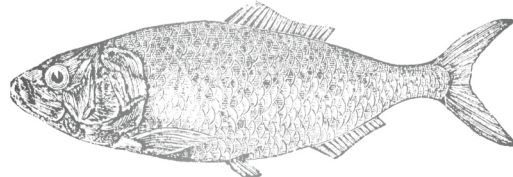


## CEVICHE

.....

Ceviche [tse-vie-che] besteht klassisch aus kleingeschnittenem, rohem, weißem Fisch wie Seezunge, der in Limettensaft garziert:

Die Säure ersetzt den Kochvorgang. Salz, rote Zwiebeln, Chili und Koriander dazu – buen provecho!



### **Classic**

Kabeljau, Koriander, Rote Zwiebel 12,50

### **Bloody Mary**

Thunfisch, Tomate, Sellerie  
Tabasco, Pfeffer, Russian Standard Wodka 14,50

### **Springy Loup**

Wolfsbarsch, Rettich, Rhabarber, Minze 13,50

### **Garnele & Lachs**

Avocado, Maracuja 14,80

.....

## AUSTERN

.....

Fine de Claire \_ Stk. 3,80 / \_ ½ Dtzd. 20,90

Sylter Royal \_ Stk. 4,- / \_ ½ Dtzd. 22,-

.....



## CHARCUTERIE

---

<b>Prosciutto di San Daniele</b> 12 Monate ca. 50g	5,50
<b>Jamon Iberico Guijuelo Salamanca</b> by Don Jose Castro 24-28 Monate <sup>1</sup> ca. 50g	8,50
<b>Fuet</b> Tomate oder Hierbas oder Feige <sup>1,2,3</sup> ca. 50g	3,80
<b>Fuet Pato</b> (Ente) <sup>1,2,3</sup> ca. 50g	4,-
<b>Fuet Trüffel</b> <sup>1,2,3</sup> ca. 50g	4,-
<b>Chorizo</b> pikant <sup>1,2,3</sup> ca. 50g	4,-
<b>Salchichon Iberico</b> <sup>1,2,3</sup> ca. 50g	4,50
<b>Pancetta</b> im Buchenholz 3 ca. 50g	4,50
<b>Auswahl an erlesener spanischer Chorizo</b> <b>Fuet und Salchichon</b> ca. 100g	9,-

## MEDITERRANE TAPAS

---

### KALT

<b>Orientalischer Auberginensalat</b> mit getrockneten Früchten und Nüssen	4,80
<b>Karotten-Tartar</b> mit Joghurtcreme	4,50
<b>Hummus*</b> mit Granatapfel und Petersilie	3,50
<b>Taggiasca Oliven</b> ohne Stein	4,20
<b>Olive Imperial</b> mit Stein	3,50

\*mit Knoblauch



## MEDITERRANE TAPAS

.....  
**KALT**

<b>Olive nere</b> geräuchert mit Stein	3,-
<b>Halbgetrocknete Tomaten</b>	3,-
<b>Rote Linsen-Mangosalat</b> mit Kreuzkümmel und Harissa	4,50
<b>Eingelegte Sardellen</b>	4,80
<b>Bunter Panzanella mit Rucola</b> – toskanischer Brotsalat	5,80

## MEDITERRANE TAPAS

.....  
**WARM**

<b>Grünkernbällchen</b> mit Pistazien, Minze und Joghurt, Kräutersalat	4,80
<b>Kanarische Kartoffeln</b> mit Mojo	4,80
<b>Cous Cous Oriental</b>	4,50
<b>Pimentos de padron*</b>	4,50
<b>Miesmuscheln</b> mit weißem Portwein und Kräutern	5,-
<b>Gebratene Riesengarnele</b> , Wildfang, mit Aioli*	Stk. 5,-
<b>Albondigas</b> Fleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce*	4,50
<b>Datteln</b> mit Pancetta	4 Stk. 5,-
<b>Weißer Stangenspargel</b> mit Olivenöl und Manchego	6,80
<b>Grüner Spargel</b> mit Safransauce	6,80

\*mit Knoblauch



## TORTILLA

.....

Tortenstück im Tapasformat mit pikanter Tomatensauce

<b>Katalan mit Frühlingslauch</b>	3,80
<b>Katalan mit Chorizo</b> <sup>1,2,3</sup>	4,40
<b>Aubergine, Schafskäse, Thymian</b>	4,80

## CROQUETTAS

.....

Warm aus dem Ofen

Tapasportion

<b>Manchego</b>	4,50
<b>Garnele, Tomate und Thymian</b>	5,50

## SUPPE

.....

<b>Mediterrane Krustentier- und Fischsuppe</b> Sauce Rouille*, Croutons	8,60
<b>Tomaten-Mango-Gazpacho</b> mit Ingwergarnele	7,90

.....

**Werktags zum Lunch im  
HAMBURG IM SÜDEN:**

**Schnelle Tagesgerichte, Pasta, Salate, Suppen**

.....

\*mit Knoblauch



## TATAR

.....

à la Minute handgeschnitten...

Tapasportion / reguläre Portion

vom <b>Husumer Rinderfilet</b>	7,50 / 14,-
vom <b>Lammrücken</b>	7,50 / 14,-
vom <b>Kalb</b>	7,- / 13,-
vom <b>Thunfisch</b>	7,- / 13,-

Sie können aus folgenden Marinaden wählen:

**Klassik** (Ei, Senf, Cognac, Sardellen, Kapern, Cayenne, Cornichon, Schalotten)

**Mediterran** (Tomate, Kapern, Olive, Basilikum)

**Oriental** (Ras el Hanout, Staudensellerie, geröstete Erdnüsse)

Auf Wunsch braten wir ihr Tatar auch kurz an.

## PINCHITOS

.....

Tapasportion

<b>Pinchitos vom Huhn</b> mit Paprika und Salsa Verde	5,50
<b>Pinchitos vom Ibericoschwein</b> mit roten Zwiebeln und Apfel-Sherrysauce	6,90
<b>Lamppinchitos</b> mit Paprikasalsa	7,50
<b>Oktopus-Pinchitos</b> mit schwarzer Limenonen-Maynnaise	6,90

\*mit Knoblauch



## KÄSE

.....  
Portion ca. 40g, dazu servieren wir Chutney, Trauben,  
Früchtebrot, Walnüsse

<b>Cabra al Romero</b> (Ziege)	4,-
<b>La Chivita Asturias</b> (Ziege)	4,-
<b>Gorgonzola piccante DOP</b> (Kuh)	4,-
<b>Ubriaco rosso Trevigiano</b> (Kuh)	4,50
<b>Manchego</b> (Schaf)	4,50
<b>Käseauswahl, alle fünf Sorten</b>	16,80

## SÜSSES

.....

<b>Mini-Creme Brulee mit Beeren</b>	4,90
<b>Matcha Pannacotta</b> mit Riesling-Birne	5,50
<b>Rhabarber Tiramisu</b>	5,50
<b>Mallorquinischer Mandelkuchen</b>	3,80
<b>Cheesecake</b>	3,80
<b>Mousse au Chocolat-Barren</b>	5,50

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsmittel , 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel  
Eine Speisekarte mit Allergenkezeichnung erhalten Sie auf Nachfrage beim Service.

