# Tapas (kleine spanische Vorspeisen)

Aceitunas · marinierte Oliven	5,00 €	Pimientos de padrón kleine grüne Paprika vom Grill	10,00 €
Muslitos de cangrejos <sup>1/a/b/c/d/i</sup> Krebsfleischschenkel	8,00 €	Calamares con aioli <sup>1/n</sup> Tintenfischringe mit Knoblauchmayonnaise	9,00 €
Queso Manchego con membrillo <sup>d</sup> Manchegokäse mit Quittenmark	8,00 €	Cazuela de carne <sup>e/k/l</sup> Andalusischer Fleischtopf	10,00 €
Pan boli <sup>6/1/j</sup> geröstetes Brot mit Serranoschinken	8,00 €	Boquerones fritos <sup>†</sup> frittierte Sardellen	11,00 €
Boquerones en vinagre eingelegte Sardellenfilets	11,00 €	Gambas a la plancha <sup>c</sup> gegrillte Gambas	10,00 €
Jamon Serrano y queso Manchego <sup>6/8/d</sup> Käse- & Schinkenplatte	10,00 €	Gambas al ajilloº Gambas in Knoblauchöl	11,00 €
Patatas con aioli 1/3/11/a/i/k Kartoffelecken mit Knoblauchmayonnaise	7,00 €	Salate & vegetarisch	
Patatas bravas 1/3/11/a/i/k Kartoffelecken mit scharfer Sauce	7,00 €	Knackiger Salat mit Tranchen von der Hähnchenbrust 1/3/1	19,00 € 11/a/d/e/l
Dátiles con bacon <sup>g</sup> Datteln im Speckmantel	8,00 €	Salat der Saison "Surf & Turf" mit Rumpsteakstreifen & Gambas	20,00 €
Champinones al ajillo gegrillte Champignons mit Knoblauch	8,00€	Salat "Postillon" Gambas, frittierter Serranoschinken und gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalaten in einer Himbeervinaigrette "/d/l	21,00 €
Albondigas de carne Fleischbällchen in Tomatensauce Chorizos a la plancha	11,00 € 10,00 €	Frische Bandnudeln (vegetarisch) in Tomaten-Sahne-Sauce	15,00 €
gegrillte spanische Paprikawurst	-0,000	mit mediterranem Gemüse d/i	

## Hauptgerichte

vom Huhn		Filet vom Schwein (ca. 300g)	
Hähnchenbrustfilet "Modena" <sup>8/e/g/j</sup> auf einer Balsamico-Orangen-Sauce	22,00 €	Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Berner Rösti */d/e/g/i	23,00 €
Hähnchenbrustfilet "Madagaskar" mit feuriger Pfeffersauce <sup>8/d/e/g/j</sup>	22,00 €	Schweinemedaillons 8/d/e/g an Champignonrahm	23,00 €
Hähnchenbrustfilet */a/d/e/g/i/j mit Sauce Hollandaise	22,00 €	Schweinemedaillons 8/d/e/g mit Madagaskarsauce	23,00 €
Hähnchenbrustfilet <sup>8/e/g/j</sup> an Knoblauchsauce	22,00 €	Schweinemedaillons 8/a/d/e/g mit Sauce Maltaise	23,00 €
vom Angusrind		Schweinemedaillons*/a/d/e/g	23,00 €
Rumpsteak (300g) mit Kräuterbutter <sup>d</sup>	32,00 €	mit Sauce Hollandaise	
Rumpsteak "Madagaskar" (300g) mit feuriger Pfeffersauce <sup>8/d/e/g</sup>	33,00 €		

33,00 €

33,00 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen kleinen, frischen Salat.

Rumpsteak "Strindberg" (300g) mit gratinierter Senfkruste 8/d/e/g/i/l

Wählen Sie des weiteren eine Beilage:

Rumpsteak (300g) 1/8/a/d/e/g

mit Sauce Hollandaise

Salz- oder Bratkartoffeln, Pommes Frites, eine Folienkartoffel, Kroketten oder Reis.



Grillteller "Postillon" 32,00 € kl. Steak vom Rind, Hähnchenbrust, kl. Schweinefilet, kl. Schweinerückensteak

kl. Schweinerückensteak an Pfeffersauce

8/d/e/g/i/j

# Schweinereien (ca. 300g) aus deutschen Landen Schnitzel "Wiener Art" \*/a/d/i 19,00 € Schnitzel "Diana" \*/a/d/g/i 21,00 € an Champignonrahm Schnitzel "Madagaskar" \*/a/d/g/i 21,00 € mit feuriger Pfeffersauce Schnitzel "Zigeuner Art" \*/a/d/e/g/i 21,00 € Schnitzel "Maltaise" \*/a/d/e/g/i 21,00 € auf Orangenhollandaise

Cordon Bleu XXL an Sauce Hollandaise

Cordon Bleu XXL ,, mal anders' 1/e/g/i

gefüllt mit Schafskäse & Pepperoni an Paprikasauce

		•	
Fiscl	100	いいへ	hto
1 1301	146	110	<b>NLE</b>

Mollorquinische Fischsuppe	9,00 €
Calamar mit Folienkartoffel & Salat	18,00 €
Riesen Gambas mit Folienkartoffel & Salat	20,00 €
Gemischter Fischteller	22,00 €
Seehechtfilet	21,00 €
Rotbarschfilet	21,00 €
Pangasiusfilet	18,00 €
Tilapiafilet	21,00 €

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen kleinen, frischen Salat.

