

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	

VORSPEISEN

Warmes Sauerteigbrot ^(v)	6.50
mit hausgemachter Aioli oder mit Butter & wahlweise Marmelade	
Pimientos de Padrón ^(v)	9.50
kleine Paprikas aus dem galizischem Ort Padrón, scharf angebraten & mit Meersalz serviert	
Calamares Fritos	18.00
mit Frühlingszwiebeln & Jalapeno-Koriander-Mayonnaise	
Gegrillter Romanasalat ^(v)	13.50
mit Caesar Dressing, Parmesan & Röstbrot	
mit 3 Stk. Anchoas N° 00 als Topping	+7.50
Geschmorte Aubergine ^(v)	14.50
mit Tomatentatar, Chimichurri, Chili-Erdnuss-Crunch	
Als Hauptspeise	22.50
Jamon Ibérico	kl. 16.50 / gr. 28.50
24 Monate gereifter Schinken vom berühmten Ibérico-Schwein, serviert mit Pan Tumaca	
Unser Steak Tatar	19.50
handgeschnitten aus dem Filet, mit hausgemachten Kartoffelchips, eingelegten Radieschen & schwarzem Knoblauch	

PAELLA

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. 25.50
mit Steinpilzen, breiten Bohnen, Mojo Verde & knusprigem Salbei	
Meeresfrüchte	p.P. 27.50
mit Wildfanggarnelen, Miesmuscheln, Wolfsbarsch & spanischem Safran	

HAUPTGERICHTE

Gambas a la Plancha	32.50
kurz gegrillt, mit Thymian-Limetten Butter gratiniert & hausgemachter Aioli	
Unser Smash Burger	21.50
im Brioche-Bun mit gereiftem Manchegokäse, Romanasalat & rotem Zwiebel- & Paprikarelish	
Pollo a la Brasa	27.50
ausgelöste Keule vom Freilandhuhn mit Jalapeño-Paprika-Salsa	
Rinderfilet ca. 220g	38.50
von der Bodensee-Färsche mit Madeira-Jus & wildem Brokkoli	

Escalivada - mariniertes Grillgemüse, Patatas, Wintersalat	je 4.90
Wilder Brokkoli mit Chili	je 6.90

DESSERT

Baba au Rhum mit Vanilleeis & Calvados flambiert.....	10.50
Baskischer Cheesecake mit Himbeersorbet.....	9.50
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
Wolfra 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 • 10.50
2023 La Musica Reserva Brut Nature Jane Ventura, Cava.....	0,1l • 9.50

(v) = vegetarische Gerichte

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