

Barcelona

Lunch-Menü vom 13.06- 17.06.22

Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Zu den Speisen servieren wir Salat und Aioli

Fleisch-/ Fischgericht ab 8,90-10,80 € Vegetarisches Gericht 8,50 €

MONTAG

Black Angus Rinderhüftsteak plattiert und gegrillt
mit Avocado-Chili-Mango Salsa und gebackenen Süßkartoffeln € 9,80

Leichtes Risotto mit Sommergemüse,
Rucola, Mascarpone und Mandel Gremolata

DIENSTAG

Pollo al Limon

Zitronen-Hähnchenkeule gegrillt und langsam geschmort mit
Radicchio, Kapern, Oliven und kanarischen Kartoffeln € 8,90

Gebackene Ziegenkäse in Filoteig auf gemischtem Blattsalaten, Grilltomaten, Gurken,
serviert mit gerösteten Brotwürfeln und Orangen-Minz-Vinaigrette

MITTWOCH

Wiener Kalbsschnitzel mit mediterranem Kartoffelsalat
Preiselbeeren Gelee, und frischer Zitrone 10,80€

Gegrillter Halloumikäse
mit Guacamole, Tomaten „Pico de gallo“ und frittierte Tortilla

DONNERSTAG - Paella-Tag -

€ 8.50 -Vegetarisch / 9,80- Fisch - Fleisch

Wiener Kalbsschnitzel mit mediterranem Kartoffelsalat
Preiselbeeren Gelee, und frischer Zitrone 10,80€

FREITAG

Zanderfilet innen saftig zart, außen auf der Haut krossgebraten in Weißweinschaum
dazu Beluga-Linsen, frischer Spinat, Pariser Kartoffeln 9,80

Sommerliche Spitzkohl – Roulade gefüllt mit Couscous,
Gemüse und pikanter Guacamole, dazu Joghurt-Minze-Dip

* inklusive alkoholfreies Getränk + 1,50 € 0,2L Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Wasser