

Tapas (kleine spanische Vorspeisen)

Aceitunas ^e <i>marinierte Oliven</i>	4,90 €
Muslitos de cangrejos ^{1/a/b/c/d/i} <i>Krebsfleishschenkel</i>	7,30 €
Queso Manchego con membrillo ^d <i>Manchegokäse mit Quittenmark</i>	7,50 €
Pan boli ^{6/i/j} <i>geröstetes Brot mit Serranoschinken</i>	6,90 €
Boquerones en vinagre <i>ingelegte Sardellenfilets</i>	8,90 €
Jamon Serrano y queso Manchego ^{6/8/d} <i>Käse- & Schinkenplatte</i>	8,50 €
Patatas con aioli ^{1/3/11/a/i/k} <i>Kartoffelecken mit Knoblauchmayonnaise</i>	6,30 €
Patatas bravas ^{1/3/11/a/i/k} <i>Kartoffelecken mit scharfer Sauce</i>	6,30 €
Dátiles con bacon ^g <i>Datteln im Speckmantel</i>	6,90 €
Champinones al ajillo <i>gegrillte Champignons mit Knoblauch</i>	6,90 €
Albondigas de carne <i>Fleis hbällchen in Tomatensauce</i>	8,90 €
Chorizos a la plancha <i>gegrillte spanische Paprikawurst</i>	8,90 €
Pimientos de padrón <i>kleine grüne Paprika vom Grill</i>	8,90 €
Calamares con aioli ^{i/n} <i>Tintenfischringe mit Knoblauchmayonnaise</i>	8,50 €

Tapas (kleine spanische Vorspeisen)

Cazuela de carne ^{e/k/l} <i>Andalusischer Fleischtopf</i>	8,90 €
Boquerones fritos ⁱ <i>frittierte Sardellen</i>	8,90 €
Gambas a la plancha ^c <i>gegrillte Gambas</i>	8,90 €
Gambas al ajillo ^c <i>Gambas in Knoblauchöl</i>	8,90 €

Salate & vegetarisch

Knackiger Salat mit Tranchen von der Hähnchenbrust ^{1/3/11/a/d/e/l}	16,90 €
Salat der Saison "Surf & Turf" mit Rumpsteakstreifen & Gambas ^c	18,90 €
Salat „Postillon“ Gambas, frittierter Serranoschinken und gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalaten in einer Himbeervinaigrette ^{c/d/l}	18,90 €
Frische Bandnudeln (vegetarisch) in Tomaten-Sahne-Sauce mit mediterranem Gemüse ^{d/i}	12,90 €

Aioli para llevar

Möchten Sie unser leckeres, hausgemachtes Aioli^{a/d/i} zu Hause genießen?

Sprechen Sie uns an!

Für nur 3,00 € geben wir Ihnen gerne eine kleine Portion mit auf den Heimweg.

Hauptgerichte

Schweinereien (ca. 300g) aus deutschen Landen:

Schnitzel "Wiener Art" ^{8/a/d/i}	16,50 €
Schnitzel "Diana" an Champignonrahm ^{8/a/d/g/i}	17,90 €
Schnitzel "Madagaskar" mit feuriger Pfeffersauce ^{8/a/d/g/i}	17,90 €
Schnitzel „Zigeuner Art“ ^{8/a/d/e/g/i/l}	17,90 €
Schnitzel "Maltaise" auf Oranjenhollandaise ^{8/a/d/e/g/i}	17,90 €
Schnitzel "Tiroler Art" mit gebackenen Zwiebeln & Speck ^{8/a/d/e/g/i}	17,90 €
Schnitzel „San Marco“ Überbacken mit Tomaten & Mozzarella ^{8/a/d/e/g/i}	17,90 €
Cordon Bleu an Sauce Hollandaise ^{1/3/8/11/15/a/d/e/g/i}	19,90 €
Cordon Bleu „mal anders“ gefüllt mit Schafskäse und Pepperoni an Paprikasauce ^{8/a/d/e/g/i}	19,90 €

Filet vom Schwein (ca. 300g):

Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Berner Rösti ^{8/d/e/g/i}	19,90 €
Schweinemedailles an Champignonrahm ^{8/d/e/g}	19,90 €
Schweinemedailles mit Madagaskarsauce ^{8/d/e/g}	19,90 €
Schweinemedailles mit Sauce Maltaise ^{8/a/d/e/g}	19,90 €
Schweinemedailles mit Sauce Hollandaise ^{8/a/d/e/g}	19,90 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen kleinen, frischen Salat^{8/a/g/l}

Wählen Sie des weiteren eine Beilage:

Salz- oder Bratkartoffeln, Pommes Frites^h, eine Folienkartoffel^{d/l}, Kroketten^{a/d/i} oder Reis.

