

TAPAS DER KULTUREN

SPANIEN

CROQUETTAS VARIADAS – verschiedene spanische Béchamel-Kroketten	12.00
ALBONDIGAS – Rindfleischbällchen an Tomatensalsa	14.00
SETAS A LA PLANCHA – Pilze auf der Plancha grilliert, Kräuter, Knoblauch (V)	14.00
ESCALIVADA – Ofengemüse, Olivenöl, Kräuter-Dip (V)	9.50
PIMIENTOS DE PADRÓN – kleine, grüne Paprikaschoten (mild), Fleur de sel (V)	7.00
OLIVAS – grüne Gordal-Oliven aus Sevilla (V)	5.00
PAN CON TOMATE – katalanisches Tomaten-Baguette (V)	7.00
PINCHO MORUNO – Maurische Poulet-Spiessli	12.00
CALAMARES – Tintenfisch gebacken, Mayonnaise	12.00
PULPO A LA PLANCHA – Pulpo vom Grill	18.50
GAMBAS AL AJILLO – Riesencrevetten, Olivenöl, Knoblauch, Chili	22.00

SCHWEIZ

BLATTSALAT – in der Schüssel, Hausdressing (V)	9.50
RÖSTI – Spiegelei (V)	12.00
WURST-KÄSE-SALAT – Schweizer Art	12.00
HAUSGEMACHTE HACKTÄTSCHLI (3 Stk.)	9.50

PERU

TATAKI NIKKEI TUNA – Tuna, kurz angebraten	18.50
TIRADITO NIKKEI – Sashimi vom schottischen Lachs, mariniert	16.50
AHI-POKÉ – Tuna-Tatar mariniert mit Sesamöl, Soja, Mango, Avocado	18.50

MEXICO

QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Jalapeños (V)	9.50
QUESADILLA – Weizentortilla, Käse, Jamón Serrano, Jalapeños	11.00
NACHOS – überbackene Tortillachips, Käse, schwarze Bohnen, Jalapeños (V)	9.50
GUACAMOLE – Avocado, Tortilla-Chips (V)	11.00

BESONDERES AUS SPANIEN

PLATO IBÉRICO – Jamón Serrano Reserva, Cecina de León, Chorizo Ibérico	24.00
JAMÓN SERRANO RESERVA – Rohschinken von Martinez Somalo aus Rioja	18.00
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA RESERVA – DO Guijuelo (mind. 36 Monate gereift, ca. 60gr)	22.00
CECINA DE LEÓN – leicht geräucherter Rinderschinken aus der Provinz León, fein geschnitten, "Carpaccio-Style"	18.00
MANCHEGO – Manchego-Käse aus la Mancha, Semi Curado & Viejo (V)	12.00

IN DER ORIGINALDOSE SERVIERT

Kantabrische Sardellen (Filets von Hand sortiert), Kapernäpfel, Oliven	15.00
Kantabrische kleine Sardinen (Sardinillas) in Olivenöl, Kapernäpfel, Oliven	13.00

SIGNATURE DISHES à la Tapadera

TAMPIQUEÑA – Rindsfiletmédallions, grilliertes Gemüse, Mango Chutney, Chimichurri, Kartoffel Galette	39.00
CAZUELITA – Rindsfiletstreifen, pikante Guajillo-Jalapeño Salsa, schwarze Bohnen, Kartoffelpüree	39.00
LOMO SALTADO – Rindsfiletstreifen peruanische Art, Soja-Aji-Amarillo-Salsa, Pommes frites <i>oder</i> Kartoffelpüree	39.00
ANANAS POULET– halbe Ananas gefüllt mit Poulet, aromatische Coco-Curry-Chili-Salsa, Kartoffelpüree	34.00
ANANAS GEMÜSE – halbe Ananas gefüllt mit Gemüse, aromatische Coco-Curry-Chili-Salsa, Kartoffelpüree (V)	32.00

SATTLERS ENTRECÔTE – Entrecôte an hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites oder Pommes allumettes

39.00

GRILL

ENTRECÔTE

200 gr	36.00
300 gr	45.00

RINDSFILET

200 gr	39.00
300 gr	48.00

RIB EYE STEAK

300 gr	45.00
--------	-------

SURF AND TURF – Grillierte Gambas und Rindsfilet

49.00

SECRETO IBÉRICO – Spezialität vom schwarzen Ibérico Schwein Pata Negra (geheimes Filet)

39.00

Dazu servieren wir Salsa Chipotle und Chimichurri sowie eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Pommes allumettes, Ofengemüse

Hausgemachte Kräuterbutter

3.00

DESSERTS

CREMA CATALANA	9.00
FRISCHE ANANAS, VANILLE-GLACE	10.50
ZITRONENSORBET MIT TEQUILA/VODKA	10.50
EISKAFFEE	9.50
HAUSGEMACHTES SCHOGGI-SORBET	(pro Kugel) 4.00
SCHOGGI-KUCHEN, VANILLE-GLACE	9.50
KUCHEN (GEMÄSS TAGESANGEBOT)	6.00

Party-Service, Catering, Apéro...

Planen Sie ein Fest, wie zum Beispiel einen Geburtstag, eine Hochzeit, einen Firmenanlass (vielleicht mit einem Museumsbesuch), einen Apéro oder Ähnliches? Gerne reservieren wir für Sie exklusiv hier im Museumsbistro Rollerhof oder liefern unser Catering auch zu Ihrem gewünschten Ort.

Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.