
REGIONALE UND SPANISCHE TAPAS

[REGIONALE TAPAS]

Lauwarme Maultaschenstreifen im Radieschen-Sud mit Wildschinken
Karamellisierter Geifertshofener Ziegenkäse mit Radieschenblätter-Pesto
Auf Rebholz geräucherte Bachforelle an Selleriepüree und Nussbutter
Kürbis-Apfelsuppe mit Kartoffelstroh
Geschmorte Rindsbäckchen in Tauberschwarzsoße mit Petersilienwurzelschaum
Taubertaler Bio-Ochsenfilet parfümiert mit Zitronen-Trauben-Kernöl
an Meerrettichschaum und Grünkern-Pilzrisotto
Grünkern-Frischkäseschaum mit Quitten-Topping
Kürbis-Quittenstrudel mit Riesling-Zabaione

Wählen Sie Ihre vier Favoriten aus!
15 € / Person bei mind. 20 Personen

[SPANISCHE TAPAS]

Pa amb tomàquet
Bauernbrot mit Tomaten, Olivenöl, Meersalz

Gambas al ajillo
Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl

Migas
Traditionelles Bauerngericht aus Weißbrot mit Knoblauch und Chorizo

Queso Rebozado con Tomato y mojo verde
Gebackener Schafskäse mit Tomaten und Mojossoße

Tortilla Espanola
Kartoffelomelett

Salchichón Ibérico de Bellota
Spanische Salami (Ibérico)

Chorizo caña
Paprikawurst

Jamón Serrano
Serranoschinken

Manchego
Sehr pikanter mittelalter Käse

Champiñones al ajillo
Champignons in Knoblauch

Alubias gigantes
Spanischer Riesenbohnsensalat

Dátiles con Beicon
Datteln im Speckmantel

Aceitunas negras y verdes
Schwarze und grüne Oliven

Papas arrugadas con Mojo
Kanarische Runzelkartoffeln mit Mojo

Patatas Bravas
Kartoffeln mit Salsa Brava

Wählen Sie Ihre vier Favoriten aus!
15 € / Person bei mind. 20 Personen