



Menú

Tapas Frias / Kalte Tapas

Aceitunas verdes y negras / Grüne und Kalamon Oliven	3,70
Chorizo sarta picante / Spanische Paprikawurst	4,60
Jamón Serrano/ Spanischer Serrano Schinken	5,30
Queso Manchego/ Spanischer Hartkäse aus Schafmilch	5,80
dazu Baguette	

Dips

Alioli / Knoblauchcreme	3,50
Guacamole/ Dip aus Avocado	4,50
Salsa Fresca / Dip aus Tomaten und Chili	3,80
dazu Hausgebackenes Sauerteigbrot oder Baguette	



Menú

Tapas Caliente / Warme Tapas

2 Stück Empanada`s / Gefüllte kolumbianische Teigtasche mit Füllung und Dip nach Wunsch 6,80

Füllung: Gemüse oder Hähnchen

Dips: Aioli, Guacamole oder kolumbianischer Dip aus Weißkraut, Zwiebeln, Tomaten und Chili

Patacones con Queso / Frittierte Kolumbianische Kochbananen mit Käse und Dip nach Wunsch 7,10

Dips: Aioli, Guacamole oder kolumbianischer Dip aus Weißkraut, Zwiebeln, Tomaten und Chili

Boquerones fritos / Sardellen frittiert 6,10

Gambas a la plancha / Garnelen mit Tomaten 7,70

Pimientos des Padrón / Grüne Bratpaprika mit Knoblauch und Meersalz 6,20

Yuca frita/ Frittierte Maniok Pommes mit Guacamole Dip 6,00

Dips: Aioli, Guacamole oder kolumbianischer Dip aus Weißkraut, Zwiebeln, Tomaten und Chili

Chorizos al vino tinto/ Spanische Paprikawurst in Rotwein 5,60



Menú

Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchen Mediterran mit Schmand, Lauchzwiebeln und mediterranem Gemüse	6,50
Flammkuchen Elsass mit Schmand, Speck und Lauch-zwiebeln	7,50
Flammkuchen Spanisch mit Schmand, Serrano und Lauch-zwiebeln	8,00
Flammkuchen especial mit mediterranem Gemüse, Gambas und Chorizo sarta picante	11,50

Quesadillas

Quesadillas Chili con Carne pikant gefüllt mit Hackfleisch halb und halb, roten Bohnen, Paprika, Mais und Käse	8,50
Quesadillas Chili sin Carne vegetarisch gefüllt mit roten Bohnen, Tomaten, Paprika, Mais und Käse	7,50



Menú

Platos principales / Hauptgerichte

Paella mit Fisch, Hähnchen und Meeresfrüchten frisch zubereitet 22,00

Hausgemachte Bandnudeln mit Ofengemüse und gewürfelten Hirtenkäse in Tomatensauce 17,00

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelen und Kirschtomaten 17,50

Tomahawk-Steak vom Duroc Schwein mit Pfannengemüse in pikanter Paprika Tomatensauce und gerösteten Pfannenkartoffeln mit frischen Kräutern 26,20

Rote Meerbarbenfilets mit gebratenen Serrano an Grillgemüse und Reis 22,60

Typisch Kolumbianisch

Sobrebarriga sudada de vaca con papas, yuca, tomate, cebolla y cilantro fresco con arroz y aguacate 25,00

Geschmortes Rinder Bavette (Bauch) in einem Sud aus Kartoffeln, Maniok, Tomate, Zwiebel und frischen Koriander dazu Reis und Avocado



Menú

Postre / Dessert

Eisvariation mit Eis von Da Giorgio 6,50

2 Kugeln zur Auswahl

Diese Woche:

Karamell und Vanille

mit frischem Obst und Sahne

**Gegrillte Wassermelone mit einer Kugel Vanilleeis garniert mit
Walnüssen** 6,50