

Wir stellen uns vor

Nicole...

... sie ist eine Koryphäe auf dem Gebiet des Gastgeber-Seins.

Mit blutjungen 16 Jahren begann sie die Ausbildung zur Restaurantfachfrau in einem deutschen Sterne-Restaurant nahe Karlsruhe.

Von der Pike auf lernte sie hoch eleganten Service & wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln, Gästen und KollegInnen.

Bei ihr spürt man die Leidenschaft am Gast & am Thema Kulinarik in jeder Handlung.

Mittlerweile hat sie 32 Jahre Berufserfahrung und ist seit 5 Jahren selbst & ständig für den Service in 4 (nun 5) Restaurants & Cafés verantwortlich.

Durch die international geprägte Kulinarik, die sie während ihrer Laufbahn besuchen und erlernen durfte, kennt sie sich perfekt aus mit Lebensmitteln und findet zu jedem Gericht und jeden Gast den passenden Wein.

Ihr kann man blind vertrauen, sie findet immer den perfect match.

Markus...

... ist Gastgeber aus vollster Überzeugung und riesiger Gastronom aus Leidenschaft. Mit 2,07m Körpergröße und Guter Laune ist er immer nah am Gast.

Seine Erfahrung sammelte er mit einer fundierten Kochausbildung in Nordhessen, in einem 4*Hotel und konnte sich bereits dort verwirklichen und seine gelernten Fähigkeiten anwenden.

Schnell merkte er, dass ihn der Beruf des Kochs zwar ausfüllt aber nicht komplett erfüllt. Aus diesem Grund wechselte er die Fronten und entschied sich für ein Wirken an vorderster Front.

Bald konnte er die Position der Serviceleitung in einem 4*Plus Superior Hotel übernehmen und seine Gastgeber-Skills weiterentwickeln. Seine Erfahrungen in Service & Küche geben ihm die Gelegenheit das große Ganze zu sehen.

Aber Erfahrung ist nicht alles...

Seine Leidenschaft zu gutem Essen, leckeren Wein und regionalen Bezug ist ungebrochen und so versucht er immer wieder das Regionale mit mediterranen Akzenten zu verfeinern ja zu vervollkommen.

Starter

GEMISCHTER SALAT

Ensalada mixta

Mixed salad

Knackig-frischer Salat mit viel Allerlei



€ 5,90

Salat 'ALTER ENGEL' ^{I,H,O,6}

Ensalada con tomate seco, aceitunas, nueces y opcional con...

Salas with dried tomato, olives, walnut & optional...

Großer knackig-frischer Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Walnüssen &

Wahlweise – **karamellisiertem ZIEGENKÄSE^H** € 12,90

Oder – **GARNELEN^O** € 16,90



CAPRESE^{H,I}

nuestra interpretación de tomates madurados al sol y pesto de albahaca fresca y casera

our interpretation of tomato and pesto

unsere Interpretation aus sonnengereifter Tomate und frischem, hausgemachtem

Basilikum Pesto^{H,I}

Wahlweise – **MOZZARRELLA^H** € 12,90

Oder – **BURRATA^H** € 14,90



RATATOUILLE^H con calabacin verde y amarillo en salsa tomate

green and yellow zucchini in tomatoes – the French classic

Grüne & gelbe Zucchini in Tomate – der französische Klassiker



€ 9,90

QUICHE LORRAINE^{H,D,E}

Clásico francés preparado fresco y delicioso

French classic prepared fresh and delicious

Französischer Klassiker mit **Speck** & Creme Fraiche ^{H,D,E} € 9,90



oder französischer Klassiker – **VEGETARISCH^{H,D,E}** € 9,90



Gemütlich essen, trinken, feiern und verweilen.

Jeden zweiten Donnerstag mit Live-Musik in unserer Wein- & Cocktailbar ‚Zwischen den Engeln‘ – immer ab 19.30 Uhr.

Jetzt schon Termin & Lieblingskünstler auswählen.



