

## TAPAS FLEISCH

### Rindercarpaccio

Von Hand geklopftes Rinderfilet Carpaccio von der Allgäuer Färse, Rucola, Grana Padano 19,-

### Albondigas

Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce 11,-

### Chorizo flambiert

Paprikawurst vom iberischen Schwein am Tisch mit Anis flambiert 11,-

### Datteln im Speckmantel (8 Stück)

Selbstgewickelte Datteln im Speckmantel 9,-

### Gemischte Tapasplatte pro Person

Gambas al Ajillo, Chorizo, Muschel pikant, Datteln im Speckmantel, Jakobsmuschel, gebackene Calamares, Tortilla, Albondigas, Pimientos de Padron dazu wird Aioli und Brot serviert 29,-

## TAPAS VEGETARISCH

### Pimientos de Padron

Gebratene grüne Minipaprika mit Fleur de Sel 9,-

### Patatas Bravas

Kartoffelwürfel mit leichter pikanter Tomatensalsa & Knoblauchsauce 9,-

### 1/2 Tortilla Espanola

Kartoffelomelett in der Pfanne gebacken 9,-

## TAPAS FISCH

### Calamares Fritos

Frische frittierte Calamaresringe mit Aioli 12,-

### Boquerones Fritos

Frische ausgebackene Sardellen mit Aioli 12,-

## **Calamaritos a la Plancha**

Kleiner Tintenfisch vom Grill in Öl & Knoblauchsauce mit Salatbouquet 17,-

## **Gambas a la Plancha (wildfang)**

Ganze frische Garnelen in Schale vom Grill mit Meersalz, Zitrone und Aioli 15,-

## **Gambas al Ajillo (wildfang)**

Frische geschälte Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Peperoncini etwas scharf 15,-

## **Gegrillte Jakobmuscheln & Garnelen**

Jakobsmuscheln (2 Stück) mit Garnelen (4 Stück) in Olivenöl mit Knoblauch, garniert mit Salat 19,-

## **SALATE**

### **Kleiner Salat**

Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Radieschen, Tomaten und Karotten mit unserem hausgemachten Salatdressing 7,90

### **Meeresfrüchtesalat**

Unser Meeresfrüchtesalat wird frisch und lauwarm zubereitet  
Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Oliven, Bohnen, Tomaten und Kartoffeln sowie frisch gebackenem Brot 18,-

## **SUPPE**

### **Fischsuppe** (Empfehlung der Fischstube)

Klare Suppe mit verschiedenen Fischen und Meeresfrüchten  
Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch 19,-

## **PASTA**

### **Tagliolini Aglio**

frische Nudeln mit frischen geschälten Garnelen und einer gegrillten Riesengarnele in pikanter Knoblauchsauce 22,-

### **Tagliolini Gustoso**

frische Nudeln, Tomatensauce, Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano 22,-

## **Tagliolini ai Frutti di Mare**

frische Nudeln, Tomatensauce, Muscheln, Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch sowie einer gegrillten Riesengarnele aus Wildfang 27,-

## **Tagliolini Cipolotti (vegetarisch)**

frische Nudeln mit Cherrytomaten, Oliven und Lauchzwiebel in Tomatensauce 17,-

## **Tagliolini Trüffel (vegetarisch)**

frische Nudeln mit Trüffelsauce und frisch geriebenen schwarzen Trüffel 29,-.

## **Tagliolini Gourmetplatte**

### **Unsere Empfehlung für 2 Personen**

FrISChe Nudeln mit einem frischen ganzen Hummer, kleine Wildfanggarnelen, Jakobsmuschel, Venusmuscheln, Tintenfisch und Garnelen aus Huelva vom Grill sowie Riesengarnele in Weißweinsauce

Preis für 2 Personen 99,00

Preis für 1 Person 59,00

## **FLEISCH**

### **Allgäuer Färsenrind**

Allgäuer Färsenfleisch ist für seine exzellente Qualität bekannt, extensive Weidehaltung im Alpenvorland und hochwertiges Futter machen das Fleisch zu einem Genuss. Es zeichnet sich durch eine feine Marmorierung, hohe Saftigkeit, Zartheit und einen intensiven, leicht nussigen Geschmack aus. Ein Stück Region auf dem Teller.

