

|  |       |
|--|-------|
| Als Aperitif   |       |
| empfehlen wir einen trockenen Sherry aus dem Eichenfass        | 3,50  |
| oder eine fruchtigen Apfelsidre (Alkoholgehalt < 5%).          | 3,90  |
| oder einen feinperlenden Prosecco                              | 4,50  |
| oder einen feinperlenden Sekt aus der Rieslingtraube - trocken | 5,90  |
| oder ein Glas Champagner                                       | 12,00 |
| oder eine Flasche Champagner 0,75 l                            | 79,00 |

### Suppe

frisch zubereitete Chateau-Spezialität:

|  |       |
|--|-------|
| Sopa de Pescado (Fischsuppe auf spanische Art) <sup>2, 9, 14</sup> | 16,90 |
|--|-------|

### Vorspeisen/ Tapasspezialitäten a la Chateau:

Ayoli <sup>3,1</sup> hausgemachte spanische Spezialität mit gebackenem Brot <sup>1</sup> 3,90

Oliven <sup>3</sup> in Kräutern eingelegt 2,90

Gambas al ajillo <sup>2</sup> (Wildfang - pikant mit Olivenöl in der Pfanne mit Brot)

serviert) 14,90

Gambas <sup>2</sup> al la plancha (Wildfang) mit frischen Kräuter zubereitet  
mit kleiner Salatvariation <sup>9,10,14</sup> 14,90

Pulpo al ajillo <sup>1,2</sup> (Oktopus zubereitet in der Pfanne mit Brot serviert) 14,90

Tapas marinera a la Chateau <sup>2,14</sup> ( Garnelen, Grünschalm., Tintenfisch al  
ajillo, Fischvariation, mit köstlichem Salatmix ) 24,90

Pescado misto <sup>2,14</sup> (Wildfang- Fischstücke und Garnelen aus der Pfanne)  
mit köstlicher Salatvariation 24,90

-- Übrigens, wir verarbeiten grundsätzlich Wildfanggarnelen (Gambas)  
aus den Ozeanen, die ausschließlich in der Pfanne zubereitet werden.

### - Käse- und Schinkenspezialitäten:

Schafskäse - Salatteller - Salatvariation mit einer feinwürzigen  
Kräutervinaigrette 17,90

Garnelen-Salatteller <sup>2,14</sup> - Salatvariation mit einer feinwürzigen  
Kräutervinaigrette; die Wildfang-Garnelen heiß aus der Pfanne 19,50

Serrano Schinkenplatte - weltbekannte span. Schinkenspezialität 12,90  
dazu gebackenes Brot <sup>1</sup>

Jamon Iberico (Pata Negra)- Schinkenplatte  
weltbekannte Schinkenspezialität Spaniens; (von Schweinen, die sich in  
Eichenwäldern ernähren) 100gr. 24,90

große Käsevariation a la Chateau mit Brot<sup>1</sup> 19,50

Hauptgerichte:

Paella<sup>2,9,14</sup> a la Chateau - mediterran -

ab 2 Personen

in der Paella-Pfanne frisch zubereitete spanische Haus-Spezialität

à Person 24,90

Zarzuela a la Chateau (Spanischer Fischeintopf) - ab 2 Personen

a Person 29,50

Lachsfilet<sup>2,9</sup> auf Weißweinsosse, Beilage Salatvariation<sup>9,10,14</sup> u. Chateau-Kartoffeln<sup>2,9</sup> 24,90

Dorade<sup>2</sup> a la Chateau in wilden Kräutern gebacken im Backofen, zubereitet mit Chateau-Kartoffeln<sup>2,9</sup> und köstlicher knackiger Salatvariation<sup>9,10,14</sup>

<450 g 26,90

>450g 29,50

>550 g 32,60

>650 g 35,00

> 800 gr. Tagespreis

Edelfischfilet-Variation gegrillt a la Chateau

mit zwei verschiedenen Edelfiletseiten des Tages Wildfang u. Garnele

26,50

mit drei Edelfiletseiten des Tages und Garnele<sup>2,9,14</sup>

29,50

Beilage: köstlich knackige Salatvariation<sup>9,10</sup> u. Chateau-Kartoffeln<sup>2,9</sup>

Hüftsteak 220g mit Chateau-Kartoffeln<sup>2,9</sup> und köstlichen feinwürziger Salatvariation<sup>9,10,14</sup>

28,50

Zusätzlich mit Wildfang-Garnelen a la plancha

33,50

Rinderfilet > 220 gr mit Chateau-Kartoffeln<sup>2,9</sup> und feinwürziger Salatvariation<sup>9,1</sup>.

32,50

Zusätzlich mit Wildfang-Garnelen

37,50

Hirschfilet<sup>2</sup> mit feinwürziger Salatvariation<sup>9,10</sup> und Chateau-Kartoffeln<sup>2,9</sup> 32,50

zusätzlich mit Wildfang-Garnelen

37,50

--- Übrigens: Wir verarbeiten grundsätzlich Wildfanggarnelen aus den Ozeanen, die ausschließlich in der Pfanne zubereitet werden.

Beilagen:

Chateaukartoffeln<sup>2</sup> 4,90

kleine gemischte Salatvariation<sup>9,10</sup> 4,90

Vegetarisch:

Gemüsepfanne der Saison (vegetarisch) <sup>2,8,9,11</sup> 17,90

Dessert und Eisspezialitäten:

kleine Käsevariation<sup>7</sup> a la Chateau mit geb. Brot<sup>2</sup> 12,90

Tagesempfehlung ab 6,90

Allergene: 1 glutenhaltiges Getreide; 2 Knoblauch; 3 Eier; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte wie Nüsse; 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam; 13 Lupinen; 14 Weichtiere wie Muscheln;