

# SPEISEKARTE

## TAPAS & LOADED FRIES

<p><b>DIPS VARIATION (VEGAN MÖGLICH)</b> Mojo Verde, Aioli, Mojo Rojo, Wurzelbrot (A, C, L)</p> <p><b>SPANISCHE TAPAS VARIATION FÜR 2 PAX</b> Serrano Schinken, Manchego, Pimientos de Padròn, Tortilla de Patatas, Aioli, Oliven, Kapern &amp; Wurzelbrot (A, C, G, L)</p> <p><b>PIMIENTOS DE PADRÓN (VEGAN)</b> In Olivenöl gebratene kleine Paprikas mit Meersalz</p> <p><b>GAMBAS AL AJILLO</b> In Olivenöl &amp; Knoblauch gebratene Garnelen mit Petersilie, Chiliflocken &amp; Sherry verfeinert. Mit Wurzelbrot serviert. (A, B, O)</p> <p><b>BEEF TATARE</b> 100 g   180 g Mit Butter, Rucola, Dijon Senf Mayo &amp; Wurzelbrot serviert (A, C, G, M)</p> <p><b>SELFMADE CHORIZO</b> Gebratene spanische würzige Paprikawurst mit Wurzelbrot (A, L, M)</p> <p><b>PEPINILLOS FRITOS (VEGAN MÖGLICH)</b> Frittierte Gewürzgurken mit Chili Mayo (A, C, L, M)</p>	<p>€ 8.50</p> <p>€ 39.-</p> <p>€ 9.-</p> <p>€ 21.-</p> <p>€ 20.- € 29.-</p> <p>€ 9.50</p> <p>€ 6.-</p>	<p><b>CROQUETAS DE POLLO</b> Kartoffel-Bierhuhn-Kroketten mit Chorizo-Mayo (A, C, G, L, M)</p> <p><b>CEBOLLA FRITA (VEGAN MÖGLICH)</b> Frittierte Zwiebelblume mit Jalapenos-Speck-Mayonnaise (A, C, L, M, O)</p> <p><b>AMAZING FRIES (VEGAN MÖGLICH)</b> Mit Cheddar und Mozzarella überbackene Kartoffel-Mais Pommes mit Jalapeños &amp; Bacon   Vegan mit getrockneten Tomaten (A, F, G, L)</p> <p><b>SAUGEILE FRIES</b> Mit Berg- &amp; Raclettekäse überbackene Kartoffel-Mais Pommes, Pulled Schweinsbrat`l, Kren &amp; Schnittlauch (A, G, L, M)</p> <p><b>CHICKEN FRIES</b> Mit Cheddar und Mozzarella überbackene Kartoffel-Mais Pommes, Hot-Honey pulled Chicken, gepickelte rote Zwiebel, Junglauch, getrocknete Tomaten und Smocked-Curry-Chili Mayo (A, C, G, L, M, O)</p>	<p>€ 9.-</p> <p>€ 6.-</p> <p>€ 10.-</p> <p>€ 11.-</p> <p>€ 11.-</p>
---	--	---	---

## SUPPE & SALATE

<p><b>SOPA DE PIMIENTA (VEGAN MÖGLICH)</b> Geräucherte Paprika-Tomaten-Suppe mit Speckstreifen und Weißbrotcroûtons (A, F, L, M, O)</p> <p><b>KLEINER ODER GROSSER GEMISCHTER SALAT (VEGAN MÖGLICH)</b> Knackiger Blattsalat, Kirschtomaten, Radieschen, Paprika   Topping optional (C, L, M, O)</p> <p><b>CEASAR SALAD (VEGAN MÖGLICH)</b> Römersalat, Parmesan, Kirschtomaten und Weißbrotcroûtons   Topping optional (A, C, G, L, M, O)</p>	<p>€ 7.-</p> <p>€ 8.- € 12.50</p> <p>€ 13.50</p>	<p><b>TROPICAL GARDEN (VEGAN MÖGLICH)</b> Knackige Blattsalate mit Mango-Passionsfrucht Dressing, feinen Kräutern, Kirschtomaten, Radieschen, Granatapfelkernen &amp; Hanfsamen   Topping optional (C, L, M, O)</p> <p><b>SALAT TOPPINGS</b> gebratene Maishuhnbrust (G) € 11.- gebratene Rinderstreifen (G) € 13.- gebratene Lachsforelle (D) € 12.- gegrillter Halloumi (vegetarisch) (G) € 7.- gebratene Vegan Chicken Breast (F) € 11.-</p>	<p>€ 13.50</p>
--	--	---	----------------

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei

D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja

G – Milch oder Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie

M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite

P – Lupinen  
R – Weichtiere

# SPEISEKARTE

## HOMEMADE TACOS & QUESADILLAS

### TACO DE CERDO

Geschmorter Schweinebauch auf pikantem Curry-Krautsalat und Dijon-Aioli  
(A, L, M, O)

