



La Escalera

B O D E G A



Bienvenidos und bon provecho! **Unsere Speisekarte im Kulturhauptstadtjahr 2010**

<u>Tapas</u>	€
Serranoschinken Garnelen in Limonen-Knoblauch-Öl Oliven	
Chorizo Albondigas, Rindfleischbällchen mit Datteln und Kreuzkümmel Pflaumen im Speckmantel Gefüllte Champignonköpfe Blumenkohl mit Knoblauch und Rosinen Eingelegte Zwiebeln	
	je cazuela 3,-
<u>Hausgemachte Salsas</u>	
Salsa de pimiento Aioli Mojo verde Knoblauch-Pfeffer-Crème	
	je salsa 1,-
<u>Kleine Gerichte</u>	
Tortilla española mit salsa nach Wahl	5,-
Warmer Ziegenkäse im Speckmantel mit kleinem Salat	6,-
Carpaccio vom Rinderfilet mit Senfsauce	9,-
Mediterraner Fischeintopf mit Kräuterbaguette	7,-
Ruccolasalat mit gebratenen Gambas, Knoblauch und Röstbrot	9,-
Warmer Salat von weißen Bohnen, Oliven, Chorizzo, Paprika und Ruccola mit Olivenbrot	10,-



Hauptgerichte

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	13,-
Pouardenbrust im Serrano-Schinkenmantel mit Kartoffeln, Schalotten, Tomaten, Cashewnüssen und Backpflaumen	14,-
Gebratenes Zanderfilet auf geschmorter Paprika mit Kreuzkümmel und Basilikumrisotto	15,-
Gebratene Rotbarbenfilets auf Kartoffel-Olivenpüree mit geschmolzenen Tomaten	15,-

Dessert

Crema Catalana mit Passionsfruchtsorbet	5,-
Armer Ritter mit Thymianblüten-Honigeis	7,-
Hausgemachte Eissorten pro Kugel	2,-

Gerne empfehlen wir Ihnen auch die Desserts unserer Orangeriekarte

Käse aus Spanien

Manchego 55% D.O. Bauernhartkäse aus Schafsmilch, 6-8 Monate gereift, aromatischer und zart-pikanter Geschmack	5,-
Auswahl internationaler Rohmilchkäse	8,-

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sie haben Fragen oder Wünsche an uns oder möchten einen Tisch reservieren?
Unter der Rufnummer 0234 507090 sind wir gern für Sie da!