

Tapas Variadas



Auf meinen zahlreichen Motorradtouren in Spanien habe ich Tapas lieben gelernt und möchte ihnen hier ein Auswahl an diesen wunderbaren kleinen Speisen anbieten.

Als kleiner Tip: 3-4 verschiedenen Tapas pro Person
reichen als Hauptgericht aus

Und dazu passt am besten unser Rotwein aus der Almansa
Palacio de Cirat Reserva 0,25l / 6,20 €

Variation „Andalucia“

Gambas al ajillo, Patata brava, Queso
majorero, Lomo en adobe, ali oli

15,50 €

Variation „Sierra Nevada“

Jamon Serano, Ensalada Pimientos,
Chorizzo pikante, Papa arugadas,
Aceitunas mixtas

14,50 €

Variation „Verde“ (vegetarisch)

Ensalada pimientos, Papa arugadas,
Champignons al ajillo, Aceitunas mixtas

12,50€





Variation „Iberia“ große Tapas Auswahl ab 2 Personen

Jamon Serano, Ensalada Pimientos, Chorizzo asturiana, Papa arugadaas, Aceitunas mixtas
Pinchitos morunas, Gambas al ajillo, Lomo en adobe, Queso majorero con bacon,
Calamares frito, Boquerones en vinagre,


17,50 € / Person

101	Brot mit Oliven und Alioli	3,50 €		
102	Aceitunas mixtas gemischte Oliven	3,10 €		
103	Papas arrugadas con mojo picon, kleine Kartoffeln in Meersalz gedämpft, dazu pikante Soße	3,70 €		
104	Papas arrugadas con mojo verde, kleine Kartoffeln in Meersalz gedämpft, dazu milde Kräutersoße	3,70 €		
105	Patatas bravas wilde Kartoffeln, (Kartoffelecken) mit pikantem Tomatendipp	3,70 €		
106	Boquerones en vinagre Kleine Sardellenfilets säuerlich eingelegt mit Olivenöl Knoblauch und Petersilie	5,80 €		
107	Empanadillas con carne „ali-oli“ Blätterteigtaschen mit Rindfleischfüllung	4,10 €		
108	Calamares frito Tintenfischringe mit Ali oli	4,80 €		
109	Pulpo Galicische Art auf Kartoffelscheiben mit Paprika, Meersalz und Olivenöl	6,10 €		
110	Queso manchego ein erstklassiger Mischkäse aus der „Mancha“	4,30 €		
111	Queso majorero frischer, milder Ziegenkäse mit mojo picon	3,80 €		
112	Jamon Serrano luftgetrockneter spanischer Bergschinken	7,20 €		
113	Pinchitos morunos (maurische Spießchen) 2 Stück lecker marinierte Fleischspießchen vom Grill	5,60 €		
114	Capricio del mar panierte Krebsfleischbällchen gebacken, mit „Cognac-Früchtesoße“	6,90 €		
115	Pinchitos de gambas 2 Garnelenspießchen vom Grill	7,90 €		
116	Lomo en adobo mariniertes Schweinefilet vom Grill mit Ali oli	6,10 €		
117	Queso majorero con bacon frischer milder Ziegenkäse im Speckmantel gebraten (1)	4,10 €		
118	Chorizo ala plancha Luftgetrocknete Mettwurst gegrillt (1)	4,10 €		
119	Gambas con Bacon , Garnelen im Speckmantel mit Alioli	10,50 €		
120	Gambas al ajillo „unser absoluter Renner“ Garnelen in Knoblauchöl gebacken, brutzelnd vom Feuer in Tonschale	10,50 €		
121	Surtido Iberico Spanisches Bauernbrett mit luftgetrockneten Spezialitäten und Käse aus der „la Mancha“	9,30 €		
122	Ensalada de pimientos asados ein Salat von gegrillten, vollreifen Paprikaschoten	4,50 €		
123	Carrillera amp Salsa , Ragout von Schweinebäckchen in Soße	6,50 €		
124	Boquerones frito kleine Sardellen im ganzen frittiert mit alioli	6,50 €		
125	Pimientos fritos , kleine frittierte Paprikaschoten mit Meersalz	4,50 €		
126	Ziegenfrischkäse mit Honig und frischem Obst (auch als Dessert ein Gedicht)	4,10 €		




Salatvariationen

179	kleiner gemischter Salatteller	4,10 €	
180	Tomaten - Mozzarella Salat mit Balsamicodressing	6,10 €	
181	großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten vom Markt und Joghurtdressing	7,90 €	
182	großer gemischter Salatteller mit frischen Salaten vom Markt und Balsamicodressing	7,90 €	

Ergänzen Sie Ihren Salat mit :







183	gebratenen Streifen von frischer Hähnchenbrust	3,50 €	
184	gebratenen Streifen vom Roastbeef	6,20 €	
185	gebackenem Mozzarella	2,80 €	
186	Goudakäse und gekochtem Schinken	2,80 €	

Vegetarische und kleine Gerichte

187	Gebackene Kartoffel mit geschmorten Champignons und Salatgarnitur und Soucreme	9,30 €	
188	Reibekuchen mit Räucherlachs und Vollkornbrot und dazu Sahnemeerrettich	7,80 €	
189	Käsespätzle mit frischen Champignons und Zwiebeln	9,20 €	



Spezialitäten aus Thailand

191	Tom ka Gai scharfe Hühnersuppe mit Kokosmilch und Gemüse	5,10 €	
192	Tom yam Gung scharfe Suppe mit Garnelen, Zitronengras und Chili	5,10 €	
193	Reisnudeln mit frischem Gemüse, Chili und Champignons im Wok geschwenkt	10,90 €	 
194	Omelett gefüllt mit frischem Gemüse, Chili und Champignons aus dem Wok	10,90 €	 
195	Gai Pad met mamuang , Hähnchenstreifen mit getrocknetem Chili, Knoblauch, Champignons, Cashewnüsse und Reis	13,50 €	



Hausgemachte Suppen, einfach köstlich

222	Frische „ Valencianische Tomatensuppe “	4,60 €	
223	Eifeler Pfifferlingrahmsuppe mit Weinbrand	4,60 €	
224	Herzhafte Gulaschsuppe im Terrinchen serviert	5,60 €	



Frische Forellen aus eigener Zucht

151	Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Salat	12,80 €
152	„ Mandelforelle “ in Butter mit Mandeln gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salat	13,40 €
153	Frische Forelle in Alufolie mit Gemüse und Ingwer im Ofen gegart, dazu Basmatireis	14,90 €

Für unsere kleinen Gäste

154	„ Giraffenteller “ kleines Schnitzel mit Champignons in Rahmsauce und Pommes frites	7,50 €
155	„ Donald Duck “ 6 Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,90 €

Eifeler Spezialitäten und mehr.....

131	Frische Hähnchenbrust mit Champignons in Rahmsoße und Pommes frites	13,50 €
132	Eifeler Spießbraten pikant gefüllt mit Schmorzwiebeln dazu Bratkartoffeln	10,80 €
133	„ Forsthauspfanne “ Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsoße und Spätzle	15,90 €
134	Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Bratkartoffeln	21,90 €
135	Argentinisches Rumpsteak mit frischen Champignons in Rahmsoße und Pommes frites	21,90 €

137	Eifeler Grillteller , mit Rumpsteak, Schweinefilet, und frischer Hähnchenbrust Bohnen im Speckmantel Rosmarinsoße und Bratkartoffeln	18,80 €
-----	--	---------

Schnitzel Auswahl

141	„ Kröstchen “ Schweinerückenschnitzel auf Brot mit Spiegelei	8,30 €
142	„ Paprikarahmschnitzel “ nach Oma´s Rezept, der Klassiker aus den 70er mit Pommes frites	11,90 €
143	Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße und Pommes frites	12,50 €
144	Schnitzel „Holstein“ mit gebratenem Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffel	12,50 €
145	Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites	11,90 €
146	Schweinerückenschnitzel mit Pfefferrahmsoße und Pommes frites	12,50 €

Dessert

201	Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeeren, Vanilleeis und Sahne	5,60 €
201	Pfannkuchen mit Apfel - Zimt , Vanilleeis und Sahne	5,60 €
125	Ziegenfrischkäse mit Honig und frischem Obst	4,10 €

1: Farbstoff
2: mit Konservierungsstoff
3: mit Antioxidationsmittel
4: mit Geschmacksverstärker
5: geschwefelt/Sulfite 6 geschwärzt
8: mit Phosphat
9: mit Süßungsmittel
11: enthält eine Phenylalaninquelle
13: Chinin
14: Coffein
15: Säuerungsmittel/Zitronensäure
15: mit Rauch
17: mit Alkohol

A: Austern
B: Sojabohnen
E: Erdnüsse
F: Fisch
G: glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel, Khorasan Weizen)
H: Krebstiere
K: Kuhmilch
L: Sellerie
M: Schalenfrüchte N Senf
P: Lupinen
R: Hühnerrei