



i

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Produkten.

Our employees will be happy to inform you about allergens and ingredients in our products.

Tapas

PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffeln mit pikanter Salsa
Deep-fried potatoes with spicy salsa



€ 8,80

PIMIENTOS DE PADRON

Paprika mit Meersalz und Olivenöl
Paprika with sea salt and olive oil

€ 8,80

ALI OLI / PAN / ACEITUNAS

Aioli / Brot / Oliven – Aioli / bread / olives

€ 12,50

GEBACKENE GAMBAS/ BAKED GAMBAS

mit Trüffelmayo
with truffle mayonnaise

€ 17,50

GAMBAS AL AJILLO

in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chili
in olive oil roasted gambas with garlic and chili

€ 17,90

JAMON RESERVA BATALLE

24 Monate gereift – Aged for 24 months

€ 9,90

CROQUETAS DE JAMON

Spanische Krokettten mit Pata Negra
Spanish croquettes with Pata Negra

€ 10,00

CHORIZO

Bratwurst vom Iberico Schwein – sausage of Iberico pork

€ 10,50

TAPAS SHARING PLATE

ab 3 Personen – from 3 people

€ 59,00

HERZHAFTES KÄSEFONDUE

CHEESE FONDUE

Bergkäse, Emmentaler, Gruyere

Frühkartoffeln / Baguette / Kirschwasser / Serrano Schinken / Silberzwiebel
potatoes / baguette / cherry water / prosciutto / onions

€ 48,00

p.P.

Hot Stone

Auf einem 300 Grad Celsius heißen Lavastein grillen Sie Ihr Fleisch am Tisch genauso, wie Sie es am liebsten möchten.

On a 300 degree Celsius lava stone, grill your meat at the table just the way you like it best.

ENTRECÔTE GALLEGO 250 g

Kräuterbutter / Cocktailsauce / Fleur de Sel
herb butter / cocktail sauce / Fleur de Sel

€ 42,00

BLACK ANGUS RINDERFILET 200 g

Kräuterbutter / Cocktailsauce
herb butter / cocktail sauce

€ 46,00

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sauerrahm – Baked potato with sour cream

€ 10,50

Knoblauchbrot – garlic bread

€ 9,50

Pommes Frites – French fries

€ 7,00

The Flame

The Flame bringt grillen auf ein ganz neues Niveau. Der Spieß wird am Tisch gegrillt, ohne Rauch und geruchsneutral.

The Flame takes barbecuing to a whole new level. The spit is grilled at the table, without smoke and odor neutral.

YELLOW FIN TUNA 180 g

Glasnudelsalat / Koriander / Wasabi / Teriyaki-Sauce / roter Ingwer
Glass noodle salad / coriander / wasabi / teriyaki sauce / red ginger

€ 43,00

BLACK ANGUS RINDERFILET 200 g

Pommes Frites / Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce
French fries / garlic bread / herb butter / cocktail sauce

€ 52,00

Lava Stone Grill

DRY AGED RIB EYE 300 g

€ 52,00

Pommes Frites / Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce
French fries / garlic bread / herb butter / cocktail sauce

CHILI CON CARNE

€ 21,50

mit ofenfrischem Baguette
with oven-fresh baguette

GEMISCHTER BLATTSALAT MIXED SALAD BOWL

€ 9,80

Ovenpotatoes

„Make your choice“

Sauerrahm / Speckwürfel / Kartoffeln / Vogerlsalat / Kürbis-kernöl
Sour cream / bacon cubes / potatoes / lamb's lettuce / pumpkin seed oil

€ 24,50

Rinderstreifen / Paprikastreifen / Mais / Jungzwiebel / Vogerlsalat
Beef strips / paprika strips / sweetcorn / spring onion / lamb's lettuce

€ 27,50

Dessert

CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“

€ 14,00

mit cremigem Kern – with a creamy center

MANCHEGO

€ 15,50

Schafkäse aus La Mancha / Orangensenf / Brot
Sheep's cheese from La Mancha / Orange mustard / Bread

CHURROS

€ 13,50

Gebackenes Spritzgebäck Schokosauce / Zimt
Iberian choux pastry chocolate sauce / cinnamon



Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Produkten.

Our employees will be happy to inform you about allergens and ingredients in our products.

Säfte und Limo
Juices and Soda

0,2 Orangensaft – orange juice	€ 5,50
0,2 Apfelsaft – apple juice	€ 5,50
0,3 Bio Apfelsaft naturtrüb g`spritzt bio apple juice with soda	€ 6,00



FLASCHEN LIMO | SODA BOTTLES

Coca Cola	€ 6,50
Coca Cola Zero	€ 6,50
Almdudler	€ 6,50
Mezo Mix	€ 6,50
Red Bull	€ 8,00
Tonic	€ 7,00
Bitter Lemon	€ 7,00

0,33 Mineral	€ 6,00
0,75 Mineral	€ 9,00

Warme Getränke
Warm Drinks

Kaffee	€ 4,50
Espresso	€ 4,00
Doppelter Espresso	€ 6,80
Tee	€ 6,50

Bier – Beer 0,33l

Mohren Bier	€ 6,50
Mohren Radler Zitrone naturtrüb	€ 6,80
ERDINGER WEIZEN	€ 6,80
Hefe hell	

Aperitif

Tom´s Spritzer weiß	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 15,00
Martini Bianco– Dry- Rosso 4cl	€ 9,00
Campari 4cl	€ 7,50
Gl. Prosecco	€ 8,00

Digestif

Ramazzotti 2cl	€ 7,00
Fernet Menta 2cl	€ 6,00
Jägermeister 2cl	€ 6,00



Spirituosen

Havanna 7 Jahre – 7 years 4cl	€ 13,50
Hendricks Gin 4cl	€ 14,50
Bombay 4cl	€ 11,00
Absolut Vodka 4cl	€ 10,00
Jameson 4cl	€ 10,50
Jack Daniels 4cl	€ 11,00

Cognac und Brände
Cognac and brandies

Remy Martin 2cl	€ 13,00
Asbach 2cl	€ 7,00

Schnäpse

Marille-Prinz 2cl	€ 5,50
Williams-Prinz 2cl	€ 5,50
Grappa 2cl	€ 7,50

Liköre – liquors

Baileys 4cl	€ 9,00
Amaretto 4cl	€ 9,00
Sambucca 2cl	€ 7,00

Sekt und Champagner
Sparkling wine and champagne

Prosecco Spumante	€ 50
Moet Chandon	€ 138
Moet Chandon Rosé	€ 155
Laurent Perrier Brut	€ 138
Laurent Perrier Rosé	€ 175

