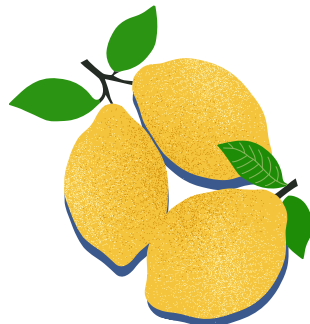


Auszeit. Tapas.



Zwischen Dolce Vita und „Deutsche Vita“:

*Geteilt wird, was schmeckt – serviert zum Wein, Spritz
oder Solo-Genuss. Alle Gerichte zum Teilen gedacht.
Kombinierbar nach Lust & Laune.*

Deine Auszeit beginnt hier!

TAPAS BOARD 29

Zum Teilen. Oder auch nicht. ;-)

Anti Pasti / Käse / Oliven / Kartoffeln / Schinken / Datteln im
Speckmantel / Brot / Dips

MALLORQUINISCHE KARTOFFELN & DIP 6

mit einem Dip nach Wahl:

Weißer Bohnen Hummus / Aioli / Salsa Verde

BAGUETTE & DIPS 5

mit einem Dip nach Wahl:

Weißer Bohnen Hummus / Aioli / Salsa Verde

MANZANILLA OLIVEN 5

LUFTGETROCKNETER SCHINKEN 6

DATTELN IM SPECKMANTEL 6

SALAMI MILANO 6

ANTIPASTI 9

Gegrillte Paprika, Zucchini, Oliven, Fenchel – in Rosmarin-Zitronen-Öl

PIMIENTOS & AIOLI 6

Gebratene Bratpaprika, Meersalz, Zitronen-Aioli

RAUCHSALZMANDELN 5

PATATAS FRITAS (Chips) 4

KÄSEAUSWAHL 12

Feigenkompott & Brot

CHARCUTERIE PLATE 12

Salami / Schinken / Chorizo

ALBONDIGAS 8

Hackbällchen vom Hagener Weiderind in Rotwein-Tomaten-Sauce

SARDINEN 6

Eingelegte Sardinen / Gepickelte Zwiebeln / Zitrone / Olivenöl

MIESMUSCHELN „Mejillones en Escabeche“ 9

Eingelegt in mediterranem Apfelessig und Olivenöl.

(Selbst schuld, wer die nicht probiert!)



Specials

Tapas & Starter.

VITELLO TONNATO 9

Rosa Kalbfleisch / cremige Thunfisch-Kapern-Mayonnaise / Gepickelte Zwiebeln

BURRATA 9

Erdbeer-Tomaten-Chutney / Basilikumöl & Pfeffer

BEEFTATAR 15 **DER KLASSIKER: BELIEBT SEIT ÜBER 10 JAHREN!**

Tatar von der Weidefärsse / Whobert-Style-Umami-Marinade / Basilikum-Mayonnaise / Confierte Tomaten / Eigelb

TOMATEN-CROSTINI „DEUTSCHE VITA“ 6

Sauerteigbrot, Honig-Senf-Ricotta, Tomaten, Schnittlauchöl

KABELJAU IN TOMATEN-KAPERN-BUTTER 9

Sanft gegart, mit Zitronen-Zeste & Kräutern

OFEN-BLUMENKOHL „SIZILIANISCH“ 7

Mit Zitronen-Kräuter-Crunch, Dattel-Vinaigrette, Mandeln

MINI SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN 9

Bratkartoffel-Salat

GEBRATENE RIESENGARNELEN 9

Knoblauch / Zitrone / Olivenöl

SOMMERSALAT 9

Bunter Salat mit Erdbeeren & Tomaten

GEBRATENER SPARGEL 9

Trüffelmayonnaise & Parmesan

Croquettas.

Frittierte Seelenwärmer.

Unsere hausgemachten Croquettas dürfen in keiner Auszeit fehlen!

