

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Logierhus – Team*

Túnel de Mallorca

2cl 3,50€

**zum Schluss unseren
Juchtebühl**

(Friesischer Hausschnaps)

„Sanddorn“ 2cl 3.70€

„Mocca“ 2cl 3.70€

„Vanille“ 2cl 3.70€

*Doppelter Espresso
4,90€*

Tapasabend im Logierhus

Restaurant

Anno 1828

*Beginnen Sie den Abend
mit einem*

Agua de Valencia

Prosecco/ Orangensaft/ Gin/ Wodka

8.50€

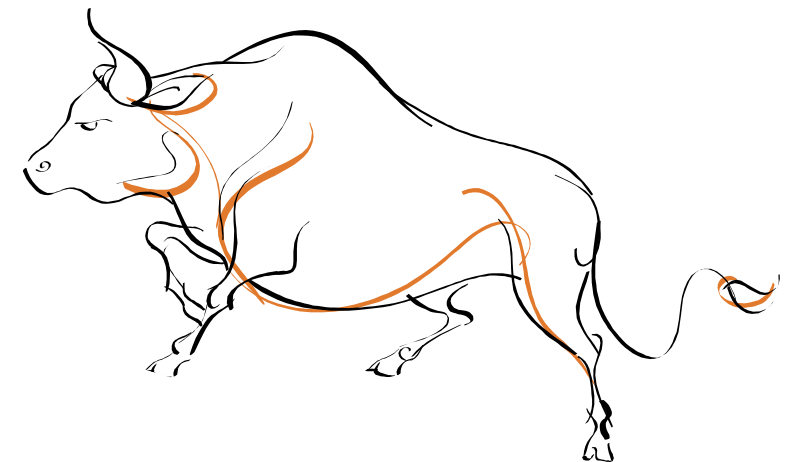
*Wurde erstmals 1959 von Constante Gil in der Bar Café Madrid de Valencia
in der spanischen Stadt Valencia hergestellt.*

∞ ∞ ∞

Vermouth Antica Formula

5cl 4,20€

*Antica Formula ist der Wermut par excellence seit seiner Erfindung
im Jahre 1786 von Benedetto Carpano*



Warme Tapas

Wir empfehlen Ihnen

Weißwein:

	0.2l	0.5l
Chardonnay « Les Ronces »	6.80€	18.00€

Der klassische Chardonnay-Wein stammt aus traditionell aus Burgund, aber auch Chablis, die Champagne und Languedoc tragen einen großen Anteil zum Anbau dieses Weißweines bei.

Rotwein:

	7.90€	18.20€
Tempranillo Rioja Osoti		

So fein und verspielt und doch so druckvoll und satt in Nase und Gaumen! Rote und schwarze Beeren ohne Ende mit weichen Tanninen.

Kalte Tapas

- 1. Aceitunas** 4.00€
Spanische Oliven
- 2. Jamon Serano** 5.20€
Spanischer Luftgetrockneter Schinken
- 3. Mousse von Manchego und Seranoschinken** 4.20€
auf Bärlauch Brot
- 4. Manchego** 3.50€
Spanischer Schafskäse vom „Manchego Schaf“
- 5. Canapé mit Chorizo, Manchego und Oliven** 2.00€/Stk.
- 6. Canapé mit getrockneten Tomaten und frisch gehobeltem Manchego** 2.60€/Stk
- 7. Eine Auswahl von verschiedenen Saucen und Dips:** 3.80€
Mojo Verde, Mojo Rojo, Mojo Picon, Aioli
...mit Baguette

- 8. Kleines Schnitzelchen im Manchegomantel mit Zitrone** 4.80€
- 9. Gefüllte Paprika mit Feta** 4.80€
- 10. Canapé mit Schweinefiletscheiben gratiniert mit Tomaten und Manchego** 4.60€
- 11. Albondigas** 4.70€
Kleine spanische Fleischbällchen in einer Tomatensauce
- 12. Gambas al ajillo** 9.90€
Garnelen geschält in Knoblauchöl
- 13. Patata Bravas** 2.90€
Kleine Kartoffelwürfel in würziger Sauce
- 14. Datteln im Speckmantel** 3,80€
- 15. In Folie gebackener Schafskäse** 4.40€
- 16. Hähnchenbrust in einer Sherry Marinade** 4.80€
- 17. Champignons mit Oliven** 3.60€
- 18. Fabada de Asturiana** 4.50€
Bohnen mit Chorizo
- 19. Tortilla Espanola** 3.70€
Spanisches Kartoffel Omelette

Und zum Abschluss eine Süße Verführung

- 20. Crema Catalan** 5.90€