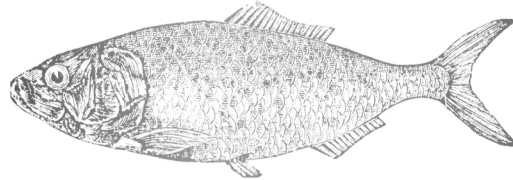


## CEVICHE

.....

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 <sup>D</sup> 12,50

### Bloody Mary

Thunfisch, Tomate, Sellerie  
Tabasco, Pfeffer, Russian Standard Wodka <sup>D, L</sup> 14,50

### Coconut scallops

Jacobsmuscheln, Kokos, Ingwer, Rote Bete, Spinatsalat <sup>R</sup>  
\_ 16,90

*Die milde Variante mit Verjus:*

### Arctic trout & grape

Eismeerforelle, Verjus, Trauben, Meerrettichespuma,  
Forellencaviar <sup>D, G</sup> 14,50

.....

## AUSTERN

.....

### Marenes-Oléron Claire <sup>R</sup>

\_ Stk. 3,90 / \_ ½ Dtzd. 21,50

### Kanadische Village Bay Premium <sup>R</sup>

flache Cocktillauster, zarte Textur, salzig,  
nussig mit einem Hauch von Spargel

\_ Stk. 5,50 / \_ ½ Dtzd. 30,-

Dazu servieren wir Austernbrot,  
Sherryvinaigrette, Zitrone

.....

\*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## CHARCUTERIE

.....

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

## MEDITERRANE TAPAS

.....

### KALT

<b>Orientalischer Kürbissalat</b> mit getrockneten Früchten und Nüssen <sup>E, O</sup>	4,80
<b>Rote Bete-Tatar</b> mit Joghurtcreme und Wildkräutersalaten <sup>G</sup>	4,80
<b>Hummus*</b> mit Granatapfel und Petersilie <sup>H, N</sup>	4,-
<b>Taggiasca Oliven</b> ohne Stein	4,20
<b>Olive Imperial</b> mit Stein	3,50

\*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## 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 <sup>H</sup>	4,50
<b>Eingelegte Sardellen</b> <sup>D</sup>	4,80

## MEDITERRANE TAPAS

.....  
**WARM**

<b>Grünkernbällchen</b> mit Pistazien, Minze und Joghurt, Kräutersalat <sup>A, G</sup>	4,80
<b>Kanarische Kartoffeln</b> mit Mojo	4,80
<b>Cous Cous Oriental</b> <sup>A, L</sup>	4,50
<b>Pimentos de padron</b> *	4,50
<b>Greenshell Muscheln</b> mit weißem Portwein und Kräutern <sup>L, O, R</sup>	5,-
<b>Gebratene Riesengarnele</b> , Wildfang, mit Aioli* <sup>B, C, G, M</sup> Stk. 5,-	
<b>Albondigas</b> Fleischbällchen in pikanter Tomaten-Mandelsauce* <sup>A, C, L</sup>	4,50
<b>Datteln</b> mit Pancetta <sup>4</sup>	4 Stk. 5,-
<b>Grüner Spargel</b> mit Safransauce <sup>C, G</sup>	6,80

\*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## TORTILLA

.....

Tortenstück im Tapasformat mit pikanter Tomatensauce

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

## CROQUETTAS

.....

Warm aus dem Ofen

Tapasportion

<b>Manchego</b> <sup>A, C, G</sup>	4,50
<b>Garnele, Tomate und Thymian</b> <sup>A, B, C, G</sup>	5,50

## SUPPE

.....

<b>Mediterrane Krustentier- und Fischsuppe</b> Sauce Rouille*, Croutons <sup>A, B, D</sup>	8,60
<b>Tagessuppe</b>	7,90

.....

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

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

.....

\*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## 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> <sup>D</sup>	7,- / 13,-

Sie können aus folgenden Marinaden wählen:

**Klassik** (Ei, Senf, Cognac, Sardellen, Kapern, Cayenne, Cornichon, Schalotten) <sup>C, D, M</sup>

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

**Oriental** (Ras el Hanout, Staudensellerie, geröstete Erdnüsse)  
<sup>E, L</sup>

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 <sup>O</sup>	6,90
<b>Pinchitos vom Lammrücken</b> mit Tomaten-Kräuterragout <sup>!</sup>	7,50
<b>Pinchitos vom Rinderfilet</b> mit Tomaten-Kräuterragout <sup>!</sup>	8,50
<b>Pinchitos vom Oktopus</b> mit schwarzer Limonen-Mayonnaise <sup>C, O, R, G</sup>	6,90

\*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite



## KÄSE

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

<b>Cabra al Romero</b> (Ziege mit Rosmarin) <sup>G</sup>	4,-
<b>Coulommiers</b> (Kuh, franz. Weichkäse) <sup>G</sup>	4,-
<b>Fourme d`Ambert</b> (Kuh, franz. Blauschimmel) <sup>G</sup>	4,-
<b>Ubriaco rosso Trevigiano</b> (Kuh, ital. mit Rotwein-Rinde) <sup>G</sup>	4,50
<b>Manchego</b> (Schaf, Hartkäse) <sup>G</sup>	4,50
<b>Käseauswahl, alle fünf Sorten</b> <sup>G</sup>	16,80

## SÜSSES

.....

<b>Mini-Creme Brulee</b> mit Beeren <sup>C, G</sup>	4,90
<b>Warmes Holundersüppchen</b> mit Weiße Schokolade-Mohneis <sup>C, G</sup>	7,50
<b>Mallorquinischer Mandelkuchen</b> <sup>C, G</sup>	3,80
<b>Cheesecake</b> <sup>C, G</sup>	3,80
<b>Mousse au Chocolat-Barren</b> mit Kirschen <sup>C, G</sup>	5,50

### Hausgemachte Eiscreme und Sorbet

Vanille <sup>C, G</sup>; Schokolade <sup>C, G</sup>; Tonkabohne <sup>C, G</sup>

Weißer Schokolade-Mohn <sup>C, G</sup>;

Sorbet: Cranberry; Orange; Zitrone

Erste Kugel 3,50, weitere Kugel 2,50

\*mit Knoblauch Tabelle der Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung letzte Seite

