



CASA

del MUNDO

TAPAS & BAR

Tapas - „de la Casa“

*Klassische spanische Tapas mit Inspirationen aus aller Welt.
„del Mundo“*

Auf unserer Tapas Karte finden Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an kleinen Gerichten, die alle zum Teilen konzipiert sind.
Wir empfehlen ca. 3 Tapas pro Person.

Unsere Karte ist geprägt durch die internationale Erfahrung unseres Küchenteams und wird ständig durch saisonale und innovative Gerichte ergänzt.

Vorneweg

- Aioli & Oliven mit Brot** 6,5
Hausgemachte Knoblauchcreme
Marinierte Oliven | Brot
- Tres Salsas mit Brot** 7,5
Aioli | Mojo Verde | Mojo Rojo | Brot



Vorspeisen zum Teilen

- Antipasti** 8
Mariniertes, mediterranes Gemüse
- Rote Bete Carpaccio** 9
Rote Bete | Feta | Walnüsse
- Artischocken Salat** 9
Artischocken | rote Zwiebeln | Chicorée
- Boquerones en Vinagre** 8
Marinierte Sardellenfilets
Kräuter | Knoblauch
- Marinierte Garnelen** 10
Garnelen | Kräuter | Knoblauch

Jamón & Queso

- Jamón Serrano** 9
Luftgetrockneter, spanischer Schinken
vom weißen Duroc Schwein
min. 12 Monate gereift
- Jamón Ibérico** 16
Luftgetrockneter Schinken vom
dunkelhäutigen Ibérico Schwein
min. 24 Monate gereift
- Queso Manchego** 12
Spanischer Hartkäse aus Schafsmilch
6 Monate gereift | Feigen Chutney
- Serrano & Manchego** 15
Serrano Schinken & Manchego Käse

**Selección
„de la Casa“** für 2 Pers

Gemischte Auswahl unserer Vorspeisen 24
Jamón Serrano | Queso Manchego
Chorico Iberico | Garnelen | Boquerones
Antipasti | Artischocken | Brotchips

Salate

- Kleiner Beilagensalat** 4,2
Blattsalate der Saison
Rispen Tomaten | Gurken
- Vitamin Salat** 10
Blattsalate der Saison | Wildkräuter
Rispen Tomaten | Gurken
Frisches Obst | Geröstete Kerne
- Feta Salat** 12
Blattsalate der Saison | Wildkräuter
Rispen Tomaten | Gurken | Feta | Oliven

Alle Salate mit unserem Hausdressing

Suppe

- Krustentiersuppe mit Pernod & Croutons** . . 6,5
Garnelensuppe mit französischem
Kräuterschnaps | Buttercroutons

Extras

- Brotkorb** 2
- Oliven** 4
- Dips** je 2,5
Aioli | Mango Chutney
Mojo Verde | Mojo Rojo
- Kräuterbutter** 2

Tapas - vom Feld

Patatas Bravas 6,8 Knusprige Kartoffeln Mojo Rojo	Queso Feta 8,5 Gratinierter Feta Käse Oliven Cherrytomaten
Meersalzkartoffeln 6,8 Kleine feine Kartoffeln mit Salzkruste Mojo Verde	Queso de Cabra 8,5 Karamellisierter Ziegenkäse Feigen rote Zwiebeln Honig
Tortilla de Patatas 6,8 Klassische Tortilla Aus Ei, Kartoffeln & Gemüse	Verduras mediterráneas 6,5 Gebratenes, mediterranes & saisonales Gemüse
Pimientos de Padrón 6,5 Gebratene grüne Paprikaschoten Zitrone grobes Meersalz	Champiñones 6,5 Geschmorte Champignons Rotwein-Sherry Sud Zwiebeln
Rote Bete Falafel 6,8 Rote Bete - Kichererbsen Bällchen Joghurt-Minz Dip	



Tapas - aus dem Meer

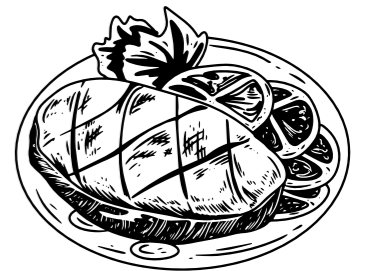
Boquerones Fritos 9,5 Frittierte Sardellenfilets Zitrone Meersalz	Gambas al Ajillo 12,5 Große Black Tiger Garnelen Knoblauch Chili Öl
Pulpo 10,5 Oktopus Tentakeln Kartoffeln	Calamares 9,5 Hausgemachte, frittierte Tintenfischringe Zitrone Meersalz

Tapas - von der Weide

Dátiles con Bacon 7 Datteln im Speckmantel	Chorizo 8,8 Pikante spanische Paprikawurst Rotweinsauce
Albondigas Rindfleisch Bällchen 8,5 pikante Tomatensauce	Empanadas 8,8 Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch Kartoffeln
Pollo Fino 8,5 Streifen aus der Hähnchenkeule Sherrysauce	

Premium Tapas - Highlights „de la Casa“

Tomahawk Steak 18 Vom Odenwälder Landschwein ca. 450 g Bunte Bohnen Kräuterbutter	
Lammvariation 21 Lammkotelettes Lammhüfte Ratatouille Gemüse Kräuterbutter	
Surf & Surf 24 Thunfisch Steak glasig gegrillt 2 Riesengarnelen Ratatouille Gemüse Zitrone Chimichurri	
Lachsfilet 16 Auf der Haut gebraten Bunte Bohnen Kräuter Knoblauch	



Desserts

Crema Catalana 6,8
Orangen - Vanillecreme mit Karamellkruste

Parfait „de la Casa“ 8,8
„Halbgefrorenes“ | Schokomousse | Früchte
Nach Tagesangebot

Brownie 7,8
Schokoküchlein mit Walnüssen
Vanilleeis | Karamellsauce



Unser Signature Menu zum Teilen

Für 2 Personen
optional mit Weinbegleitung

Vorneweg

Aioli & Oliven
Jamón Ibérico | Antipasti | Artischocken Salat
Cava Castillo de Perelada - brut 0,1

Fisch

Thunfisch Steak | Riesengarnelen | Oktopus
Mediterranes Gemüse
Albariño, Pazo do Mar Expresión 0,1

Fleisch

Lammkotelettes | Pollo Fino | Chorizo
Patatas Bravas
Atteca, D.O. Calatayud 0,1

Dessertvariation

Crema Catalana | Brownie | Vanilleeis
Portwein Rozés oder Hierbas de Ibiza

4 Gänge - 48 pro Person
mit Weinbegleitung - 63 pro Person