### **Chateaubriand für 2 Personen (500g)**

Von der Allgäuer Färse, serviert auf einem heißen Lavastein mit Café de Paris Butter, Pfeffersauce, Gemüse, Pommes und hausgemachten Kroketten. 99,00

## Die Empfehlung des Hauses

### **Surf & Turf (250g)**

Rinderfilet von der Allgäuer Färse mit einer Riesengarnele aus wildfang, dazu Gemüse und hausgemachte Krokette 49,00

### **Rinderfilet Café de Paris (250g)**

Rinderfilet von der Allgäuer Färse mit Café de Paris Butter, krosse Pommes Frites und Gemüse und Trüffelmayonnaise 45,-

Auf Wunsch auch:                   **350g**                    59,-.

### **Ribeye**

Wenn du nach einem intensiven Geschmack und saftiger Textur suchst, ist das Ribeye deine beste Wahl.

### **Ribeye Pfeffersauce (250g)**

Ribeye mit grüner Pfeffersauce, hausgemachte Tagliolini und Gemüse 35,-

### **Ribeye mit Kräuterbutter (250g)**

Ribeye vom Grill mit Café de Paris Butter dazu hausgemachte Krokette und Gemüse 35,-.

Auf Wunsch auch                    **350g**                    44,-

## **PESCADO**

Empfehlung für Fischliebhaber

### **Seeteufel & Meeresfrüchte**

Seeteufel in der Pfanne gebraten an weißweinsauce dazu in Tomatensauce geschwenkte frische Meeresfrüchte, zwei Riesengarnelen aus wildfang vom Grill, Jakobsmuschel dazu Reis 38,-

### **Seeteufel Catalan**

Seeteufel an Tomaten-Concassé mit Knoblauch-Rosmarin Gemüse und Salzkartoffeln 32,-

## Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit verschiedenen gegrillten Fischen Dorade, Wolfsbarsch, Seeteufel, Tintenfisch, Garnelen, Jakobsmuschel, Riesengarnele aus wildfang dazu 3 verschiedene Saucen, hausgemachtes Zitronenöl, Tomatensauce pikant, Aioli dazu Salzkartoffeln

Für zwei Personen 89,00

### Dorada a la Plancha

Frische Königsbrasse gegrillt und serviert als Filet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (400-600g) 29,-

### Ganzer wolfsbarsch gerillt

Frischer ganzer wolfsbarsch gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (400-600g) 29,-

### Ganze gegrillte Seezunge

mit Tagliolini in Trüffelsauce und frischem Trüffel 39,-

### Calamaritos a la Plancha

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse und Salzkartoffeln dazu Aioli und Zitrone 25,-

### Gambas Gigantes

Riesengarnele ca. 100 Gramm pro Stück aus wildfang nach "Art des Hauses" ein aromatisch und kraftvoller Geschmack mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino dazu Reis und Gemüse (4 Stück) 38,- (5 Stück) 45,-

## Für Meeresfrüchteliebhaber ein Muss!

Meeresfrüchteplatte für	2 Personen	99,00
	1 Person	59,00

Wir servieren Ihnen einen ganzen frischen Hummer mit 8 Garnelen vom Grill und 2 Riesengarnelen aus wildfang, 2 Jakobsmuscheln, 4 Tintenfische und 1 x Gambas Ajillo in Knoblauchsauce pikant dazu gibt frische Zitrone, eine Aioli und Tomatensauce pikant mit Knoblauch dazu ein gemischter Salat als Vorspeise.

## **Thunfisch a la Plancha**

Frischer gegrillter Thunfisch (Super Ji Hao in bester Sushiqualität) aus Leinenfang, dazu eine Riesengarnele (Wildfang) mit Meersalz und frischem Spinat und Salzkartoffeln  
33,-

## **DESSERT**

### **Dessertvariation**

Dessertteller nach Art des Hauses für zwei Personen  
Tiramisu, Crema Catalana, Eis und Sorbet  
18,-

### **Affogato**

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

### **Punto y basta**

Kleines Tiramisu mit Espresso 7,50

### **Crema Catalana**

Vanille-Zimt-Creme karamelisiert mit einer Kugel Mangosorbet  
9,00

**Tiramisu** 9,-

**Zitronensorbet mit Bodensee Gin aufgegossen** 9,-

**Eissorten:** Vanille, Schokolade, Nuss, Erdbeere

**Sorbet:** Limone, Mango, Limone mit frischer Minze

Pro Kugel 2,60