

Vorweg reichen wir eine kleine Portion Baguette aus dem Steinofen und Bauernbrot. Bestellt euch unsere leckeren hausgemachten Dips dazu:

Kräuterquark 🌿 🌾	2,50 €
Zitronenaioli 🍋 🌾	2,90 €
Vegane Aioli 🌿 🌾	2,90 €
Oliventapenade 🌾 🌍	2,90 €
Französische Salzbutter 🍴 🌍 🌾	2,90 €

## Baskische Wochen

Liebe Gäste, bei einem Kurztrip nach San Sebastian durfte ich Einblick nehmen bei einigen Produzenten von Lebensmitteln und Landwirtschaftlichen Kooperativen. Hierbei habe ich erfahren welchen enorm hohen Stellenwert in dieser Region die Qualität von Lebensmitteln hat. Freilandhaltung von Hühnern, Schweinen und Rindern sind selbstverständlich. Dies spiegelt sich im Geschmack wieder. In den klassischen Pintxos-Bars wird eine Vielzahl kleiner Pintxos (Baskische Tapas gereicht) Diese sind bewusst kleiner gehalten um mehr probieren zu können. Hier eine kleine Auswahl:

### Pintxos

Trio von Baskischen Rohmilchkäse (Kuh, Schaf, Ziege) mit Confit von Aprikose-Cumin und Schwarzkirsche-Lakritz 🍴 🌾	9,90 €
Salat von Oktopus, Kartoffeln und Oliven 🌍 🌾	9,90 €
Albondigas in Tomatensauce 🌍	7,90 €
Pimientos de Padron und rote Paprika mit schwarzer Aioli von fermentiertem Knoblauch 🍴 🌍 🌾	7,90 €
Gambas in Knoblauchöl gebraten 🌍 🌾	9,90 €
Süßkartoffelsuppe mit Txistorra (Baskische Chorizo) 🌾	7,90 €
Vegan ohne Txistorra 🌿	6,90 €
Gebratene Txistorra mit Knoblauchbaguette 🌍	7,90 €

### Weinempfehlung:

2022 „Txakoli“ Fruchtig frischer leichter Weißwein  
aus der Hondarrabi Traube 0,1l 3,90 € 0,2l 7,50 € 0,75l 28,00 €

2021 „Prohom“ Terra Alta Tinto aus Katalonien, Pflaume, Sauerkirsche, Brotrinde  
Cuvee aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Garnacha Tinto

0,1l 3,90 € 0,2l 7,50 € 0,75l 28,00 €

## Hauptgänge

Baskische Tortilla mit Pfifferlingen, grünem Spargel und Tomaten dazu ein kleiner Marktsalat 🍴 🌾	14,90 €
Viertel vom „Luma-Gorri-Freilandhuhn“ mit Txistorra, Kartoffeln, Pimientos und Zucchini 🌐 🌾	23,90 €
Kotelett vom Baskischen Freilandschwein auf Kartoffel-Oliven-Stampf mit Tomatenragout 🌐 🌾	22,90 €
Das Fischgericht des Tages entnehmen Sie bitte der Tafel, unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter	26,90 €
„Chefs Cut“ Entrecote vom Argentinischen Rind ca. 300g mit Pommes, Chimmichurry, frisch geriebenem Meerrettich und Salat 🌾 🌐	31,90 €

## Weinempfehlung:

2022 „Txakoli“ Fruchtig frischer leichter Weißwein aus der Hondarrabi Traube	0,1l 3,90€	0,2l 7,50€	0,75l 28,00€
2021 „Prohom“ Terra Alta Tinto aus Katalonien, Pflaume, Sauerkirsche, Brotrinde Cuvee aus Syrah, Cabernet Sauvignon und Garnacha Tinto	0,1l 3,90€	0,2l 7,50€	0,75l 28,00€

## Zum Abschluss

Crème Catalana (Baskische Crème Brulee) mit Lavendel 🍴 🌾	7,90 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis 🍴	10,90 €
„Affogato“ Eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 🍴 🌾	4,50 €
Mit einem Schuss Amaretto	6,90 €

+

🍴 = vegetarisch    🌾 = glutenfrei    🌐 = laktosefrei    🌿 = vegan

Informationen über Zutaten oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern