

Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf
Vorbestellung!ju

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)	€ 8,00
943	Iberische Schinken mit Melone	€ 12,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 9,50
955	Frische Champignons in Knoblauch aus der cazerole	€ 8,00
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 8,50
959	Kroketten vom Kabeljau(Fischkroketten)	€ 9,50
962	Fabada (aus Asturien ein Bohneneintopf)	€ 8,50

Pescado/ Fisch

964	Frische Miesmuscheln nach Seemansart oder Weißwein	€ 18,50
946	Frischer Steinbuttfiilet mit frischen Flusskrebsen vom Grill	€ 28,50
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
952	Zarzuela(ver. Fischsorten Tomaten-Brandysauce aus cazerole)	€ 34,50

Carne/ Fleisch

953	Schweinefilet Iberico in Knoblauch-Sherrysauce o. Pfeffersauce	€ 25,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian-Sherrysauce	€ 28,50
958	Kaninchen in Rotwein geschmort	€ 26,50
960	Entenbrust vom Grill Orangensauce	€ 25,50
961	Fidegua (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 Advendsonntagen geöffnet!!

Planen Sie Ihre Weinachstfeier?

Wein der Woche

Rioja: rot/weiß	€ 32,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvariño: 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