ARRANCINI 9

Risotto-Kroketten mit Trüffelmayonnaise

CARBONARA 9

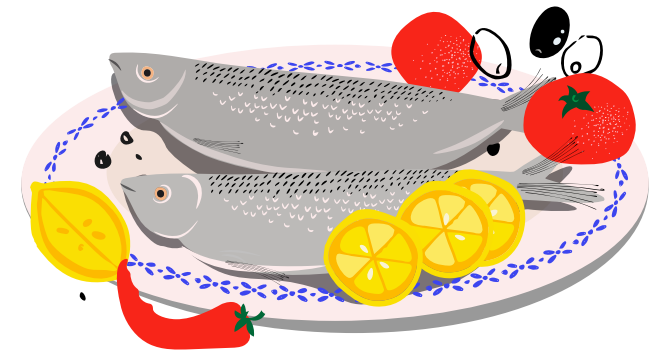
Krokette von original Pasta Carbonara mit Guanciale, Eigelb und Pecorino

CHORIZO-KARTOFFEL 7

Kartoffelkrokette mit Chorizo-Mayonnaise und Chorizo-Crunch

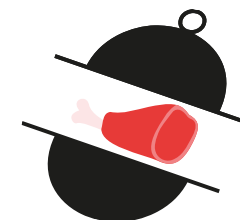
POLLO CON QUESA 9

Landhähnchen, low & slow gegart mit Käse



Fleisch-Ess-Lust.

**Ausgesuchte Qualitäten.
Premium Qualität seit 2014.**



WHOBERT FRIED CHICKEN 21

Kikok Mais-Hühnchen.
Knusprig frittiert. Würzig mariniert.



FLAT IRON STEAK ca. 250g / 29

Zart. Juicy. Intensiv. Leistbar.
Alles, was du von einem Steak willst.

FILETSTEAK ca. 200g / 53 || ca. 300g / 69
Butterzart, fast schon cremig. Die zarteste Versuchung.

CHATEAUBRIAND ca. 500g / 129
Mittelstück des Rinderfilets im Ganzen gegrillt und tranchiert serviert.
Ideal zum Teilen!

Rib-Eye „Dry-Aged“

16 / je 100g (je nach Schnittstärke ab ca. 400g verfügbar)

Was lange reift wird endlich gut!

Mindestens 4 Wochen trocken am Knochen gereift.

Die Mutter aller Steaks: Mit dem namensgebenden Fettauge ist es an Aromatik nicht zu überbieten.

Beilagen:

Zu jedem Steak / Fleischgericht reichen wir:

**Mallorquinische Kartoffeln /
Salsa Verde /
Kleiner Salat**

Sides on top:

Fritten 6

Ofengemüse 6

Hausgemachte Steakbutter 3

Rotweinjus 5



Dessert

VANILLEEIS & OLIVENÖL & PISTAZIEN 7

Mehr Mittelmeer kann man in einem Dessert nicht vereinen:
Cremiges Vanilleeis, herbes Olivenöl, nussige Pistazien, fruchtiger
Zitronenabrieb, Knuspriger Baiser-Crunch

PASTEL DE NATA 6

Cremiges Vanilleküchlein im Blätterteigmantel.
mit frischen Erdbeeren

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN 10

Mit Pistazienfüllung

Dazu: Unser hausgemachtes Bananen-Mango-Sorbet.

Gebackene Leidenschaft in Dessertform.
Zu Recht einer der beliebtesten Klassiker.

Liquid Dessert

ESPRESSO 3

CAPPUCCINO 4,5

NEGRONI 12,5

Gin / Campari / Martini Rosso / Orange / Eis

ESPRESSO MARTINI 12,5

Espresso / Kaffeelikör / Zuckersirup / Orange

FRANGELICO SOUR 7,5

Haselnusslikör / Limette

**VON DER FEINBRENNEREI SASSE
AUS DEM BENACHBARTEN MÜNSTERLAND:**

4 cl 8,5

Lagerkorn

Wie ein Grappa, nur von hier. Das Original.

Himbeergeist

Pure Frucht im Glas. Sasse beweist hier Brennkunst auf Weltniveau

Williamsbirne

Knackiger Spaß im Glas ;-)