

Paco's

Speisewerkstatt
regional | mediteran

Speisekarte to Go März

Kichererbseneintopf mit Chorizo und Croutons
€ 6,50

Bocadillos

*Großes Baguettebrötchen mit Steaks vom Ibericoschwein,
gegrillten Paprika, Spiegelei, Schmelzzwiebeln und Salsa Romana
dazu Fry and Dip Pommes*
€ 12,00

Pasta

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

Panzerotti in Wildkräutersahnesauce € 11,50
(mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen)
in frischer Kräutersahnesauce mit Grana Padanospähne

Tagliatelle Carbonara € 11,00
Feine frische Bandnudeln in Pancetta- Sahnesauce mit
Grana Padanospähne

Fusilloní con Bolognese € 12,00
Große frische Pasta mit Bolognese verfeinert mit Chorizo
und Grana Padanospähne

Regional / Mediterran

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und
Frisches Gemüse € 15,00

Im Bräter für 2 Personen € 28,00

Zwiebelrostbraten mit handgemachte Spätzle
dazu frisches Marktgemüse € 18,00

im Bräter für 2 Personen € 33,00

Rinderfiletsteak (Grainfod)
auf Morchelrahmsauce mit handgemachte Spätzle
und frisches Marktgemüse € 18,50

im Bräter für 2 Personen € 34,00

Saltimbocca
(kleine Kalbsteak mit Salbei und Parmaschinken)
auf Fusilloni und Rotweinschalottensauce und
mediterranes Grillgemüse € 18,00

im Bräter für 2 Personen € 33,00

Rindersteak vom Grill mit Pesto Rosso,
Safranrisotto und frisches Marktgemüse € 19,50

Im Bräter für 2 Personen € 36,00

Carree vom Ibericoschwein vom Grill mit
Pfeffersauce, dazu Fry and Dip Pommes
und mediterranes Grillgemüse € 19,50

Im Bräter für 2 Personen € 36,00

Tapas

*Tapas täglich frisch und hausgemacht.
Rationen*

| | |
|--|---------|
| <i>Tortilla de Patata Kartoffelomelett mit Salsa Romana</i> | € 7,50 |
| <i>Patatas bravas con Aioli</i> | € 5,50 |
| <i>Mediterranes Grillgemüse mit mariniertem Schafskäse</i> | € 8,00 |
| <i>Callos Madrilena Kalbskuttelnschmortopf mit Kichererbsen und Chorizo</i> | € 8,50 |
| <i>Rindfleischbällchen mit Mandel-Sherrysauce</i> | € 9,00 |
| <i>Pinchos (3x Ibericoschweinespieße orientalisches mariniert auf Linsensalat</i> | € 9,00 |
| <i>Rinderleber gebraten auf Portweinschalotten</i> | € 9,50 |
| <i>Ibericoteller mit Seranoschinken, Fuetsalami und Chorizo</i> | € 10,50 |
| <i>Caree vom Ibericoschwein gegrillt mit wildem Brokkoli und Tomaten-Basilikumbutter</i> | € 12,50 |
| <i>Manchegokäse mit gestoßenem Pfeffer, Kurbischutney und Olivenöl</i> | € 11,50 |
| <i>Gambas al Pil Pil gebratene Wildfanggarnelen gebraten in Chili-Knoblauchöl</i> | € 12,50 |

Dessert

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

| | |
|-----------------------|--------|
| Himbeermousse | € 5,50 |
| Cantuccinicreme | € 6,50 |
| Limetten-Joghurtcreme | € 5,50 |

Paella

Täglich möglich auf Vorbestellung (1 Tag)

Öffnungszeiten und Bestellzeiten

Freitag - Sonntag von 12:00 - 19:00 Uhr