

# Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf  
Vorbestellung!

## Entradas/ Vorspeisen

937	Jamon con Melón (Honigmelone mit Iberico Schinken)	€ 12,50
938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert oder in Rotwein	€ 8,50
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 9,50
807	Tapas ab 2 Pers./pro Pers. (gemischte Variationen vom Haus)	€ 16,50
941	Frischer Spinat mit Pinienkernen und Rosinen	€ 8,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 7,50
943	Frische Pfifferlinge mit Jamon Iberico sautiert	€ 12,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 8,00
955	Frische Champignons in Knoblauch aus der cazerole	€ 7,00
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 8,00
959	Fischkroketten (vom Kabeljau)	€ 9,50
962	Fabada (aus Asturien ein Bohneneintopf)	€ 8,50
963	Ensaladilla rusa (mit Möhren, Ei, Tunfisch, Erbsen)	€ 7,50

## Pescado/ Fisch

964	Sardinen vom Grill	€ 18,00
946	Frischer Steinbuttfilet mit frischen Flusskrebse vom Grill	€ 26,50
947	Ganze Dorade gefüllt mit frischen Kräutern vom Grill	€ 25,50
949	Frischer Tunfisch vom Grill mallorquinischer Art	€ 27,50
951	Frischer Kabeljau Olive-Kräuter-Kruste	€ 26,50

## Carne/ Fleisch

953	Schweinefilet „Raxo“ in Knoblauch-Sherrysauce	€ 24,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian-Sherrysauce	€ 28,50
958	Kaninchen in Rotwein geschmort	€ 25,50
960	Entenbrust vom Grill mit Pilzen der Saison	€ 26,50
961	Fidegüa (Paella mit Spaghetti mit oder ohne Fleisch)	€ 24,50

## Postre/ Dessert

841	Mango/Limonensorbet auf Johannesbeerensud mit Früchten
44	Frischer Obstsalat
609	Tarta de Santiago (Mandeltorte mit einer Kugel Eis)

### Wein der Woche

Rioja: rot/weiß	€ 32,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvarinho: weiß	€ 34,50
Jung, fruchtig	

### Aperitifs

Caipirinha mit und ohne Alkohol	€ 7,50
Cava Sekt	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 8,00
Glas Sangria	€ 7,50

