

# Miguel's Speisekarte

*Recomendamos de 2 a 3 tapas por cada adulto.  
We recommend two or three tapas for each adult.*

*Wir empfehlen 2 bis 3 Tapas pro Erwachsenen.  
V: vegetarisch - Ve: vegan*

Wir haben uns entschlossen i.d.R. auf Fleisch und Fisch aus Massentierhaltung zu verzichten. Wir wollen damit unseren Beitrag zur Verbesserung der Lebensbedingungen von Nutztieren aller Art beitragen. Als Alternative bieten wir Wild, Fleisch von freilaufenden iberischen Schweinen und Fisch aus sächsischen Aquafarmen an.

**Disponemos de carta del día a su disposición en la pantalla de tv.  
Unser Tagesangebot entnehmen Sie bitte der Tageskarte auf unserem Monitor.  
Our daily offer can be found on the day ticket exposed on our tv screen.**

## Tapas de verduras - Gemüsetapas - vegetables

<b>Ve</b> Aceitunas aliñadas	3,50 €
Olivenvariation <sup>2,4</sup> , mariniert	
<b>V</b> Berenjenas aliñadas con nueces y lascas de queso	8,80 €
Gegrillte Auberginen, mariniert, mit Walnüssen und Käsespänen	
<b>Ve</b> Calabacín rebozado con huevo y con crema de tomate y piñones	8,30 €
Zucchini, paniert mit Ei, mit Tomatencreme und Pinienkernen	
<b>Ve</b> Carpaccio de champiñones con aceite de trufa	7,80 €
Champignon Carpaccio mit Trüffelöl	
<b>Ve</b> Champiñones al vino blanco	7,70 €
Champignons in Weißweinsauce	
<b>V</b> Patatas con ajoaceite casero al aceite de oliva virgen	5,30 €
Kartoffeln mit hausgemachtem Alioli aus kaltgepresstem Olivenöl	
<b>Ve</b> Pimientos del padrón fritos de la casa	5,50 €
grüne Paprikaschoten, gebraten, nach Art des Hauses	
<b>Ve</b> Tapas de verduras fritas, verschiedene gebratene Gemüse Tapas	10,90 €

## Tapas con carne - Tapas mit Fleisch - Tapas with meat

Cerdo ibérico a la parrilla con setas	13,90 €
Iberisches Schwein, gegrillt, mit Pilzen	
Chorizo picante con gelatina de tomate y pisto de verduras	9,30 €
Chorizo <sup>4,8</sup> , leicht scharf, mit geliertes Tomate und pochierem Gemüse	
Dátiles envueltos en tocino sobre crema de espinaca y de tomate	7,60 €
Datteln im Speckmantel <sup>4</sup> auf Spinat- und auf Tomatencreme	
Faisán en escabeche	12,90 €
Fasanenbrust in Lorbeer-Weißweinsauce	
Jabalí estofado con ensalada de patatas valenciana	12,80 €
Wildschweingulasch Kartoffelsalat Valencia	
Jabalí en filete con tubérculos asados	13,70 €
Wildschweinfilet mit gegrilltem Wurzelgemüse	
Jamón Serrano frito relleno de queso de cabra con salsa de chocolate y arándanos	9,90 €
Serrano Schinken <sup>4</sup> gefüllt mit Ziegenkäse auf Schoko-Preiselbeersauce	

## Tapas con pescado o marisco - Tapas mit Fisch oder mit Meerestieren

Boquerones al vinagre sobre crema de garbanzo	6,80 €
Sardellenfilets auf Kichererbsencreme	
Gambas en salsa de ajo y vino Oloroso sobre puré de garbanzos	11,90 €
Garnelen in Oloroso-Sherry-Knoblachsauce auf Kichererbsenpüre	

Unseren Fisch beziehen wir von der Teichwirtschaft Ringpfeil aus dem sächsischen Königswartha.	
Carpa en salsa de naranja con hierbas, verduras	12,40 €
Karpfen in Orangen-Kräutersauce und Gemüse	
Esturion con mejillones y jamón Serrano al horno	23,90 €
Stör mit Miesmuscheln und gebackenem Serrano Schinken	
Siluro sobre pisto de verduras y con aceitunas y anchoas	17,90 €
Wels auf Gemüse, mit Oliven und Anchovis	
Trucha sobre berenjena marinada y gelatina de naranja al té negro	14,90 €
Forelle mit mariniertes Aubergine und Orangen-Tee-Gelatine	

## Queso - Käse - Cheese

V Queso de cabra caramelizado con compota de manzana y nueces caramelizadas	9,40 €
Karamelisierter Ziegenkäse mit Apfelkompott <sup>10</sup> und karamellisierten Walnüssen	
V Variación de quesos	12,80 €
Käsevariation, verschiedene Sorten Käse	

## Pan - Brot - Bread

Ve Pan de la casa	1,50 €
Hausgemachtes Brot	
V Ajoaceite casero, con aceite de oliva virgen	2,00 €
Alioli, hausgemacht, mit kaltgepresstem Olivenöl	

## Postres - Nachtisch - Desserts

V Crema Catalana	4,80 €
Flambierter Vanillepudding <sup>5,9</sup>	
V Crepes con frutos del bosque	5,70 €
Crepes mit Waldbeerenkompott	
V Mousse de chocolate con salsa de frambuesa y nueces	6,90 €
Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Walnüssen	
V Queso de cabra caramelizado con tartita de chocolate al rón	7,60 €
Karamelisierter Ziegenkäse mit Rum-Bitterschokoladentörtchen <sup>4</sup>	

Todos los precios incluyen el IVA vigente. Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. All prices include vat.

**Zusatzstoffe:** 1. chininhaltig, 2. geschwärzt, 3. koffeinhaltig, 4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Farbstoff, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. mit Konservierungsstoff, 8. mit Phosphat, 9. mit Verdickungsmittel, 10. gewachst.

**Allergene:** eine Liste mit den Lebensmitteln aus unserer Karte, die Allergien auslösen können, finden Sie als Aushang im Gastraum neben dem Weinregal. Gerne händigen wir Ihnen ein Exemplar aus.