

Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Entradas/ Vorspeisen

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	€ 9,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 7,50
943	Fabada (aus Asturien Bohneneintopf mit Chorizo)	€ 9,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 9,00
955	Frische Champignons in Knoblauch aus der cazerole	€ 7,00
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 8,00

Pescado/ Fisch

964	Frische Miesmuscheln nach Seemansart oder Weißwein	€ 18,50
946	Frischer Steinbuttfilet mit frischen Flusskrebssen 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 oder in Senfsauce	€ 26,50
952	Zarzuela(ver. Fischarten Tomaten-Brandysauce aus cazerole)	€ 34,50

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	€ 24,50
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)

Wir haben an allen Adventsonntagen geöffnet!!

Planen Sie Ihre Weinachtstfeier? Sprechen Sie uns an!!

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

*Paella und Tapasmenü nur auf
Vorbestellung!*

