






COLD STARTERS


KALTE VORSPEISEN




KOUDE VOORGERECHTEN

Tomato and tuna salad with kalamata olives · 12,00€ 
Tomaat en tonijnsalade mit kalamata oliven
Tomaten-Thunfisch-Salat met kalamata olijven


Marinated salmon with toast · 11,50€  
Marinierter Lachs mit Toast
Gemarineerde zalm met toast


Anchovies from l'Escala · 10,50€  
Anchovis hausgemacht
Ansjovis uit l'Escala

Spanish cured ham · 18,00€ 
Iberischer schinken aus bellota
Ibericoham "bellota"

Goats cheese salad with blueberry dressing · 9,80€   
Salat mit Ziegenkaese an blaubeervinaigrette
Salade met geitenkaas en bosbessenvinaigrette

White asparagus with curry mayonnaise · 9,80€
Weißer Spargel mit Currymayonnaise
Witte asperges met kerriemayonaise

Beef carpaccio with parmesan shavings · 14,50€ 
Rindercarpaccio mit parmesan
Carpaccio van rundvlees met parmezaanse kaas

Selection of cured hams from de region · 15,00€ 
Auswahl an schinken aus der region
Selectie van gerookte hammen uit de regio




Iva inclòs


en · de · nl ·




HOT STARTERS



WARME VORSPEISEN

WARME VOORGERECHTEN



Steamed mussels · 10,00€ 
Muscheln dampfgegart
Gestoomde mosselen



Fisherman's style mussels · 12,00€ 
Muscheln auf seemannsart
Mosselen met tomatensaus

Belgium style mussels · 12,00€ 
Muscheln auf Belgische art
Mosselen Belgische stijl

Deep fried squid Andalusian style · 11,90€ 
Tintenfisch auf Andalusische Art
Inktvis op Andalusische wijze

Deep fried squid rings · 12,00 
tintenfischringe
inktvisingen

Spaghetti bolognese · 9,80€ 
Spaghetti bolognese
Spaghetti bolognese

Meat Cannelonis · 9,80€ 
Gratinierte Cannelonis
Cannelloni

*** Extra chips 3,00€** 
zusätzliche chips
Extra friet



Iva inclòs

en · de · nl ·

MEAT FLEISCH VLEES

**Grilled ribeye steak
(300gr approx) · 18,80€**
Gegrilltes Entrecote
Gegrilde entrecot

**Grilled beef fillet
(200gr approx) · 20,00€**
Rinderfilet
Kalfs biefstuk


**Beef served on a hot Stone
(300gr approx) · 20,00€**
Rindfleisch auf heissem Stein
serviert
Steen grill kalfsvlees

Chiken skewer · 15,50€
Hähnchenspiess
Spies van kippenspiesje

**Grilled ribeye steak
(1kg approx) · 55,00€**
Gegrilltes Entrecote 1kg
Gegrilde entrecot 1 kg

Angus Burger · 15,50€ 
Angus Burger
Angus hamburger



**Green pepper sauce, roquefort sauce,
mushroom sauce or all i oli sauce · 3,00 €** 
Pfeffersosse, Roquefortsosse,
Champignonsosse, All i oli (Knoblauchsosse)
*Groene pepersaus, all i oli, roquefortsaus of
champignonsaus*

Bread service 2,00€ / p.p 
Brotservice
Brood service

*** All dishes are served with the accompaniment of
the day**

Alle Gerichte werden mit der Tagesbeilage serviert.
*Al onze gerechten worden geserveerd met de
bijgerechten van de dag.*



Iva inclòs

en · de · nl ·

FISH FISCH VIS

Cod fish with garlic sauce · 17,00€

Kabeljau mit Knoblauchsauce
Kabeljouw met knoflooksaus



Grilled sole fish fillet · 30,00€

Gegrillter sole fisch
Gegrillter tong



Grilled salmon fish with tartar sauce · 15,50€

Gegrillter Lachs mit Sauce tartar
Gegrilde zalmfilet met tartaarsaus



Grilled cuttlefish with garlic and parsley · 13,50€

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie
Gegrilde inktvis met knoflook en peterselie



Grilled monk fish · 22,00€

Seeteufel von der grillplatte gebackene
Gebakken of gegrilde zeeduivel



*Ask our waiters for the fish of the day
Fragen sie unsere kellner nach dem fisch des tages
Vraag onze obers naar de vis de dag*



Iva inclòs
en · de · nl ·