Wählen Sie des weiteren eine Beilage: Salz- oder Bratkartoffeln, Pommes Frites, eine Folienkartoffel, Kroketten oder Reis.



Fortuna – Schnitzel
Schnitzel "Düsseldorfer Art"
mit ABB-Senf bestrichen, paniert und
knusprig gebackenen Zwiebeln dazu
eine Beilage nach Wahl und ein kleiner
gemischter Salat

8/a/d/e/g/l

20,95€

24,00 €

24,00 €

# Aioli para llevar

Hausgemachtes Aioli zu Hause genießen?

Für nur 4,00 € geben wir Ihnen gerne eine kleine Portion mit auf den Heimweg.



# Getränke

<u>Bier</u>			alkoholfrei & kalt - aus der Flasche		_
Pils	0,31	3,10 €			
Erdinger Weißbier	0,51	5,50 €	Coca Cola 1/9 Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,21	3,20 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,51	5,50 €	Coca Cola light , Coca Cola zero 1/9/11/12		
Kürzer Alt, Flasche Kürzer	0,331	3,20 €			
Estrella Galicia, Flasche	0,331	3,20 €	"Proviant" Bio Schorle Apfel	0,331	4,10 €
Krombacher alkoholfrei, Flasche	0,331	3,10 €	Kirsche & Granatapfel		
Alster, Radler oder Krefelder	0,31	3,10 €	Maracuja & Orangen		
			Haaner Felsenquelle Mineralwasser	0,21	2,50 €
<u>offene Hausweine – Tinto de</u>	Zamora			0,71	6,90 €
A & ayear 7 a Say i ay ay lalana	0,251	6,50 €	Bergische Waldquelle Mineralwasser still	0,21	2,50 €
Añoranza Savignon blanc Bodegas Lozano	0,501	13,00 €		0,71	6,90 €
Añoranza Cabernet & Shiraz	20,251	6,50 €	Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup> ,	0,21	3,30 €
Bodegas Lozano	0,501	13,00 €	Schweppes Tonic Water		
Añoranza Tempranillo	0,251	6,50 €	Malzbier	0.71	3,10 €
Rosado	0,501	13,00 €	Maizoler	0,31	5,10 E
Faustino Rivero Ulecia	0,251	7,50 €			
Rioja	0,501	15,00 €			
Faustino Tempranillo Blanco	0,251	7,50 €			(a)
Rioja	0,501	15,00 €			
Tinto de verano	0,251	6,50 €			

#### Hochprozentiges

#### Heiße Getränke

A	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
$\Delta no$	ritif
ripe	1 1011

•	
Cava Sekt	3,90 €
Sherry Seco	3,90 €
Sherry Medium	3,90 €
Martini Bianco	5,90 €
Campari Soda	5,90 €
Campari Orange	5.90 €

Glas lee
Tasse Kaffee <sup>9</sup>
Espresso
doppelter Espresso <sup>9</sup>
Cappuccino 8/9

Carajillo

großer Milchkaffee<sup>8/9</sup>

2,50 € 2,80 € 2,50 € 4,00 € 3,30 € 4,00 €



#### Spirituosen (2cl)

Malteser Aquavit	4,00 €
Jubiläums Aquavit	4,00 €
Jägermeister	3,50 €

#### Brandy (4cl)

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



Licor de bellota (Haselnusslikör) 2,50 €

#### Magenfreundliches (4cl)

_	
Grappa	3,50 €
Orujo	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Williams Birne	4,00 €
Hierbas (süβ)	3,50 €
Hierbas (trocken)	3,50 €
Hierbas medium	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Palo	3,50 €

### Longdrinks (4cl)

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

Aperol Spritz 7,90 €

#### Gemütliches (2cl)

Licor 43	3,50 €
Baileys	3,50 €

## Zusatzstoffe & Allergene

Nachfolgend die Auflistung der Zusatzstoffe gemäß der "Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe" und die Allergene gemäß der "Lebensmittelinformationsverordnung Artikel 9 Absatz 1 Punkt c":

1) Farbstoff

a) Eier

2) Konservierungsmittel

b) Fisch

3) Antioxidationsmittel

c) Krebstiere

4) Geschmacksverstärker

d) Milch

- 5) Schwefeldioxid
- e) Sellerie
- 6) Schwärzungsmittel
- f) Sesamsamen

7) Phosphat

g) Schwefeldioxid & Sulfite

8) Milcheiweiß

h) Erdnüsse

9) Koffein

i) glutenhaltiges Getreide

10) Chinin

- j) Lupine
- 11) Süßungsmittel Pos
- k) Schalenfrüchte
- 12) Phenylalaninguelle
- 1) Senf

13) gewachst

m) Sojabohnen

14) Taurin

- n) Weichtiere
- 15) Nitritpökelsalz
- 16) gentechnisch verändert

Für Allergene, die sich in Lebensmitteln befinden, die wir auf unserer Wochenkarte, unseren Tafeln oder als Desserts anbieten, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

(z.B. Fischsuppe<sup>b/e/s/n</sup>, Neanderthal-Schnitzel<sup>a/i</sup>, Fischgerichte<sup>b/O/8/1/a</sup> Nudeln mit Safran und Gambas a/c/d/e/s/1). Wir reichen vor jedem Hauptgericht geröstetes Brot mit Aiolia/d/1





