

# Tapas Kalt

---

1. Eingelegte Oliven mit frischen Kräutern	3,20€
2. Marinierte Oliven Gigantes	3,60€
3. Schafskäse mariniert mit Paprika und frischen Kräutern	4,80€
4. Eingelegte Artischocken mit Oliven	3,90€
5. Boquerones in Knoblauchöl	4,40€
6. Kartoffeln mit Knoblauch-Mayonnaise <sup>(2, 8)</sup>	3,30€
7. Avocado mit Tomaten und Parmesan <sup>(8)</sup>	5,70€
8. Salat von gerösteter Paprika mit Schafskäse und Knoblauch <sup>(8)</sup>	4,80€
9. Gebratene Champignons mit Olivenöl und Petersilie	5,20€
10. Jamón Serrano	7,60€
11. Geröstete Brotscheiben mit Thunfischcreme <sup>(2, 8)</sup>	4,50€

# Tapas Warm

---

12. Hackbällchen in einer pikanten Tomatensauce	4,00€
13. Kartoffelecken mit Manchego-Käse überbacken <sup>(8)</sup>	3,80€
14. Gambas ajillo im Tontopf	9,40€
15. Lachswürfel mit Mojo-Sauce	5,80€
16. Chorizo in Rotwein <sup>(2)</sup>	5,40€
17. Datteln im Speckmantel (6 Stück) <sup>(2)</sup>	6,60€
18. Calamares fritos mit Zitrone	5,70€

19.	Kleine Kartoffeln mit groben Meersalz	4,20€
20.	Pimentos de Padrón mit Meersalz	5,30€
21.	Jakobsmuscheln in Safran	8,70€
22.	Lauwarmer Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig <sup>(8)</sup>	5,60€
23.	Gegrillte Muscheln mit grüner Mojo	4,40€
24.	Rinderfilet in Rioja-Sauce	11,30€

Serviert mit Aioli, Salsa Dip und Brot

## Tapasplatten

---

### 25. La Vida Vegetaria

Artischocken, Champignons, Paprika, Oliven Gigantes 8,80€

### 26. Bürgerhaus

Oliven, Jamón Serrano, Manchego Käse,

Chorizo, Datteln im Speckmantel, Kartoffelecken,

Pimentos<sup>(2, 8)</sup> 13,40€

## 27. La Vida

Oliven, Artischocken, Jamón Serrano,  
Ziegenkäse mit Honig, Datteln im Speckmantel,  
Pimentos, Hackbällchen, Kartoffelecken (2, 8) 17,20€

## 28. La Vida Deluxe

Lammkoteletts, Rinderfilet in Rioja-Sauce, Seeteufel-Spieße,  
Gambas-Spieße, geröstete Paprika, Kartoffeln mit groben Meersalz  
31,30€

Serviert mit Aioli, Salsa Dip und Brot

**Wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen durch Nutzung von Fremdprodukten teilweise kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Lebensmittelverordnung enthalten.**

**In dieser Speise- und Getränkekarte sind die Gerichte jeweils durch hochstehende Zahlen gekennzeichnet.**

**Die näheren Informationen über Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der nachstehenden Auflistung.**

1 = mit Farbstoff      2 = mit Konservierungsstoff      3 = mit Antioxidationsmittel      4 = mit  
Geschmacksverstärker      5 = mit Schwefeldioxyd      6 = mit Schwärzungsmittel      7 = mit Phosphat  
8 = mit Milcheiweiß      9 = Koffeinhaltig      10 = Chinin haltig      11 = mit Süßungsmittel  
12 = Phenylalaninquelle      13 = gewachst      14 = Taurin      15 = Nitrit Pökelsalz

# Suppen

---

29.	Rinderconsommé mit Pesto-Flädle	4,80€
30.	Tomatencremesuppe mit Basilikum <sup>(8)</sup>	4,60€
31.	Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Creme <sup>(8)</sup> Fraîche	4,40€
32.	Hummercremesuppe mit Cognac und Gambaspieß <sup>(8)</sup>	8,80€

# Vorspeisen

---

33.	Kleiner gemischter Salat	4,60€
34.	Mediterraner Bauernsalat <sup>(8)</sup>	8,70€
35.	Gemischter Salat mit Putenbrust	9,20€
36.	Spinatsalat mit lauwarmen Ziegenkäse <sup>(8)</sup>	9,80€
37.	Rucolasalat mit Scampi und Jacobsmuscheln	15,10€
38.	Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan <sup>(8)</sup>	11,20€

# Kindergerichte

---

39.	Teddy-Pasta mit Tomaten- oder Hackfleischsauce	5,20€
40.	Kinderschnitzel	6,70€
41.	Putenbruststeak	6,90€

## Beilagen:

Pommes Frites oder Kartoffelecken

# Unsere Hauptgerichte

---

42.	Tortellonis mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt in Salbeibutter	12,50€
43.	Linguini mit Kirschtomaten, Seeteufel, Scampi und Muscheln	15,80€
44.	Tagliolini al Limone mit Gambas und Scampi	14,30€
45.	Tagliolini in Safran mit Jacobsmuscheln	18,20€
46.	Lachsfilet vom Grill mit roter Mojo*	15,70€
47.	Seeteufelmedaillons auf „Cataplana“*	23,10€
48.	Scampi a la Plancha mit Zitrone, Knoblauch und Salat	21,30€

49.	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat	12,80€
50.	Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Pasta und Salat	14,20€
51.	Schweinelende mit Sauce nach Wahl*	16,30€
52.	Wildschweinragout alla „Cacciatore“*	15,70€
53.	Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat	17,20€
54.	Kalbs „Casolée“ mit Petersilienkartoffeln und Salat	17,80€
55.	Lammfilet mit Sauce nach Wahl*	21,90€
56.	Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch und Thymian*	21,40€

### Fleisch vom Rind mit Sauce nach Wahl

57.	Rumpsteak (ca. 220g Rohgewicht)*	18,50€
	Pro weitere 100g	8,50€
58.	Rinderfilet (ca. 220g Rohgewicht)*	25,50€
	Pro weitere 100g	12,00€

### Saucen-Auswahl

Rosmarinjus, Pfeffer-Cognac-Sauce, Schafskäsesauce, Kräuterbutter oder gebratene Zwiebeln

\*Als Beilage servieren wir Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Die Beilagen können nach Wunsch variiert werden.

# Dessert

---

59.	Amaretto-Eistorte mit Sahne und Gran Marnier <sup>(8)</sup>	5,30€
60.	Crema Catalan <sup>(8)</sup>	5,10€
61.	Mousse au Chocolat <sup>(8)</sup>	4,60€
62.	Crêpes Suzette mit Vanilleeis	6,40€
63.	Griechischer Sahne-Joghurt mit Honig und Wallnüssen	5,20€

# Warme Getränke

---

64.	Espresso	2,00€
65.	Espresso Macchiato	2,20€
66.	Espresso Doppelt	3,40€
67.	Espresso Doppelt Macchiato	3,60€
68.	Espresso Coretto (mit Grappa oder Sambuca)	3,60€
69.	Tasse Kaffee	2,00€
70.	Milchkaffee	2,60€
71.	Cappucino	2,40€
72.	Latte Macchiato	2,50€
73.	Tasse Tee	1,80€

(Rooibos-Vanille, Kamille, Pfefferminz, Früchtetee, Kräuter Tee, Grüner Tee  
Schwarzer Tee)

# Digestif & Liköre

---

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Selektion an Digestifs und Liköre, gerne beraten wir Sie bei Ihrer Wahl.

---