€ 6.50

### TACO DE PESCADO FRITO

Gebackene Lachsforelle auf Rahm-Gurkensalat mit Kimchi-Mayonnaise  
(A, C, D, G, L, M)

€ 6.50

### TACO DE CALABAZA (VEGAN)

Gebatener Hokkaido Kürbis mit gepufften Glasnudeln und Sweet-Chili-Mayonnaise  
(A, F, H, L, M, N)

€ 6.-

### QUESADILLA DE CHORIZO

Hausgemachte Mais-Tortilla gefüllt mit gebratener Chorizo, Spitzpaprika, roter Zwiebel & Mozzarella. Mit Limetten-Rahm & Salsa Verde serviert  
(A, G, L, M, O)

€ 20.-

### QUESADILLA VEGETARIANO (VEGAN ODER VEGETARISCH)

Hausgemachte Mais-Tortilla gefüllt mit einer pikanten Füllung aus Jack Fruit, Tomate, Bohnen, Mais, roter Zwiebel und Käse/veganem Käse. Mit Limetten-Rahm & Salsa Verde serviert  
(A, F, G, L, O)

€ 19.-

WIR BEREITEN UNSEREN TACO- & QUESADILLATEIG  
JEDEN TAG SELBER & GANZ FRISCH ZU.

#TACOLOVE  
(NOT ONLY ON TUESDAYS)

## STEAKS

+

### FILETSTEAK

150 g | 250 g | 500 g  
(G)

€ 28.-  
€ 40.-  
€ 80.-

### RIB EYE STEAK

300 g  
(G)

€ 39.-

### RUMPSTEAK

200 g  
(G)

€ 29.-

### SURF AND TURF FÜR 2 PERSONEN

2x 150 g Filetsteak & 2x Hummerschwanz  
(B, G, L)

€ 86.-

### SAUCEN

Jus (G, L, M, O)

€ 3.50

Pfefferrahmsauce (G, L, M, O)

€ 3.50

Rauchige Jack Daniel's Sauce (G, L, M, O)

€ 3.50

### BEILAGEN

Gemischtes Gemüse (L, G)

€ 5.50

Steakpommes

€ 5.-

Süßkartoffelpommes

€ 6.-

Rosmarinkartoffeln

€ 5.-

Kl. gemischter Salat

€ 8.-

Kl. Ceasar Salad

€ 9.-

Kl. Tropical Garden Salat

€ 9.-

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei

D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja

G – Milch oder Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie

M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite

P – Lupinen  
R – Weichtiere

# SPEISEKARTE

## SPECIALS

### PASTRAMI SANDWICH

Dünn aufgeschnittenes, gepökelt und geräuchertes Rindfleisch mit Salatherzen, Röstzwiebeln, gelber Senfsauce, Chimichurri & Parmesan  
(A, G, L, M, O)

€ 16.-

### SALMONETE ROJO

Gebratene Rotbarbe auf Erbsenmousseline mit Papaya, Aioli und Zitronenschaum  
(C, D, G, L, M, O)

€ 27.-

### CHULETAS DE CORDERO

Rosa gebratene Lammkrone auf Trüffel-Cremepolenta, Wirsing & Portwein-Jus  
(G, L, M, O)

€ 28.-

### GUIISO DE GARBANZOS (VEGAN MÖGLICH)

Leicht scharfer Kirchererbsen-Eintopf mit Gemüse, Mangold, Babyspinat, Kokosmilch und Safran-Reis | Topping optional  
(F, L, M, O)

€ 18.-

### FAJITAS (FÜR 2 PAX)

Rosa gebratene Rinder-Streifen mit Paprika, Zwiebel & Mais. Auf Sauerteig-Fladenbrot mit Chimichurri serviert  
(A, G, L, M)

€ 56.-

## PARA LOS NIÑOS

### NUGGETS MIT POMMES (VEGAN MÖGLICH)

Panierte Nuggets von der Maishuhnbrust  
(A,C)

€ 13.-

Vegane Nuggets aus Erbsen & Sojaprotein  
(A,F)

## DESSERTS

### BROWNIE DE CHOCOLATE

Schokoladen-Brownie mit Himbeer-Espuma, Haselnusskrokant, Vanilleeis, Caramel & frischen Beeren  
(A, C, G)

€ 12.-

### CHURROS

Spanisches Zuckergebäck mit dunkler & weißer Schokoladensauce  
(A, C, G)

€ 9.-

## SUPPORT US!



FOLGE & MARKIER UNS!  
@GENUSSSCHMIED



LASS UNS EINE  
BEWERTUNG DA!



### ALLERGENKENNZEICHNUNG

A – glutenhaltiges Getreide  
B – Krebstiere  
C – Ei

D – Fisch  
E – Erdnuss  
F – Soja

G – Milch oder Laktose  
H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie

M – Senf  
N – Sesam  
O – Sulfite

P – Lupinen  
R – Weichtiere