

Tapeó

Brasserie
Ziegelhof



Salate

Ensalada de Pepino y Aceituna con Cebolleta Fr. 10.20

Gurken-Olivensalat

Gurken-Olivensalat mit Frühlingszwiebeln an Joghurdressing

Ensalada Mixta Fr. 8.90

gemischter Salat

Grüner Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven

Ensalada de Pimientos Fr. 8.90

Peperonissalat

Peperonissalat mit Knoblauch

Ensalada de Palmitos Fr. 8.90

Palmherzensalat

Palmherzstücke raffiniert gewürzt mit feinem Dressing

Ensalada de Patata Fr. 8.90

Spanischer Kartoffelsalat

Kartoffelsalat nach spanischem Rezept mit Mayonaise und Knoblauch

Ensalada de Tomate Fr. 10.80

Tomatensalat mit Sardellen

Tomatensalat mit Zwiebelringen und Sardellenfilets

kalte Tapas "Fisch"

Aguacate con Gambas y Salsa Rosa Fr. 11.50

Avokado und Crevetten mit Coctailsauce

Avokado und Crevetten auf Rucolabeet mit Cocktailsauce

Rollitos de Salmón Fr. 10.20

gefüllte Lachsrollen

Rauchlachsrollen mit einer erfrischenden Ricotta-Limettenfüllung

Mejillones con Vinagreta Fr. 11.50

Muscheln an Gemüse vinaigrette

Spanische Miesmuscheln an Gemüse vinaigrette (Paprika, Tomaten, Zwiebeln)

Boquerones en Vinagre Fr. 10.20

Eingelegte Sardellen

Eingelegte Sardellen mariniert mit Essig, Olivenöl, Zwiebeln, Peperoni und Tomaten

Carpacho de Atún Fr. 12.90

Thunfisch Carpaccio

Fein geschnittene Tunfischscheiben mit leichter Zitronen-vinaigrette

Tapeó

Brasserie
Ziegelhof



warme Tapas "Fisch"

Gambas al Ajillo Fr. 11.90

Crevetten mit Knoblauchöl

Gebratene Crevetten mit Knoblauch und Chili in Olivenöl

Gambas al Horno Fr. 11.70

Crevetten aus dem Ofen

Gebackene Crevetten mit Cherrytomaten, Knoblauch und etwas Olivenöl

Gambas con Vinagreta de Limon Fr. 11.90

Crevetten an Zitronen vinaigrette

Crevetten an Zitronen- Knoblauch-Tomatensauce

Gambas a la Plancha Fr. 12.20

Crevetten aus der Grillpfanne

In der Grillpfanne gebratene ganze Crevetten mit Meersalz

Viera a la Gallega Fr. 11.80

Jakobs Muschel auf Galizische Art

Mit Zwiebelsauce überbackene Jakobsmuschel

Almejas a la Marinera Fr. 12.20

Venusmuscheln a la Marinera

Venusmuscheln in Weissweinsauce

Calamares fritos Fr. 9.80

frittierte Tintenfischringe

Tintenfischringe knusprig frittiert

Sepia a la Plancha Fr. 12.60

Sepia aus der Grillpfanne

Gebratene Sepia, geschnitten, mit Olivenöl und Knoblauch

Croquetas de Bacalao Fr. 11.20

Dorschkroketten

Frittierte Stockfischkroketten

Bacalao fresco Rebozado Fr. 13.20

Dorschstücke mit Dipsauce

Gebratene Dorschstücke mit würziger Dipsauce

Bacalao sobre Manzana con Alioli y Miel Fr. 15.70

Dorsch mit Apfel, Alioli und Honig

Dorsch auf karamellisierten Apfelstücken mit Alioli und Honig

Empanada con Atun Fr. 10.90

Blätterteiggebäck mit Thunfisch und Gemüse

Blätterteiggebäck mit herzhafter Thunfischfüllung

Boquerones fritos Fr. 11.50

frittierte Sardellen

Kleine Sardellen knusprig ausgebacken mit Zitrone

Filete de Lubina al Horno con Panceta y Uvas Fr. 15.80

Wolfsbarsch mit Speck und getrockneten Trauben

Wolfsbarschfilet aus dem Ofen mit Speck und getrockneten Weintrauben

Parilliada de Pescado Fr. 35.50

gemischte Fischplatte

Fischplatte mit Wolfsbarschfilet, Lachs, Sepia, Muscheln, Riesencrevetten (Tagesangebot) dazu frittierte Kartoffelwürfel

Zarzuela de Pescado Fr. 36.50

Spanischer Fischeintopf

Einzigartige spanische Spezialität, ein muss für Fisch- und Meeresfrüchteliebhaber.

Laktosefrei Glutenfrei Vegan Spezialität