

Das Stue

THE CASUAL
BY PACO PÉREZ

INSPIRIERT DURCH DIE VIELFALT DER KULTUREN WELTWEIT, NIMMT SIE DIE KÜCHE DES
“THE CASUAL“ MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE.



TAPAS

ZUM TEILEN VOM GRILL

AUS DEM GARTEN

AUBERGINE MIT MISO SAUCE	9 EURO
HAUSGEMACHTE FOCCACIA MIT »ESCALAVIDA« & ROMANESCO SAUCE	11 EURO
BLUMENKOHL MIT MANGO CHUTNEY SAUCE & MANDELN	8 EURO
TOMATEN MIT BASILIKUM & MOZZARELLA EMULSION	8 EURO
GEGRILLTE ANANAS MIT QUINOA & KORIANDER	10 EURO

AUS DEM MEER

JAKOBSMUSCHELN MIT GURKE, DILL & GRÜNER CURRY SAUCE	18 EURO
SEETEUFEL MIT GEGRILLTEM GEMÜSE, KORIANDER & CHILIÖL	18 EURO
GEGRILLTE SARDINEN	10 EURO
GEGRILLTER OKTOPUS MIT KARTOFFELN, MAYONNAISE & SCHARFER EMULSION	14 EURO
GEGRILLTE GARNELEN MIT KNOBLAUCH & PETERSILIE	21 EURO

VON DEN BERGEN

»PINTXO MORUNO« MARINIERTES LAMM MIT HUMMUS	15 EURO
»WAGYU ASADO« MIT KARTOFFELGRATIN & PADRON PAPRIKA	20 EURO
SCHWEINEKOTELETT MIT PAK CHOI, TSUKUDANI SAUCE & ORANGE	14 EURO
HAMBURGER 200g MIT HAUSGEMACHTEN FERMENTIERTEN GRÜNEN TOMATEN, MANCHEGO & SPECK	24 EURO



TAPAS ZUM TEILEN

	KLEIN / NORMAL
»CROQUETAS« MIT JAMÓN IBERICO VON ARTURO SÁNCHEZ	7 / 12 EURO
»TABLA IBÉRICA« IBERISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN, MANCHEGO & CABRALES	25 EURO
»TABLA DE JAMÓN IBÉRICO« VON ARTURO SÁNCHEZ MIT COCA BROT & TOMATE	19 / 25 EURO
STEAK TARTAR VOM »VACA GALLEGA« RIND MIT EIGELB & WASABI	8 / 21 EURO
ROASTBEEF VOM »VACA GALLEGA« MIT HUMMUS, KIRSCHEN & MEERRETTICHEMULSION	8 / 15 EURO
SARDELLEN MIT »PIPARRAS« & OLIVEN	15 EURO
TATAKI VOM THUNFISCH MIT JAPANISCHEM GEMÜSE	14 EURO
CEASAR'S SALAT »ALEX CARDINI« MIT RÖMERSALAT, PARMESAN & »PANCETTA« & HÜHNCHEN	11 / 20 EURO
»PANCETTA« & RIESENGARNELEN	13 / 21 EURO
TOFU & SPARGEL	10 / 18 EURO
NACHOS MIT GUACAMOLE & FRISCHEM THUNFISCH	14 EURO
SUPPE DES TAGES	10 / 14 EURO

HAUPTGANG

»ARROZ SECO LA BOQUERIA« REIS MIT SEETEUFEL & ROTEN GARNELEN AUS »LLANÇA«	25 / 45 EURO
PASTA DES TAGES	24 EURO

DESSERT

ERBEEREN MIT MILCHEIS, ERDBEERKOMPOTT & AUBERGINENMARMELADE	9 EURO
ZITRONENTARTE MIT HASELNUSSCRUMBLE, ZITRONENCRÈME, BAISER & VEILCHENEIS	11 EURO
SCHOKOLADE & HIMBEERE MIT SCHOKOLADENMOUSSE, HIMBEERCRÈME & COULIS	12 EURO
»CREMA CATALANA« MIT SCHARFER TOMATE & TOMATENSORBET	8 EURO
KOKOSNUSS »STRACCIATELLA«	10 EURO
KÄSEAUSWAHL MIT VERSCHIEDENEN MARMELADEN	17 EURO



WEIN

WEISSWEIN 0,1L

2015 ALBARIÑO XIÓN ATTIS BODEGAS Y VIÑEDOS, RIAS BAIXAS	7 EURO
2015 PINOT GRIGIO ANTONIO BRAGATO, FRIAUL	8 EURO
2015 GRÜNER VELTLINER »ROSENSTEIG« GEYERHOF, KREMSTAL	7 EURO
2014 ALOERS XAREL. LO, CELLER CREDO, Penedès	8 EURO
2013 BOURGOGNE CHARDONNAY CHARDONNAY, COCHE BIZOUARD, BURGUND	10 EURO
2015 WEISSER BURGUNDER ZIEREISEN, BADEN	7 EURO
2016 RHEINGAU RIESLING BIBO & RUNGE, RHEINGAU	6 EURO
2015 LOVAMOR ALBILLO, ALFREDO MAESTRO, KASTILIEN-LEON	11 EURO

ROSÉWEIN 0,1L

2016 SPÄTBURGUNDER ROSÉ SALWEY, BADEN	7 EURO
2014 CLOT DELS OMS MERLOT, CA N'ESTELLA S.L., PENEDÉS	6 EURO

ROTWEIN 0,1L

2015 SPÄTBURGUNDER JÜRGEN KREBS, PFALZ	8 EURO
2013 BLAUFRÄNKISCH »KALK UND SCHIEFER« ANITA UND HANS NITTNAUS, BURGENLAND	8 EURO
2015 AMPHORA TINTO JOSEP & VICENS PUIGGRÓS, KATALONIEN	9 EURO
2009 CHIANTI »LA PIEVE« SANGIOVESE, CANAJOLO, MALVASIA, LA PIEVE, TOSKANA	6 EURO
2009 RIOJA GRAN RESERVA TEMPRANILLO & MAZUELO, CASTILLO CLAVIJO, RIOJA	10 EURO
2012 BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR, DUREUIL-JANTHIAL, BURGUND	8 EURO
2015 GOTES DEL PRIORAT CARIÑENA & GARNACHA, PORTAL DEL PRIORAT, PRIORAT	10 EURO
2013 ST. LAURENT »KALIBER 16« SIMONE ADAMS, RHEINHESSEN	9 EURO