vom Huhn:

Hähnchenbrustfilet "Modena" auf einer Balsamico-Orangen-Sauce ^{8/e/g/j}	18,50 €
Hähnchenbrustfilet "Madagaskar" mit feuriger Pfeffersauce ^{8/d/e/g/j}	18,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise ^{8/a/d/e/g/i/j}	18,50 €
Hähnchenbrustfilet an Knoblauchsauce ^{8/e/g/j}	18,50 €

vom Angusrind:

Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter ^d	27,90 €
Rumpsteak "Madagaskar" (300g) mit feuriger Pfeffersauce ^{8/d/e/g}	28,90 €
Rumpsteak (300g) mit Sauce Hollandaise ^{1/8/a/d/e/g}	28,90 €
Rumpsteak "Strindberg" (300g) mit gratinierter Senfkruste ^{8/d/e/g/i/l}	29,90 €

von Schwein, Huhn & Angusrind:

Grillteller "Postillon" (kl. Steak vom Rind, Hähnchenbrust, kl. Schweinefilet, kl. Schweinerückensteak) an Pfeffersauce ^{8/d/e/g/i/j}	27,90 €
---	---------

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen kleinen, frischen Salat^{8/a/g/l}

Wählen Sie des weiteren eine Beilage:

Salz- oder Bratkartoffeln, Pommes Frites^h, eine Folienkartoffel^{d/l}, Kroketten^{a/d/i} oder Reis.

Getränke

Pils	0,3l	3,10 €
Erdinger Weißbier	0,5l	5,50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50 €
Estrella Galicia, Flasche	0,33l	3,20 €
Kürzer Alt, Flasche	0,33l	3,20 €
Krombacher alkoholfrei, aus der Flasche	0,33l	3,10 €
Alster, Radler oder Krefelder	0,3l	3,10 €

offene Hausweine - Tinto de Zamora...

Añoranza Savignon blanc Bodegas Lozano	0,25l	5,90 €
	0,50l	11,80 €
Añoranza Cabernet & Shiraz Bodegas Lozano	0,25l	5,90 €
	0,50l	11,80 €
Añoranza Tempranillo Rosado	0,25l	5,90 €
	0,50l	11,80 €
Faustino Rivero Ulecia Rioja	0,25l	6,90 €
	0,50l	13,80 €
Faustino Tempranillo Blanco Rioja	0,25l	6,90 €
	0,50l	13,80 €
Tinto de verano	0,25l	5,90 €

alkoholfrei & kalt

Coca Cola ^{1/9} , Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2l	3,10 €
Coca Cola <i>light</i> , Coca Cola <i>zero</i> ^{1/9/11/12}	0,2l	3,10 €
Vio Bio Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle, Apfelschorle	0,33l	4,10 €
Haaner Felsenquelle Mineralwasser	0,2l 0,7l	2,50 € 6,90 €
Bergische Waldquelle Mineralwasser <i>still</i>	0,2l 0,7l	2,50 € 6,90 €
Malzbier	0,3l	3,10 €
Granini Apfelsaft, Granini Orangensaft	0,2l	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ , Schweppes Tonic Water	0,2l	3,10 €

alkoholfrei & heiß

Glas Tee		2,30 €
Tasse Kaffee ⁹		2,50 €
Espresso ⁹		2,50 €
doppelter Espresso ⁹		4,00 €
Cappucino ^{8/9}		3,00 €
großer Milchkaffee ^{8/9}		3,50 €
Carajillo		4,50 €



Aperitif (5cl) ¹

Cava Sekt (0,1l)	3,90 €
Sherry Seco	3,90 €
Sherry Medium	3,90 €
Martini Bianco	5,90 €
Campari Soda	5,90 €
Campari Orange	5,90 €
Aperol Spritz	6,90 €

Spirituosen (2cl)

Malteser Aquavit	4,00 €
Jubiläums Aquavit	4,00 €
Williams Birne	4,00 €

Gemütliches (2cl)

Licor de bellota (Haselnusslikör)	2,50 €
Licor 43	3,50 €
Baileys	3,50 €

Magenfreundliches (2cl)

Grappa	3,50 €
Orujo	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Hierbas (süß)	3,50 €
Hierbas (trocken)	3,50 €
Hierbas medium	3,50 €
Ramazotti	3,50 €
Palo	3,50 €

Brandy (4cl)

Veterano	3,50 €
Carlos I	7,50 €
Cardenal Mendoza	7,50 €
Gran Duque de Alba	7,50 €

Longdrinks (4cl)

Licor 43 mit Milch	5,00 €
Veterano Cola	5,90 €

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Frikadellen, Hackbraten, Burger; Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufblaufr, Glatto, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amggdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfiori), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate