



**TAPAS, PIZZA, PASTA, BURGER,
FLEISCH, FISCH, SALATE ...**

TAPAS & KLEINIGKEITEN

Wir beziehen unser Fleisch von **leckernatur aus Brockum!**
 Lisa und Sebastian Lüsse vermarkten nachhaltige und gentechnikfreie
 Fleischprodukte aus tiergerechter Haltung. Bestes Fleisch direkt vom
 Bauern ist die Idee, die Liebe zu den Tieren und die Leidenschaft für
 das Produkt die Motivation, das Thema Nachhaltigkeit der Leitfaden.



 rustikales Weißbrot	2,50	 mediterranes Ofengemüse	5,50
 dunkles Natursauerteigbrot	3,00	mit kernigem Topping	
 hausgemachte Dips	1,50	 port. Faustkartoffeln	4,50
Aioli Tomaten-Chili-Salsa		 spanische Kartoffelpfanne	5,50
Kräuter-Parmesan-Butter Kräuter- sauerrahm		mit Oliven, Cherrytomaten und Paprika	
Chimichurri Guacamole	2,00	4 Gambas (Argentinien, Wildfang)	9,50
Datteln im Speckmantel		ungeschält in Knoblauch-Limetten-Butter, Easy Peel	
6 Stk. 4,00	12 Stk. 7,00	hausgemachte Calamares	7,90
gebackener Ziegenkäse	5,50	frittiert, mit Aioli	
mit Speck und Lauch		Schweinerippchen kl. Portion	6,50
 gebackener Ziegenkäse	5,50	nach Art des Hauses, megazart & lecker	
mit Walnüssen, Honig und Thymian		 Nachos	4,50
 selbstmarinierte Oliven	3,50	mit Kräutersauerrahm	
 Knoblauch - Champignons	5,50	Albondigas kleine Portion	6,50
gegrillte Chorizo	6,50	Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce	
mit Aioli		gem. Tapasplatte pro Pers.	19,90
geschmortes Rindfleisch	7,50	große Auswahl versch. Tapas mit Dips und Brot (als Hauptgericht für 1 Pers., als Vorspeise für 2 - 4 Pers.)	
in Portweinsauce, kl. Portion			
Pincho picante leicht scharf	7,50		
marinierter Schweinefiletspieß			

SALAD – BOWL

Eine knackige Mischung verschiedener Blattsalate mit aromatischen Kirschtomaten, Gurken, Paprika und roten Zwiebeln.


 Bowl mit Brot 6,00

OBEN DRAUF

gezupftes Hähnchen 4,50

Garnelen (Argentinien, Wildfang) 7,50
in Knoblauch-Limetten-Butter mariniert

Tintenfischringe hausgemacht 6,50

 Grillgemüse 5,50
und Gran Padano (auch vegan möglich)

gebackener Ziegenkäse 5,50
mit Speck und Lauch

WÄHLE DEIN DRESSING: Honig-Senf-Dressing mit frischen Kräutern | Himbeer-Vinaigrette | Balsamico-Vinaigrette


HAUPTGERICHTE

BURGER

Burger mundwerk. 9,50
Vollkornbrötchen mit Manchego, Rucola, geschmorten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce

WÄHLE ZWISCHEN


Pulled Chicken und hausgemachtem Hackfleisch-Patty aus Schwein und Rind
(Wir empfehlen: medium gebraten)

 vegetarischer Burger 8,50
Vollkornbrötchen mit gegrilltem Gemüse, Rucola, Fetakäse und hausgemachter Burgersauce (auch vegan möglich)

HAUPTGERICHTE

Seit letztem Jahr gehört die **Pizza aus Neapel** dank der UNESCO offiziell zum Kulturerbe der Menschheit. Doch was macht die neapolitanische Pizza so besonders? Ihr Teig ist sehr weich und er muss faltbar sein - und so wird sie klassisch auch gegessen. Schneiden, klappen, genießen!

PIZZA mit Mozzarella

 **Caprese (auch vegan möglich)** 8,50
mit frischen Tomaten und Basilikum

 **Funghi (auch vegan möglich)** 9,50
mit frischen Champignons und Zwiebeln

Tapas 13,50
gehackte Datteln, Bacon und gegrillte
Knoblauchtomate


 **Veggie (auch vegan möglich)** 12,50
verschiedene Grillgemüse der Saison

Surf 14,50
Gambas, Tintenfischringe und Knoblauch

Speciale 13,50
Salami, Serrano Schinken, Champignons,
Paprika, Cherrytomaten und Zwiebeln

Pizza Chorizo 13,50
Chorizo, Gorgonzola u. Zwiebeln

Pulled Chicken 13,50
milde Peperonie, frische Champignons
und Zwiebeln

 **Queso** 5 versch. Käsesorten
Manchego, Gorgonzola, Gran Padano,
Feta und Mozzarella

PASTA | WELCHE NUDEL

Fusilli oder Vollkorn - Farfalle (vegan)

Salmone 13,50
gezupfter Lachs in einer Weißweinkräuter-
rahm mit Knoblauch

Pollo 13,50
gezupftes Hähnchen mit Paprika, Cham-
pignons und Cherrytomaten in Fond

Bolognese 13,50
hausgemachte Gemüsehackfleischsauce

 **Veggie (auch vegan möglich)** 12,50
verschiedene Gemüwestreifen in einer
fruchtigen Tomaten-Gemüsesauce

 **Gorgonzola** 13,50
Gorgonzola-Sahnesauce mit Nüssen
und Trauben

HAUPTGERICHTE



FLEISCH

Pincho picante 2 Spieße 14,50
leicht scharf mariniertes Schweinefilet-
spieß mit Salattöpfchen

geschmortes Rindfleisch 15,50
in Portweinsauce mit span. Kartoffelpfanne


Schweinerippchen im Sud 15,50
nach Art des Hauses, mit Salattöpfchen

FISCH

gegrillte Dorade 14,50
mit Faustkartoffeln und Chimichurri

Lachsfilet 14,50
in Limonenbutter gebr. mit Faustkartoffeln
und Chimichurri


BEILAGEN, SAUCEN & DIPS

 Salattöpfchen 3,50


 port. Faustkartoffeln 4,50
in Schale mit Meersalz, Olivenöl und
Knoblauch


 spanische Kartoffelpfanne 5,50
mit Oliven, Cherrytomaten und Paprika

 Pommes frites 3,00
Majo oder Ketchup inkl.

 Süßkartoffel - Pommes 3,50

 Knoblauch - Champignons 5,50

 mediterranes Ofengemüse 5,50

 Aioli | Kräutersauerrahm | 1,50

Tomaten-Chili-Salsa |

Kräuterparmesanbutter

Chimichurri | Guacamole 2,00

HAUPTGERICHTE

FÜR KINDER

- | | | | |
|--|------|--|------|
|  kl. Pizza Caprese | 4,50 |  kl. Pizza Funghi | 5,50 |
| mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella | | mit frischen Champignons und Zwiebeln | |
| kl. Pizza Salami | 5,50 |  kl. Pizza Veggie | 5,50 |
| mit Zwiebeln, frischen Paprika und Mozzarella | | verschiedene Grillgemüse der Saison | |

DESSERT

- | | | | |
|-----------------------------------|------|--|------|
| Pastel de Nata | 3,00 | Mascarponecreme | 4,90 |
| portugiesisches Eiercremetörtchen | | mit Beerenfrüchten und Kuchenkrümelkrone | |

BIERE (TO GO)

	0,33 l	0,50 l
Maisel´s Weisse Flasche Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei		2,50
Zwick´l Flasche		3,00
Landbier dunkel Flasche		3,00
Maisel´s Pale Ale Flasche	2,50	

	0,20 l	0,25 l	0,33 l	1,00 l
Veltins Flasche			2,00	
Veltins Alkoholfrei Flasche			2,00	
Veltins V+Lemon ^{1,8} Flasche			2,00	
Veltins V+Cola ^{1,8} Flasche			2,00	
Veltins Malzbier Flasche			2,00	
Heineken Flasche		2,00		
Desperados Flasche			3,00	
Superbock Flasche, Bier aus Portugal			2,00	5,00
San Miguel Flasche	2,00			