SCAN ME

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /

1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärtzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Tapas

ALIOLI^H con PAN^{D,E}

Garlic cream with bread // Knoblauchcreme^H mit Brot^{D,E}



€ 5,90

ACEITUNAS con PAN^{D,E}

Spanish olives with bread // Spanische Oliven mit Brot^{D,E}



€ 5,90

CHAMPINONES al AJILLO

Mushrooms in garlic-oil // Champignons in Knoblauchöl



€ 6,90

PIMIENTOS del PADRÓN

Spanish olives with bread // Grüne Bratpaprika



€ 5,90

PATATAS BRAVAS

Spanish fried potatoes with spicy sauce

Spanische Würfel-Kartoffel mit pikantem Dip



€ 6,90

ALBONDIGAS de TERNERA^{H,D,A}

Meat balls made of 100% beef // Hackfleischbällchen aus 100% Rindfleisch^{H,D,A}

€ 8,90

CROQUETAS^{H,D,A} (3 Krokette je Tapa)

Croquette variety // verschiedene hausgemachte Krokette^{H,D,A}

wahlweise mit Hühnchen oder mit Fisch^C oder vegetarisch

ODER gemischt

€ 7,90

EMPANADILLA de BACALAO^{C,D}

2 homemade dumplings filled with cod fish and vegetables

Zwei mit Kabeljau^C & Gemüse gefüllte Teigtaschen^D mit rotem kanarischem Dip

€ 8,90

GAMBAS al AJILLO^F

Prawns in garlic-oil // Garnelen^F in Knoblauchöl

€ 9,90

PULPO a FEIRA^O

Octopus^O with stewed potatoes // Oktopus^O auf gekochten Kartoffeln

€ 10,90

PULPO^O a la PLANCHA con mermelada de tomate

Grilled Octopus^O with mermelade made from tomato

Oktopus^O vom Grill mit Tomaten-Marmelade

€ 12,90

ENROLLADITOS de SALMON^C

Rolls from salmon with alga, goat-cheese and apple

Röllchen vom Lachs^C mit Alge, gefüllt mit Ziegenkäse-Creme und Apfelmus

€ 14,90

DADOS^C de ATÚN con caviar de mango y guacamole picante^H

Cubes of fresh tuna with mango caviar and spicy guacamole

Würfel von frischem Thunfisch^C mit Mango-Kaviar und pikanter Guacamole^H

€ 14,90

Hauptgerichte

Tradition aus Spanien (min. 2 Pers.)

PAELLA MONTANERA (ca. 45 min. Zubereitungszeit)

Spanish rice dish with chicken & medium fried beef

Spanisches Reisgericht mit Hühnchen & medium gebratenem Rindfleisch

€ 24,90 /
Person

PAELLA MIXTA^{O,F,C} (ca. 45 min. Zubereitungszeit)

Spanish rice dish with chicken and seafood^{C,F,O}

Spanisches Reisgericht mit Hühnchen & Meeresfrüchten^{O,F,C}

€ 24,90 /
Person

Vegetarisch & Mega-Lecker

PAELLA VEGAN (min. 2 Pers.)

Vegan Spanish rice dish

Veganes spanisches Reisgericht



€ 19,90 /
Person

PASTA de la HUERTA^D

feine Pasta^D mit mediterranem Gemüse

Pasta^D with vegetables



€ 19,90

des Pfälzers Fleisches-Lust

PFÄLZER Glück – Leberknödel, Bratwurst^l & Saumagen, dunkles Brot^{D,E,2,3}

Albóndigas de hígado, salchicha y Saumagen, con pan oscuro^{D,E,2,3}

Liver dumplings, sausage & Saumagen, with dark bread^{D,E,2,3}

€ 16,90

RÖLLCHEN vom HUHN

mit Pistazie^l auf Timbal von der Karotte^H und Brokkoli mit Mandelbutter

Enrollado de Pollo crujiente de pistacho con cremoso de zanahoria

Crispy pistachio chicken with creamy carrot

€ 19,90

HÜFTSTEAK – das zarte Geheimnis mariniert^{K,N} mit Gemüse & bester hausgemachter Kräuterbutter^l, wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln

Filete de ternera con patatas asadas, verduras y mantequilla de hierbas^L

Beef with fried potatoes, vegetables and herb butter^L

€ 29,90

aus Fluss & Meer

Kabeljau^C an einem Püree aus Karotte

BACALAO^C con cremoso de zanahoria

Cod fish^C with carrot-cream

€ 24,90

Lachs^C auf einem Bett aus Meerrettich-Creme

SALMON^C en cama de crema con rábano^H

Salmon^C on a bed of horseradish cream^H

€ 24,90

Für unsere Kleinsten

Hausgemachter Kartoffelstampes^H & Geflügel-Würst^I

€ 9,90

Pasta^{D,E,A} mit fruchtiger Tomatensauce



€ 7,90

Chicken-Nuggets^D & Pommes frites

€ 9,90

Pommes frites



€ 4,90

Dessert

Mango-Mousse^{A,H} im Crumble^{A,E}

€ 9,90

Warmer Brownie-Schoko^{1,H,A,I} mit eisiger Überraschung

€ 12,90

Crema Catalana^{A, H}

€ 7,90

Fragen Sie auch nach dem Dessert des Tages

€ 7,90