

# Speisekarte „To Go“

## Suppe

*Kürbiscremesuppe mit gebratener Riesengarnelen*  
€ 7,50

*Sopa de Picadillo*  
*Kräftige Fleisch- und Gemüsebrühe mit Seranoschinkenwürfel,*  
*gekochtem Ei, Karotten und Kichererbsen verfeinert mit*  
*spanischer Minze*  
€ 6,80

## Regionale mediterrane Spezialitäten

*Pouladenbrustschnitzel in der Kräuter-Senfpanade mit Paprika-*  
*Olivensauce mit Pommes frites und kleinem Salatteller*  
€ 13,50

*Zwiebelrostbraten mit handgemachte Spätzle dazu gemischter*  
*Salat*  
€ 20,50

*Geschmorte Bäckchen vom Iberico in Portwein-Schalottensauce*  
*dazu Patatas bravas*  
€ 17,80

*Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat*  
€ 16,80

*Steak vom Ibericocaree mit Tomaten-Basilikumbutter auf*  
*frischem Pfannengemüse, dazu Pommes frites*  
€ 19,50

## Tapas

*Tapas täglich frisch und hausgemacht.*

<i>Marinierte Oliven und Mangoaioli</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Mediterranes Grillgemüse mit mariniertem Schafskäse</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Patatas Bravas mit Mojo Rojo</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Pinchos (3x Ibericoschweinspieße orientalischesch mariniert auf Linsensalat und Joghurtdip</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Geschmorte Ibericobäckchen in Portwein-Schalottensauce</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Manchegokäse mit gestoßenem Pfeffer, Kürbischutney und Olivenöl</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Spanischer Serranoschinken mit Chorizo -Fuetsalamí</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Kabeljau im Serranoschinkenmantel mit Grillgemüse</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Wildfang-Garnelen in Knoblauch-Safransauce</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Kleine Rindersteaks auf Steinchampignons mit Sherrysauce</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Pluma Iberica (Mittelstück vom Iberico-Schweinehals mit Grillgemüse, Dips und Brot ca. 350-400 g</i>	<i>€ 20,50</i>

*Zu den Tapas servieren wir Ihnen eine mediterrane Brotauswahl*

## Pasta

*Handgemachte Pasta mit frischen Zutaten, fein abgeschmeckt und liebevoll angerichtet*

*Panzerotti all`Arrabiata* € 11,50

*(mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen)  
in scharfen Tomatensugo mit frischem und getrockneten  
Tomaten, Paprika und Grana Padanospähe verfeinert mit  
Chilli-Olivenöl*

*Steinpilzravioli Panna ed Erbette  
con Pluma Iberica* € 13,50

*in Sahne- frische Kräutersauce mit Streifen vom Ibericoschwein  
mit Grana Padanospähe*

*Gnocchi al Forno con Chorizo y Machego* € 10,20

*In feinem Tomatensugo mit Chorizo und Machegokäse  
überbacken*

*Strigoli Carbonara* € 9,80

*(Handgedrehte Pasta ) mit Zwiebel-Pancettasahnesauce  
verfeinert mit gebratenen Radicchio und  
Grana Padanospähe*

*Taglioline Neri con Gambas* € 14,50

*Feine mit Sepiatinte gefärbte Bandnudeln in Krustentiersauce  
mit gebratenen Riesengarnelen verfeinert mit Gemüsejulienne  
und Lemongras-Olivenöl*

*Gnocchi al Gorgonzola* € 14,50

*mit kleinen Rindersteak und Radicchio  
in Tomaten-Sahnesauce, verfeinert  
mit Grana Padanospähe und Rosmarin-Olivenöl*

*Zu allen Gerichten servieren kleinen frischen Salat in Dijon-  
Senfdressing und altgereiftem Balsamicoessig*

### Dessert

*Aus unserer Süßspeisenmanufaktur, angerichtet in kleinen Tontöpfchen oder Gläschen angerichtet (€ 1,- Pfand)*

<i>Crema Catalana</i>	€ 4,50
<i>Tiramisu</i>	€ 4,50
<i>Mousse au Chocolat</i> <i>(aus belgischer Schokolade hergestellt)</i>	€ 5,00

### Kuchen und Torten

*Wir bieten auch frische und hausgemachte Kuchen an. Einfach mal vorbeischaun in unserer Speisewerkstatt in Dettingen*

*Öffnungszeiten und Bestellzeiten*

*Dienstag - Sonntag von 12:00 - 20:00 Uhr*

*Noch mehr Infos unter:*

*[www.oliva-catering.de](http://www.oliva-catering.de)*