

BRUNCH

Shakshuka ^(v)	11.50
pochierte Eier in Tomatenragout mit Chili, Tahina & Petersilie	
Pan tumaca ^(v)	6.50
geröstetes Sauerteigbrot, mit geriebenen Tomaten, Olivenöl & Meersalz	
mit Iberico Bellota Schinken.....	+ 9.00
Tosta con Avocado ^(v)	7.50
geröstetes Sauerteigbrot mit Avocadotatar, Koriander, Crispy Chili & Pico de Gallo	
Unser Omelette ^(v)	11.50
mit Bergkäse, Tomaten & 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 Vanillecrème	
French Toast ^(v)	11.50
in Zimt & Zucker mit Ahornsirup	

VORSPEISEN

Warmes Sauerteigbrot ^(v)	6.50	Gegrillter Romanasalat ^(v)	13.50
mit hausgemachter Aioli oder		mit Caesar Dressing, Parmesan & Röstbrot	
mit Butter & wahlweise Marmelade		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,		mit Tomatentatar, Chimichurri, Chili-Erdnuss-Crunch	
scharf angebraten & mit Meersalz serviert		Als Hauptspeise	
		22.50	
Gazpacho Andaluz	11.50	Jamon Iberico Bellota .kl. 16.50 / gr. 28.50	
kalte Tomatensuppe mit Pan de Cristal,		24 Monate gereifter Schinken vom berühmten	
Paprikasalsa & Estragonöl		Ibérico-Schwein, serviert mit Pan Tumaca	
Ofengeröstete rote Paprika ^(v)	13.50	Unser Steak Tatar	19.50
mariniert, mit schwarzem Knoblauch & Röstbrot		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, Herzmuscheln, kleinen Tintenfischen & spanischem Safran	

HAUPTGERICHTE

Zucchini-Blüte-Croquetas	23.50	Unser Smash Burger	21.50
mit Schafskäse-Zucchini Füllung, dazu		im Brioche-Bun mit gereiftem Manchegokäse,	
Belugalinsensalat, eingelegter Pfirsich & Basilikum		Romanasalat & rotem Zwiebel- & Paprikarelish	
Frito Marinero	27.50	Pollo a la brasa	26.50
knusprig gebackene Meeresfrüchte mit Fenchel,		ausgelöste Keule vom Freilandhuhn	
Artischocken, hausgemachte Aioli & Pico de gallo		mit Jalapeño-Paprika-Salsa	
Gambas a la Plancha	32.50	Rinderfilet ca. 220g	38.50
kurz gegrillt, mit Knoblauch-Zitronensud & Aioli		von der Bodensee-Färse mit Madeira Jus	
		& wildem Brokkoli	
Wolfsbarsch al Pil pil	34.50		
aus Cadiz, als Filet mit Pisto-Gemüse			
& Citrus Olivenöl Emulsion			

Escalivada - mariniertes Grillgemüse, Patatas je 4.90
Gegrillter wilder Brokkoli, bunter Tomatensalat.... je 6.90

DESSERT

Erdbeer Pavlova mit Erdbeersorbet	10.50
Baskischer Cheesecake mit Himbeersorbet.....	9.50
Xocolata, Oli y Sal mit Olivenölsorbet.....	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, Licor 43, 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
Wolfrä Säfte & Nektare	0,2l • 3.90
als Schorle	0,3l • 4.20

APERITIVO

Aqua de Valencia Cava, frisch gepresster Orangensaft, Soda, Orange.....	10.50
Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß.....	12.50
Iberian Mimosa Deutz Brut Champagner, Hierbas Ibicencas, frisch gepresster Orangensaft.....	18.50
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

(v) = vegetarische Gerichte

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