

# Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

Paella und Tapasmenü nur auf  
Vorbereitung!

## 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	Vongolemuscheln Weisswein-Knoblauch	€ 16,50
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	Krokette vom Kabeljau (Fischkrokette)	€ 9,50
962	Fabada (aus Asturien ein Bohneneintopf)	€ 8,50
963	Frische Austern aus Irland pro Stück	€ 4,50

## Pescado/ Fisch

964	Frische Miesmuscheln nach Seemansart oder Weißwein	€ 18,50
946	Frischer Steinbuttfilet mit frischen Flusskrebse 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	€ 27,50
952	Zarzuela (ver. Fischarten Tomaten-Brandysauce aus cazerole)	€ 34,50
955	Frische Sardinen vom Grill	€ 21,50

## 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	Lammkottlets vom Grill	€ 27,50
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 planen ihre Familien oder Firmenfeier! Catering!**

### 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

