

tapas aus dem land

Hähnchenflügel (Scharf nach Ihrem Geschmack)	10.50
Panierte Garnelen mit Speck und Allioli (Knoblauchmayonaise)	12.50
Spiegeleier mit kartoffeln und iberischen schinken aus "Guijuelo"	12.00
Spiegeleier mit kartoffeln mit schwarze trüffel	14.00
Rührei mit pilze und grüner Spargel	10.50
Panierter Hähnchen mit Guacamole und Barbeque Sauce	10.50
Knackig gebratener Spinat mit Ziegenkäse	9.50
Pa amb oli (getoastetes Brot mit Öl und Tomaten)	6.50
Gemüsetartar mit Avocado und RAF Tomaten	9.00
Nachos mit Guacamole und Jalapeños	9.50
Iberischer Schinckenplatte (mit mallorquinische brot "Pa amb Oli")	15.50
Käseplatte (mit mallorquinische brot "Pa amb Oli")	13.50
Gemüse und grüne Spargel Grillteller	11.50
Kichererbsen Hummus auf Pilzcarpaccio	8.50
Roastbeef Carpaccio mit Rukola und Parmesankäse	13.50
Pilze in Knoblauch Sauce	8.00
Gyosas mit Hähnchen und Gemüse gefüllt	8.00
Pimientos de padrón (kleine, grüne frittierte Paprika aus Padrón)	8.50
Patatas bravas (Pommes frites mit scharfer Sauce)	6.50

tapas aus dem mer

Tintenfisch andalusische Art	12.50
Garnelen in Knoblauch Sauce	14.00
Frittierte Sardellen	12.50
Eingelegte Sardellen	10.50
Muscheln vom Grill	12.50
Muscheln in Pastissauce	13.50
Venusmuscheln mariniert	13.50
Venusmuscheln in Weißweinsauce	13.50
Montadito" mit Tomaten, Parmesan, Paprika und Sardellen aus Kantabrien	11.00
Frittierter Fisch	12.50
Bienmesabe (marinierter Hundshai) auf Cadiz Art	11.50
Frittierter Kabeljau mit "pimientos de padrón"	12.50
Tempura mit Garnelen, Gemüse und Tentsuyu Sauce	14.50

rohstecke

AUSTERN

Französisch Austern	3.50/Stück
---------------------	------------

CEVICHE

Seebarsch Ceviche	13.50
-------------------	-------

TARTAR

Thunfisch mit Guacamole	14.50
Lachs mit Ziegenkäse	13.50

suppen und salate

Gratinierte französische Zwiebelsuppe	7.50
Miso-Suppe mit Wakame Algen	6.50
“Gazpacho” des Hauses (Spanische Kalte Suppe)	7.50
<hr/>	
Griechischer Salat Rote Zwiebeln, grüne Paprika , Tomaten, Feta Käse, Gurken, schwarze Oliven und Oregano	11.50
Caesar Salat Auserwählter Blattsalat, Hähnchen, Parmesankäse und die berühmte Caesar Sauce	11.50
Gourmet Salat Auserwählter Blattsalat, Cherrytomaten, iberischer Serrano Schinken, Ziegenkäse und Ruccula	13.50
Warmer Salat Mit Spinat und Garnelen	13.50
Lachs Salat Auserwählter Blattsalat, Lachssalat mariniert mit Avocado und Garnelen	11.50
Caprese Salat Mit Tomaten, frischer Mozzarella und Basilikum	11.50
Gebratener Ziegenkäse Salat Mit karamelisiertem Zwiebel und Walnüsse	11.50

reisgerichte (mind 2 personen / pp)

Paella mixta	14.50
Blind Paella mit Meeresfrüchten	15.50
Paella mit Gemüse vom Grill (vegetarische paella)	13.50
Schwarze Paella mit Steinbutt, Tintenfisch und Allioli	16.50
Hummer und meeresfrüchte Paella	27.50

pasta

Spaghetti Bolognese	11.50
Spaghetti Carbonara	10.50
Fettuccini mit Pilzen und Garnelen	13.50
Lasagne mit saisonalem Gemüse	11.50
Fettuccini mit Lachs und Spinat	13.50
Fettuccini mit Rindfleisch, Speck, Cherrytomaten und Parmesankäse	13.50
Gemüsetagiatelle mit trocken Tomaten, Spinat und schwarzen Oliven	12.50

