

BRUNCH

Shakshuka ^(v)	11.50
pochierte Eier in Tomatenragout mit Chili, Tahina & Petersilie	
Pan tumaca ^(v)	5.50
geröstetes Sauerteigbrot, mit geriebenen Tomaten, Olivenöl & Meersalz	
mit Iberico Bellota Schinken.....	+ 6.50
Tosta con Avocado ^(v)	7.50
geröstetes Sauerteigbrot mit Avocadotatar, Koriander, Crispy Chili & Pico de Gallo	
Unser Omelette ^(v)	11.50
mit Bergkäse, Tomaten und Spinat	
Eggs Benedict	16.50
pochierte Eier auf English Muffin mit sautiertem Spinat, Iberico Schinken & Sauce Hollandaise	
Eggs Florentine ^(v)	13.50
pochierte Eier auf English Muffin mit sautiertem Spinat & Sauce Hollandaise	
Filloa ^(v)	7.50
Spanische Pfannkuchen mit Vanillecreme & braunem Zucker karamellisiert	
French Toast ^(v)	8.50
in Zimt & Zucker mit Ahornsirup	

VORSPEISEN

Warmes Sauerteigbrot ^(v)	6.50	Gegrillter Romanasalat ^(v)	12.50
mit hausgemachter Aioli oder mit Butter & wahlweise Marmelade		mit Caesar Dressing, Parmesan & Röstbrot mit 3 Stk. Anchoas N° 5 als Topping	
			+7.50
Pimientos de Padrón ^(v)	9.50	Geschmorte Aubergine ^(v)	14.50
kleine Paprikas aus dem galizischem Ort Padrón, scharf angebraten & mit Meersalz serviert		mit Tomatentatar, Chimichurri Mayonnaise, Chili-Crunch & Brotchips	
Gegrillte Avocado ^(v)	14.50	Als Hauptspeise	22.50
mit Koriander & Pico de Gallo		Jamon Iberico Bellota .kl. 16.50 / gr. 28.50	
Ofengeröstete rote Paprika ^(v)	13.50	24 Monate gereifter Schinken vom berühmten Ibérico-Schwein	
gehäutet, mariniert, mit Kräuteremulsion & Röstbrot		Unser Steak Tatar	19.50
		handgeschnitten aus dem Filet, klassisch mariniert mit hausgemachten Kartoffelchips	

UNSERE EMPFEHLUNG

Reisgerichte im Paella-Style mit der ausgesuchten Sorte Albufera, aus dem gleichnamigen Naturschutzgebiet bei Valencia. Immer für 2 Personen - bitte erlauben Sie uns 30 Minuten für die Zubereitung.

Vegetarisch ^(v)	p.P. 24.50
mit Artischocken, Breiten- & Butterbohnen, spanischem Safran & Aioli	
Meeresfrüchte	p.P. 27.50
mit Wildfanggarnelen, Miesmuscheln, kleinen Tintenfischen & spanischem Safran	

HAUPTGERICHTE

Mejillones a la marinera	23.50	Unser Smash Burger	21.50
Herz- & Miesmuscheln, gedünstet in Vino Rosado mit Röstbrot & Wurzelgemüse		im Brioche-Bun mit gereiftem Manchegokäse, Romanasalat & rotem Zwiebel- & Paprikarelish	
Frito Marinero	27.50	Pollo a la brasa	26.50
knusprig gebackene Meeresfrüchte mit Fenchel & Artischockenspalten, dazu hausgemachte Aioli		ausgelöste Keule vom Freilandhuhn mit Jalapeño-Paprika-Salsa	
auch vegetarisch möglich	22.50	Rinderfilet ca. 220g	38.50
Gambas a la Plancha	32.50	von der Bodenseer Färse mit Madeira Jus & wildem Brokkoli	
kurz gegrillt, mit Knoblauch-Zitronensud & Aioli		Pisto Gemüse, unsere Patatas, gemischter grüner Salat	je 4.90
Wolfsbarsch al Pill-Pill	34.50	Wilder Brokkoli mit Chiliflocken	6.90
aus Cadiz, als Filet mit Pisto Gemüse & Citrus Olivenöl Emulsion			

DESSERT

Tarta de Limon mit Basilikumsorbet	9.50
Baskischer Cheesecake mit Himbeersorbet.....	9.50
Fondant de chocolate mit Joghurteis.....	12.50
Flan Caramel.....	8.50

— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS —

2024 Moscatel MR, Telmo Rodriguez, Málaga.....	0,1l · 12.00
2008 Colheita, Niepoort, Douro.....	0,1l · 18.00

— LIQUID DESSERT —

Espresso Martini Vodka, Espresso, Kaffeelikör	14.00
---	-------

HEISSGETRÄNKE

Espresso.....	3.00
Espresso Doppio.....	4.90
Espresso Macchiato.....	3.20
Espresso Doppio Macchiato.....	5.20
Latte Macchiato.....	3.80
Cappuccino.....	3.60
Americano.....	4.90
Eilles Tee Vervenia, Jasmin, Sommerfrüchte, Earl Grey	4.20
Frische Minze, Ingwer, Zitrone.....	4.20
Heiße Schokolade.....	4.90

SÄFTE

Hausgemachte Limonade.....	6.50
Frisch gepresster Orangensaft.....	0,2l · 5.50
hausgemachter Smoothie (täglich wechselnd).....	6.50
Wolfra Säfte & Nektare	0,2l · 3.90
als Schorle	0,3l · 4.20

APERITIVO

Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß.....	12.50
Champagner Deutz Brut.....	0,1l · 16.00
2023 Rosé Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava.....	0,1l · 9.50
2023 La Musica Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava.....	0,1l · 8.50
Aqua de Valencia.....	10.50
Iberian Mimosa.....	18.50

(v) = vegetarische Gerichte

Für weitere Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser Preysinggarten Team.