



TAPAS

Gemischte Tapasplatte pro Person

Gambas Aioli, Chorizo, Muschel pikant, Datteln im Speckmantel, Jakobsmuschel, gebackene Calamares, Tintenfisch gebraten, Albondigas, Pimentos de Padron, Pastéis de Bacalhau dazu wird hausgemachte Aioli und Brot serviert 29,-

Albondigas

Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce 11,-

Chorizo flambiert

Paprikawurst vom iberischen Schwein mit Anis flambiert 11,-

Datteln im Speckmantel (8 Stück)

Selbstgewickelte Datteln im Speckmantel 9,-

Patatas Bravas

Kartoffelwürfel frittiert mit pikanter Tomatensalsa & Knoblauchsauce 9,-

Frittierte Calamaresringe

Frische frittierte Calamaresringe mit hausgemachter Aioli 12,-

Frittierte Sardellen

Frische ausgebackene Sardellen mit Aioli 12,-

Pastéis de Bacalhau

Kabeljaukroketten mit Aioli 11,-

Gegrillte Tintenfische

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

Gambas vom Grill (wildfang)

Ganze frische Garnelen in Schale vom Grill mit Meersalz und frittierten Knoblauchscheiben 17,-

Gegrillter Pulpoarm

mit Knoblauchchips 17,-

Gegrillte Jakobsmuscheln

Jakobsmuscheln (3 Stück) gegrillt mit Salat 17,-



SALATE

Kleiner Salat

Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Radieschen, Tomaten und Karotten mit unserem hausgemachten Salatdressing 8,-

FISCHE

Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit verschiedenen gegrillten Fischen Saibling, Lachsforelle, Dorade, wolfsbarsch dazu 3 verschiedene Saucen, hausgemachtes Zitronenöl, Weissweinsauce, Aioli dazu 3 Beilagen nach wahl.

für 2 Personen 99,-

Seeteufel & Meeresfrüchte

Seeteufel gebraten an weißweinsauce, frische Meeresfrüchte in Tomatensauce, zwei Riesengarnelen vom Grill aus wildfang, Jakobsmuschel 39,-

Ganze gegrillte Seezunge

mit Tagliatelle in Trüffelsauce und frischem Trüffel 39,-

Ganze Riesengarnelen extra Groß

Riesengarnele ca. 100 Gramm pro Stück aus wildfang mit Knoblauchchips, Nussbutter dazu mediterrane Kartoffeln und Gemüse 4 Stück 39,-

Thunfisch gegrillt

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



FISCHTHEKE

wähle einen Fisch & 2 Beilagen

Doradenfilet 29,-

Wolfsbarschfilet 29,-

Lachsforelle 29,-

Zanderfilet 27,-

Saiblingsfilet 29,-

Beilagen

mediterrane Kartoffeln

Spinat mit Knoblauch Pinienkern

Pommes Frites

Gemüse der Saison

| | | |
|----------------------------|-------------------|-------|
| Meeresfrüchteplatte | 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, 1 Pulpoarm in Knoblauchsauce pikant dazu gibt frische Zitrone, eine Aioli und Weissweinsauce pikant mit Knoblauch.



PASTA

Tagliatelle Gustoso

frische Nudeln, pikante Tomatensauce, Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano 24,-

Tagliatelle Meeresfrüchte

frische Nudeln, Tomatensauce, Muscheln, Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch sowie einer gegrillten Riesengarnele aus Wildfang 29,-

Tagliatelle Trüffel

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

wahlweise + 1 Gamba 5,-

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.

We call it a Klassiker!

Surf & Turf (250g)

Rinderfilet von der Allgäuer Färse mit einer Riesengarnele aus Wildfang, Beilagen nach Wahl 49,00



Rinderfilet

mit 2 Beilagen und einer Sauce

250g 45,- 350g 59,-

Rumpsteak

mit 2 Beilagen und einer Sauce

250g 36,- 350g 46,-

Beilagen

Pommes Frites
Selbstgemachte Kroketten
Gemüse der Saison
mediterrane Kartoffeln
Spinat

Saucen

Trüffelsauce
Café de Paris
Kräuterbutter
Bratensauce
Pfeffersauce

DESSERT

Dessertvariation

Dessertteller für zwei Personen
Tiramisu, Crème Brûlée, Eis und Sorbet
18,-

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

Crème Brûlée

mit einer Kugel Mangosorbet 11,00

Tiramisu 9,-

Eissorten: vanille, Salz-Caramel, dunkle Schokolade

Sorbet: Mango, Cassisorbet, Maracujasorbet

pro Kugel 2,60