

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 |
| OKTOPUS MIT GEGRILLTEN KARTOFFELN & PIMENTÓN DE LA VERA | 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 |
| ENTE MIT GEGRILLTER BIRNE IN WEIN & HOISIN SAUCE | 15 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

| | |
|---|---------|
| RHABARBER, ERDBEERE, WACHOLDER | 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 O ROSAL BODEGAS TERRAS GAUDA, RIAS BAIXAS | 8 EURO |
| 2015 WIENER GEMISCHTER SATZ »NUSSBERG« GRAUBURGUNDER, WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY ZAHEL, WIEN | 8 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 |
| 2008 BOURGOGNE BLANC CHARDONNAY, FRANÇOIS MIKULSKI, BURGUND | 9 EURO |
| 2015 WEISSER BURGUNDER ZIEREISEN, BADEN | 7 EURO |
| 2016 RHEINGAU RIESLING BIBO & RUNGE, RHEINGAU | 6 EURO |
| 2015 LOVAMOR ALBILLO, ALFREDO MAESTRO, KASTILIEN-LEON | |

ROSÉWEIN 0,1L

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

ROTWEIN 0,1L

| | |
|--|---------|
| 2015 SPÄTBURGUNDER JÜRGEN KREBS, PFALZ | 7 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 | 10 EURO |
| 2014 GOTES DEL PRIORAT CARIÑENA & GARNACHA, PORTAL DEL PRIORAT, PRIORAT | 10 EURO |
| 2013 ST. LAURENT »KALIBER 16« SIMONE ADAMS, RHEINHESSEN | 9 EURO |

