

APERITIF

Hugo (alkoholfrei)	9.50
Holunderblüte - Minze - Soda	
Lillet Wild Berry	11.50
Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Früchte	
Chandon Spritz	11.50
Bester Argentinischer Schaumwein	
Aperol Spritz	11.50
Aperol - Secco - Soda	
Hugo	11.50
Holunderblüte - Prosecco - Minze - Soda	
Aurora Tonic	11.50
Granatapfel & Blaubeerenlikör treffen auf Tonic Water	
Pornstar Spritz	11.50
Passoa - Vanille - Maracuja - Prosecco - Soda	
Negroni	12.50
Gin - Vermouth - Campari	

OFFENE WEINE

2023 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen/ Mosel	0,2l	8.50
2024 Sauvignon Blanc trocken, Pfannenbecker/ Rheinhessen	0,2l	8.50
2024 Grauburgunder trocken, Heger/ Baden	0,2l	8.50
2023 Chardonnay trocken, Bodega Salentein / Argentinien	0,2l	8.50
2024 Rose Feelglück, Weingut Kaiserbaum/ Pfalz	0,2l	8.50
2022 Primitivo Masseria La Volpe del	0,2l	8.50
2021 Tempranillo Crianza, Vina Real/ Rioja	0,2l	8.50

2024 Grauburgunder vom Löss, trocken

VDP. Gutswein Gunderloch, Rheinhessen

0,75l 30.90

TAPAS FRÍAS | TAPAS KALT

Ceviche Clásico		20.90
Wolfsbarsch mariniert - Zitrone - Rote Zwiebeln - Limetten - Koriander dazu Süsskartoffeln-Püree		
Geflämmtes Sashimi	Lachs oder Tuna	21.00
	Beef	25.00
Gambas al Ajillo Garnelen in Knoblauchöl	4 Stück	19.90
Brot - Frischer Knoblauch		
Rindertatar - Pecorino di Pienza Toscana		22.50
Blüten-Balsamico-Olivenöl - Limone		
Guacamole		5.50
Paprika - Tomaten - Chili - Tortilla Chips		
Rote Bete Salat		14.90
Apfel - gratinierter Ziegenkäse		

SALSA

Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Pico de Gallo
Schale 2.50

UNSERE EMPFEHLUNG

Am Tisch angerichtet

Ceasar Salad		13.00
Kirschtomaten - knusprige Croûtons - Parmesan - Ceasar Dressing		
plus	3 Riesengarnelen	9.50
plus	gratinierter Ziegenkäse	5.00
plus	Rinderfiletstreifen	9.50
plus	Hühnchenstreifen	6.50

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

TAPAS CALIENTES | TAPAS WARM

Tacos "De la Casa"	wahlweise 1 Stück	Gemüse	6.00
Gefüllte Maistortillas		Hähnchenbrustfilet	6.50
		Rinderfilet	7.50
Flautas	wahlweise 1 Stück	Gemüse	6.00
Weizentortillas gerollt		Hähnchenbrustfilet	6.50
		Rinderfilet	7.50
Quesadillas	wahlweise 1 Stück	Gemüse	6.50
Weizenmehl Tortillas - Käse		Hähnchenbrustfilet	7.00
		Rinderfilet	8.00
Fajitas			
Mexikanisches Pfannengericht - Tortillas - Zucchini - Paprika - Tomaten			19.00
		Hähnchenbrustfilet	22.00
		Rinderfilet	24.00
Papas Arrugadas			4.50
Kartoffel - Meersalzkruste	plus	Dip nach Wahl	2.50
Tapas Vario	ab 2 Personen	pro Person	27.00
Auf Empfehlung des Küchenchefs			
Calamares fritos			7.50
Knuspriger Sepia	plus	Dip nach Wahl	2.50
Empanadas Criollas		1 Stück	6.50
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch			
Avocado überbacken - Garnele			10.90
Kartoffelecken - Sour Cream oder Pico de Gallo			9.00
Albondigas		5 Bällchen	17.50
Beef-Hack-Bällchen - Tomaten-Koriander-Sauce			

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

CARNES Y PESCADOS | FLEISCH UND FISCH

CHURRASCO aus dem hauseigenen Dry Ager

Dazu servieren wir

Saison Gemüse - Röstkartoffeln - Chimichurri

Flanksteak	300g		36.00
Dry-Age-Rib-Eye	300g		38.00
Rinderfilet	200g		46.00
Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g		48.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g		48.00

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk von mindestens 30 Minuten

SURF IT UP

3 Garnelen

10.50

Wiener Schnitzel	34.00
Preiselbeeren - Krosse Bratkartoffeln - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl	

Pulled Beef Burger	19.90
Guacamole - Spicy Mayo - Tomaten - Jalapenos - Cheese-Sauce - Salat	

Ganze Oldenburger Ente	Am Tisch tranchiert	Für 2 Personen	79.00
Rotkohl - Kartoffelkloss - Apfelkompott - Orangensauce			
Halbe Oldenburger Ente			39.50

Fisch des Tages	32.00
Tagesaktuelle Empfehlung der Küche	

Beilagen

Krosse Bratkartoffeln	5.00
Trüffel Pommes	8.00
Pommes	5.00
Chili Pommes	7.00
Trüffel-Mayo	3.00

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

POSTRES | DESSERT

Schoko-Chili-Brownie		9.90
Vanilleeis		
Sorbet Eis	1 Kugel	4.00
Mango Himbeere Zitrone	plus Belvedere Vodka	6.00
Eis	1 Kugel	4.00
Vanille Kokosnuss Schokolade Schmand-Erdbeere-Rhabarber		
Affogato		7.50
Vanilleeis - Espresso		

menú para niños | KINDERKARTE

Hähnchenbruststreifen mit Pommes	12.00
Pasta mit Tomatensauce	9.00
Gebratene Garnelen mit Parmesan Nudeln	12.00
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	12.00

Als Dankeschön servieren wir für die Kinder nach dem Essen eine Kugel Eis

Bei individuellen Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.