

Ensalada Verde <i>Grüner Salat</i>	9.50
Ensalada Mixta <i>Gemischter Salat</i>	10.50
Ensalada de Canonigo con Huevo <i>Nüssli Salat mit Ei</i>	12.00
Ensalada de Tomate y Mozzarella Buffalla <i>Tomaten Salat mit Mozzarella Buffalla</i>	18.00

Sopas

Sopa de Ajo <i>Knoblauch Suppe</i>	8.50
Consome de Huevo o Jerez <i>Kraftbrühe mit Ei oder Sherry</i>	7.50
Sopa de Pescado y Marisco <i>Hausgemachte Fisch und Meeresfrüchte Suppe</i>	18.00

Entremeses (Vorspeisen)

Queso Idiazabal D.O. <i>Idiazabal Käse - Schafs Rohmilch Spezial aus Navarra</i>	22.00	Tapas de la Casa <i>Tapas (ab 2 Personen, Preis p.p.)</i>	22.00
Jamón Serrano <i>Serrano Schinken</i>	22.00	Gambas al Ajillo <i>Knoblauchcrevetten</i>	19.50
Jamón Iberico Pata Negra <i>Iberischer Schinken "Pata Negra"</i>	34.00	Sepia a la Plancha <i>Tintenfisch vom Grill</i>	17.50
Carpaccio de Ternera <i>Rindscarpaccio</i>	22.00	Pimientos de Padrón <i>Paprikaschotten aus "Padrón"</i>	16.50

Pasta

	Vorspeise	Portion
Cuatro de Pasta <i>Vier verschiedenartige Teigwaren</i>	22.00	32.00
Tallarines "Wolfbach" <i>Bandnudel, "Wolfbach" Tomaten Pesto Rahm Sauce</i>	18.00	28.00
Tortellini Burro Salvai <i>Fleisch Tortellini mit Butter und Salbei</i>	18.00	28.00
Gnocchi Ricotta <i>Gnocchi Ricotta mit warmer Gorgonzola Sauce</i>	18.00	28.00
Panzerotti gratinados <i>Überbackene Panzerotti</i>	18.00	28.00

Fisch

Parrillada de Pescado	54.00
<i>Gemischte Fische und Meeresfrüchte vom Grill</i>	
Lenguado a la Plancha (450 – 500g)	52.00
<i>Seezunge vom Grill</i>	
Rape a la Plancha	48.00
<i>Seeteufel vom Grill</i>	
Lubina a la Sal (2 P.)	58.00
<i>Wolbarsch in Salz Mantel (ab 2 Personen, Inkl.Beilage Preis p.P.)</i>	
Rodaballo a la Plancha (2 P.)	58.00
<i>Steinbutt vom Grill (ab 2 Personen Inkl.Beilage Preis p.P.)</i>	
Paella casera (a partir de 2 P.)	48.00
<i>Hausgemachte Paella (ab 2 Personen, Preis p.P.)</i>	
Langostinos a la Plancha (Sudafricano)	60.00
<i>Scampi vom Grill (Südafrikanische)</i>	

Beilagen

Arroz	6.50
<i>Butterreis</i>	
Patatas hervidas	6.50
<i>Salzkartoffeln</i>	
Espinacas cocidas	9.50
<i>Blattspinat</i>	

Fleisch

Escalopines de Ternera al Limón <i>Kalbsschnitzel am Zitronensauce</i>	35.00
Escalopines en Salsa de Hongos <i>Kalbsschnitzel am Pilzrahmsauce</i>	38.50
Filete de Ternera a la Plancha (200g.) <i>Kalbpaillard vom Grill</i>	39.50
Cordon Bleu de Ternera (200g.) <i>Kalbs Cordon Bleu</i>	42.00
Filete empanado <i>Wiener Schnitzel</i>	39.50
Chuletón de Ternera a la Plancha (400/500g.) <i>Gebratene Kalbs Kotelett</i>	52.00 / 65.00
Solomillo a las Finas Hierbas (200g.) <i>US – Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>	52.00
Solomillo „Wolfbach“ (200g.) <i>US – Rindsfilet „Wolfbach“ mit Paprikapilzrahmsauce</i>	58.00
Solomillo a la Pimienta Verde (200g.) <i>US – Rindsfilet an Grünenpfeffersauce</i>	58.00
Solomillo U.S. Stroganoff (200g.) <i>US – Rindsfilet Stroganoff</i>	48.00
Costilletas de Cordero al Ajo y Finas Hierbas <i>Lammkoteletts mit Knoblauch und Kräuter</i>	36.50
Pollito al Horno <i>Mistkratzerli vom Ofen</i>	34.50

Beilagen

Patatas a la Española <i>Spanische Bratkartoffeln</i>	8.50
Patatas fritas caseras <i>Hausgemachte Pommes Frites</i>	8.00
Risotto al Azafrán <i>Safranrisotto</i>	8.50
Tallarines <i>Butterbandnudeln</i>	8.50
Verduras mixtas <i>Gemischte Gemüse</i>	10.00

Dessert

Tarta Saint Honoré <i>Saint Honoré Kuchen</i>	12.00
Crema Catalana <i>Gebrannte Vanillecreme</i>	10.00
Panna Cotta <i>Sahnepudding</i>	10.00
Pijama <i>Spanischer Dessert</i>	15.00
Sorbete de Limón (con Vodka o Champagne) <i>Zitronensorbet mit Vodka oder Champagne</i>	13.00
Sorbete de Manzana (con Calvados) <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	13.00
Helado mixto (dos bolas) <i>Gemischtes Eis (zwei Kugeln)</i>	7.50
Queso Idiazabal D.O. <i>Idiazabal Käse - Schafs Rohmilch Spezial aus Navarra</i>	14.00