

# Meson Galicia

RESTAURANTE ESPAÑOL

## Entradas/ Vorspeisen

938	Spanischer Chorizo am Spieß flambiert oder in Rotwein	€ 8,50
939	Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola an Feigen	€ 9,50
807	Tapas ab 2 Pers./pro Pers. (gemischte Variationen vom Haus)	€ 16,50
941	Frischer Spinat mit Pinienkernen und Rosinen	€ 8,50
942	Pimientos de Padrón (kleine galizische Bratpaprika)	€ 7,50
943	Frische Muscheln aus Galizien nach Seemannsart/in Weißwein	€ 16,50
944	Tintenfische in Knoblauch-Sherrysoße	€ 10,50
945	Datteln mit Mandeln im Speckmantel	€ 8,00
955	Frische Champignons in Knoblauch aus der cazerole	€ 7,00
957	Gambas im Kartoffelmantel	€ 8,00
959	Fischkroketten (Croquetas de Bacalao)	€ 8,50
961	Seeteufelbäckchen in Kräutersauce mit Voungolemuscheln	€ 14,50

## Pescado/ Fisch

946	Frischer Kabeljau mit Chorizo gratiniert	€ 26,50
947	Ganze Dorade gefüllt mit frischen Kräutern vom Grill	€ 25,50
949	Frischer Thunfisch vom Grill mallorquinischer Art	€ 27,50
951	Frischer Steinbutt vom Grill	€ 29,50

## Carne/ Fleisch

953	Schweinefilet „Raxo“ in Knoblauch-Sherrysauce	€ 24,50
954	Lammfilet vom Grill Thymian-Sherrysauce	€ 26,50
958	Kaninchen in Rotwein geschmort	€ 25,50
960	Entenbrust vom Grill mit Orangensauce	€ 26,50

## Postre/ Dessert

841	Mango/Limonensorbet auf Johannesbeerensud mit Früchten	€ 8,50
44	Frischer Obstsalat	€ 6,50
609	Tarta de Santiago (Mandeltorte mit einer Kugel Eis)	€ 9,50

**Weihnachten schon was vor? Sprechen Sie uns an!!**

### Wein der Woche

Rioja: rot/weiß	€ 32,50
Leichte, trockene, fruchtige Weine	
Alvariño: weiß	€ 34,50
Jung, fruchtig	

### Aperitifs

Caipirinha mit und ohne Alkohol	€ 7,50
Cava Sekt	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 8,00
Glas Sangria	€ 7,50

Paella und Tapasmenü nur auf  
Vorbestellung!