

# SPEISEKARTE



Deutsch



## KALTE VORSPEISEN

### ALLERGENE

11	1 Rote-Bete-Hummus mit Gemüsechips **	12,00€
1, 3, 4, 7	2 Russischer Salat mit Thunfischfilets	14,50€
2, 4, 7	3 Salate mit Lachs, Aal und Garnelen	18,00€
3, 4	4 Valencianischer Salat	18,00€
7	5 Burrata-Salat mit iberischem Schinken, Feigenmarmelade und Johannisbeer-Vinaigrette	18,00€
4	6 Valencianische Tomate mit Thunfisch *	18,00€
1, 4, 11	7 Thunfischtatar mit Guacamole und Wakame	20,00€

## HEISSE VORSPEISEN

1, 7	8 Bravas (Gewürzte Kartoffeln) *	8,50€
1, 3, 7	9 Brathähnchenkroketten mit Zitrusmayonnaise	3,00€ einheit
1, 3, 7	10 Schinkenkroketten mit getrockneter Tomatenmayonnaise	3,00€ einheit
1, 3, 4, 7, 13	11 Wurst und Baby-Tintenfischkroketten mit schwarzer Knoblauch-Aioli	3,00€ einheit
1, 7, 13	12 Andalusischer Tintenfisch	25,00€
4, 7, 13	13 Oktopuskeule mit Ajoarriero-Creme (Kabeljau und Knoblauch)	22,00€
3, 4, 7, 13	14 Tintenfisch-Tagliatelle mit getrockneter Tomatenmayonnaise und Pesto Mary	18,00€

## TOASTS

1, 7	15 ROASTBEEF: Iberisches Schweinefilet mit Ziegenkäse, Tomatenmarmelade und karamellisierten Zwiebeln	22,00€
1, 7	16 VEGAN: Guacamole, Tomate, geröstete Zucchini, karamellierte Zwiebel und Currysauce **	18,00€
1, 4, 7	17 LACHS: Geriebene natürliche Tomate, gehackte natürliche Avocado gewürzt, geräucherter Lachs, Tatar-Mayonnaise	22,00€
1	18 HUHN: Pochierte Zwiebeln, marinierte Hähnchenfilets, geschmolzener Käse, knuspriger Speck oder Schinken und Barbecuesauce.	20,00€

# REIS UND FIDEUAS (NUDEL)

## ALLERGENE

## PRIX PAR PERSONNE MINIMUM 2 PERSONNES

9, 12	19 Iberische Feder, Artischocken und Trüffel	22,00€
2, 4, 12, 13	20 Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen und zarter Knoblauch	22,00€
9, 12	21 Gemüse **	20,00€
9, 12	22 Schweinefleisch und Gemüse	20,00€
2, 4, 12, 13	23 Del Senyoret (Tintenfisch, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Seeteufel)	22,00€
2, 4, 12, 13	24 A banda (Garnelen und Tintenfisch)	18,00€
2, 4, 12, 13	25 Noir (Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Tintenfisch)	20,00€
2, 4, 12, 13	26 Hummer	28,00€
9, 12	27 Valencianische Paella	20,00€
2, 4, 12, 13, 14	28 Jakobsmuscheln, Seeteufel und Garnelen	25,00€

## FLEISCH

	29 Gereiftes entrecôte (300gr.)	30,00€
1, 7	30 Angus-Hamburger (200 g) mit iberischem Speck und gereiftem Käse	18,00€
7	31 Iberisches Schweinefilet mit Champignon-Trüffel-Sauce mit lila Kartoffelparmentier	25,00€
1, 6	32 VEGANER Burger mit Tomaten, Salat, Zucchini und karamellisierten Zwiebeln **	18,00€
1, 7, 12	33 Wurst-Knoblauch-Cannelloni mit Camembertcreme	18,00€

## FISCHE

4, 7	34 Steinbuttfilet	35,00€
1, 2, 4, 7, 12	35 Cannelloni aus Seehecht und Garnelen, begleitet von Tomatenconcassé	20,00€
1, 13	36 Gegrillter Tintenfisch mit Beilage	25,00€
1, 4, 7	37 Halbwilde Wolfsbarsch-Lende 600gr mit Beilage	35,00€

# BRÖTCHENSERVICE

2,50€ PRO KORB

ALLERGENE

## NACHSPEISEN

3, 7, 8	38 Hausgemachter Brownie mit heißer Schokolade und Vanilleeis (für Zöliakie geeignet)	7,50€
1, 7	39 Karamellisiertes Kachel-Mille-Feuille mit Frischkäse	7,50€
1, 3, 7	40 Mikkonos-Kuchen (Banane, Sahne und Karamell-Sauce)	7,50€
1, 3, 7	41 Zitrontarte	7,50€
1, 3, 7	42 Schokoladenkuchen	7,50€
1, 3, 7	43 Tageskuchen	7,50€
7	44 Eis (serviert mit Waffel -gluten-)	7,50€
	45 Saisonale Früchte **	7,00€



BRASSERIE



CAFETERIA

[www.grupomikkonos.com](http://www.grupomikkonos.com)

## TABELLE DER LEBENSMITELALLERGENE UND INTOLERANZEN

1.- Gluten

2.- Krebstiere

3.- Eier

4.- Fisch

5.- Erdnüsse

6.- Soja

7.- Milchprodukte

8.- Nüsse

9.- Sellerie

10.- Senf

11.- Sesamsamen

12.- Schwefeldioxid und sulfite

13.- Mollusken

14.- Lupinen



\* Fragen Sie nach der Option VEGAN

\*\* 100 % VEGANES Gericht