pizzas

Margarita Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse	7.50
Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Schinken	9.50
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	10.50
Pepperoni Tomaten, Mozzarella und Pepperoni	10.50
Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella und Pepperoni	11.50
Bolognese Tomaten, Mozzarella und Sauce Bolognese	12.50
Diavola Tomaten, Mozzarella, Pepperoni, Bacon und scharfes Olivenöl	11.50
Don Giacomo Tomaten, Mozzarella, Hähnchen, Bacon, Zwiebeln und scharfes Olivenöl	12.00
Parmiggiana Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rukola und Parmiggiano	12.50
Il padrino Rindfleisch, Zwiebeln, Bacon und scharfes Olivenöl	13.50
Mamma Mia Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Spinat	13.50
Di Gabrielle Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und schwarze Oliven	12.00
Frutti de mare Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Thunfisch und Muscheln	13.50
Veggi Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und grüne Spargeln	9.50
Blossom street Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	10.50
Cada ingrediente extra	1.00

burgers & sandwich



Chesse burger mit Bacon	12.50
The Big Cheese Mit Käse (nach Wahl: Cheddar, Roquefort oder frische Mozzarella)	12.50
Mexicana Guacamole, Käse und Jalapeños	12.50
Pippers deluxe Mit gegrillt leber foie und trüffel mayonaise	16.00
Le Club Sandwich Hähnchen, Bacon, Käse, Salat und Mayonaise	12.50
Vegetarischer Sandwich Mit Hummus, Avocado, Tomate und Karotte	10.50
Schwedischer Sandwich Mit mariniertem Lachs, Ei und Cocktail Sauce	12.50
Roastbeef Sandwich Mit knusprigem Zwiebel und Dijon-Senf	12.50
Mit Pommes Frites serviert	

unser grill

Cajun Hähnchen nach Luisana Art mit frittierten Zwiebeln	15.50
Hähnchenbrust vom Grill mit iberischem Serrano Schinken und Parmesankäse Sauce	16.50
Curry Hähnchenbrust mit Reis und Gemüse serviert	15.50
Hähnchen mit Knoblauch, Spanische Art	15.50
Pipper's Club Steak "Au Poivre" (Entrecote mit pfeffer sauce)	20.50
Entrecote Café du Paris	20.50
Rinderfilet vom Grill	23.00
Rinderfilet in Rotweinsauce	24.00
Rinderfilet vom Grill mit Foie und Waldbeeren Sauce	26.00
Rinderfilet vom Grill mit Idiazábkäse und karamelierten Zwiebeln	24.50
Surf & turf: Rinderfilet und halbe Hummer (125 gr.)	29.50
Rib Eye Steak	23.50
Iberische schwein mit "ñoras sauce" (spanische paprikas) und mandel sauce	18.50
Iberische schwein mit soft senf sauce dijon	18.50
Lammkoteletts frittiert mit jungem Knoblauch	17.50
Lammkoteletts vom Grill	17.50

meeresfrüchte - und fischgerichte

Mittelmeer Seebarsch mit Allioli und Gemüse der Saison	19.50
Gebackener Kabeljau mit Gemüse Mallorquinische Art	19.50
Auf niedriger Temperatur kandierter Kabeljau mit Allioli und Safran	19.50
Tempura Kabeljau mit Kartoffeln, Knoblauch und Paprika vom Grill	19.50
Lachs Teriyaki	18.50
Mallorquinische "Denton fisch" mit mediterraner garnelen und meeresfrüchte sauce	22.50

vom grill auf steinei chenglut

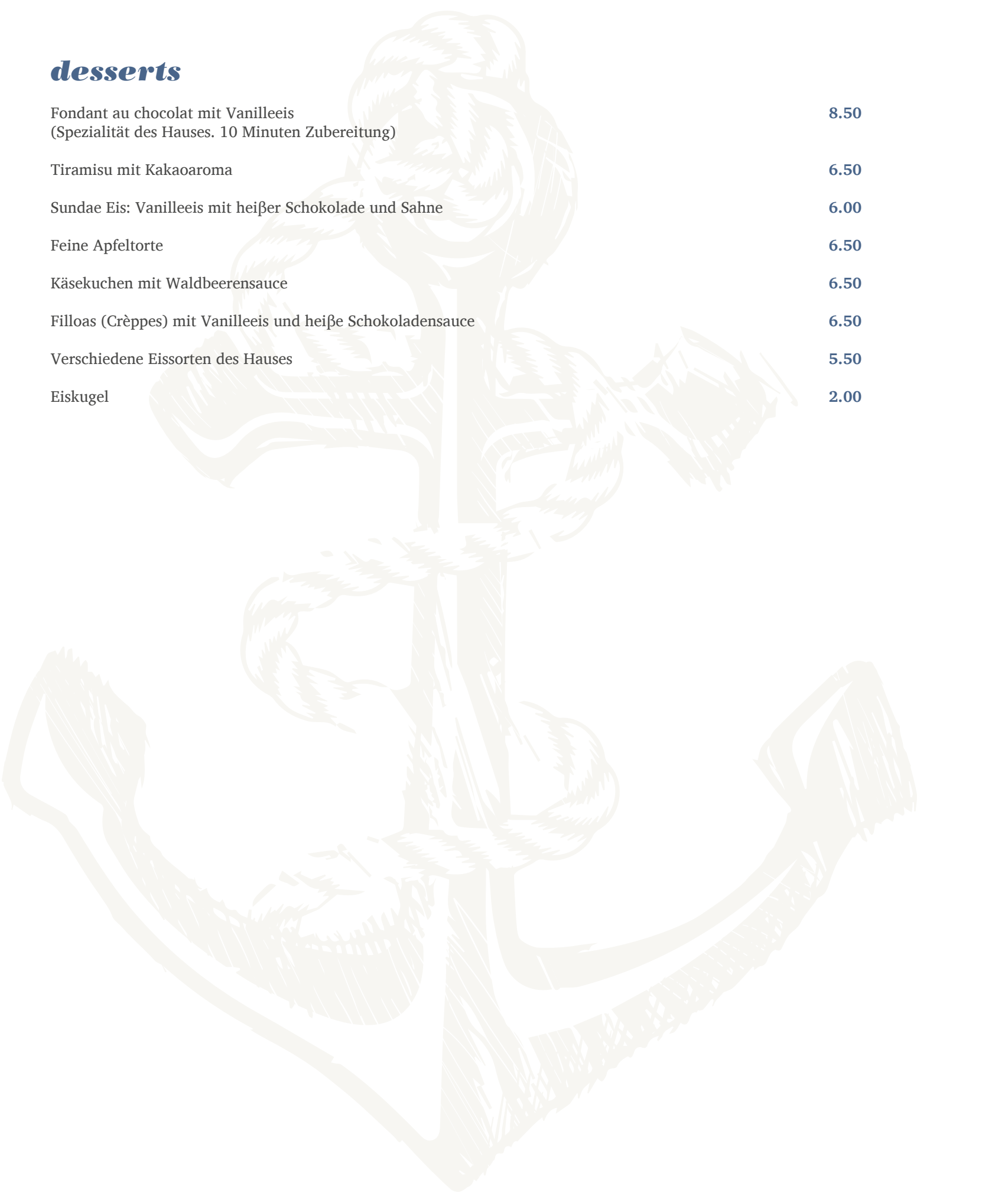
Lachs vom grill mit Béarnaise Sauce	18.50
Thunfisch in schwarzer pfeffer "Au Poivre"	23.50
Steinbutt mit Venusmuscheln in grüner Sauce	20.50
Steinbutt vom Grill	20.50
Garnelen vom Grill	20.50
Hummer vom Grill	29.50

Alle Fischgerichte können auf dem Grill gekocht und mit einer unserer Saucen serviert werden:

Allioli, mayonaise, bearnese, vinagrette, shiraza, grüne

3.00

desserts



Fondant au chocolat mit Vanilleeis (Spezialität des Hauses. 10 Minuten Zubereitung)	8.50
Tiramisu mit Kakaoaroma	6.50
Sundae Eis: Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	6.00
Feine Apfeltorte	6.50
Käsekuchen mit Waldbeersauce	6.50
Filloas (Crêpes) mit Vanilleeis und heiße Schokoladensauce	6.50
Verschiedene Eissorten des Hauses	5.50
Eiskugel	2.00