

tostas BELEGTES BROT

- LACHS MIT FRISCHKÄSE	8,00 €
- SCHMORFLEISCH, TOMATE UND GESCHMOLZENER KÄSE	8,00 €
- ROTE PAPRIKA, THUNFISCH UND MAYONNAISE	8,00 €
- LACHS UND GUACAMOLE	8,00 €
- ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN UND HONIG	9,00 €

Hausgemachter Kuchen

- DREIERLEI SCHOKOLADENKUCHEN
- KÄSEKUCHEN MIT HEIDELBEEREN
- OREOKEKS-KUCHEN



ALLERGENE
BITTE INFORMIEREN SIE UNSERE KELLNER

BROT: 0,70 EUR/STÜCK
(FALLS SIE KEIN BROT WÜNSCHEN,
GEBEN SIE BITTE BESCHIED)
INKL. MWST

WEINKARTE

VINOS TINTOS

- CELESTE ROBLE. Ribera del Duero. Tinto. Pago del cielo. Uva tinta fina y tinta fino. Bodegas Torres. 14°.
- FINCA RESALSO. Ribera del Duero. Vino joven. Uva Tempranillo. Bodegas Emilio Moro. 14°.
- BERONIA EDICIÓN LIMITADA. Crianza, Rioja. Uva Tempranillo. Bodegas Beronia. 13,5°.
- RAMÓN BILBAO. Rioja. Tinto. Crianza. Uva Tempranillo. Bodegas Ramón Bilbao. 14°.
- VIÑADRIÁN. Rioja. Cosecha. Uva Tempranillo y Garnacha. Bodegas Luis Gurpegui Muga. 13°.
- GARUM. Tinto de la Tierra de Cádiz. Uvas Merlot, Petit, Verdot, Sirah. Bodega Luis Pérez. 14,7°.
- QUADIS. Tinto Tierra de Cádiz. Uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah, Tintilla de Rota. Bodegas Barbadillo. 14,5°.

VINOS GENEROSOS Y DULCES

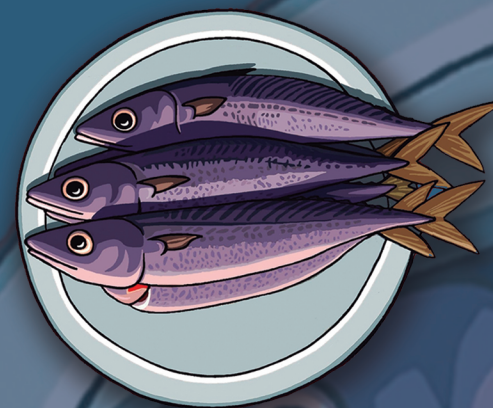
- LA GUITA, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino. Bodegas Hijos de Rainera Pérez Martín. 15°.
- ARROYUELO. Fino Chiclana. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Primitivo Collantes. 15°.
- TÍO PEPE. Fino. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Gonzalez Byass. 15°.
- DON ZOILO. Generoso. D.O. Jerez. Uva Palomino Fino. Bodegas Williams&Humbert. 19°.
- CANASTA 1847 CREAM. D.O. Jerez. Uvas Palomino y Pedro Ximénez. Bodegas Williams&Humbert. 19,5°.
- GLORIA. Vino Dulce de la Tierra de Cádiz. Uva Moscatel. Bodegas Sinatorio. 15°.

VINOS BLANCOS

- MARTÍN CÓDAX. Rias Baixas. Uva Albariño. Bodegas Martín Códax. 12°.
- TIERRA BLANCA SEMIDULCE. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uvas Palomino, Moscatel y Riesling. Bodegas Páez Morilla. 10°.
- RAMÓN BILBAO. Rueda. Uva Verdejo. Bodegas Ramón Bilbao. 13°.
- BARBAZUL BLANCO. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uva Chardonnay. Bodegas Huerta de Albalá. 13,5°.
- TIERRA BLANCA SECO. Vinos de la Tierra de Cádiz. Arcos de la Frontera. Uvas Palomino y Riesling. Bodegas Páez Morilla. 11°.
- CANTARRANAS. Rueda. Uva Verdejo. Bodega Cuatro rayas. 13°.
- BLANCO DE BLANCOS. Vinos de la Tierra de Cádiz. Uva Sauvignon blanc. Bodegas Barbadillo. 12°.
- ERYTEA. Vinos de la Tierra de Cádiz. Blanco seco 100% Verdejo. Bodegas Barbadillo. 11,5°.

VINOS ROSADOS

- BARBADILLO ROSADO. Vinos De la Tierra de Cádiz. Uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon. 13°.



EL MERODIO

GESCHMACK AUS CÁDIZ



EL MERODIO

Kalte Vorspeisen

	HALBE PORTION	GANZE PORTION
- SALAT CÁDIZ (Kartoffel, Erbsen, Karotten, Thunfisch Filet, Mayonnaise)	8,00 €	12,00 €
- OKTOPUS SALAT	9,20 €	13,80 €
- GERÖSTETE ROTE PAPRIKA MIT RIESENGARNELEN U. THUNFISCH	9,20 €	13,80 €
- SEEHECHT ROGEN MIT "PICADILLO" (Grüne Paprika, Tomaten und Zwiebeln Salate)	10,20 €	13,60 €
- FRISCHER MEERESFRÜCHTESALAT (Muscheln, Oktopus, Krebsfleisch und rote Paprika)	10,20 €	16,00 €
- KARTOFFELSALAT MIT ZWIEBELN, PAPRIKA UND THON	8,00 €	12,00 €
- PATATAS BRAVAS (KARTOFFELN MIT SCHARFER SAUCE)	7,50 €	
- GEMISCHTER SALAT	7,50 €	

Warme Vorspeisen

- FLEISCHKROKETTEN MIT POMMES	9,00 €	13,60 €
- KROKETTEN AUSWAHL (Thunfisch, Garnelen, Seehecht, Oktopus, Fleisch)		12,00 €
- GEGRILLTER BRIE KÄSE MIT ERDBEERSIRUP	9,00 €	16,00 €
- HÄHNCHENNUGGETS MIT KOKOS-MAYONNAISE	9,00 €	16,00 €

Eintopf

- FLEISCHBÄLLCHEN MIT POMMES	9,00 €	15,00 €
- OCHSEN RAGOÛT MIT POMMES	9,60 €	16,00 €
- "MENUDO GADITANO" KUTTELN MIT KICHERERBSEN (NUR IM WINTER)		12,00 €

Frittierte Fisch] nach Cadiz Art [

	HALBE PORTION	GANZE PORTION
- MARINierter DORNHAI	9,00 €	16,00 €
- TINTENFISCH	9,00 €	16,00 €
- KLEINE SEPIA	9,00 €	16,00 €
- KLEINE TINTENFISCHE	9,00 €	16,00 €
- SEEHECHT ROGEN	11,50 €	18,20 €
- SEPIA ROGEN	11,50 €	18,20 €
- PANIERTE RIESENGARNELEN	9,20 €	14,50 €
- PANIERTER SEEHECHT	9,20 €	14,50 €
- KLEINE GARNELEN OMELET KICHERERBSENMEHL	9,50 €	17,00 €
- SEEANEMONE	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- SARDELLEN	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- PANIERTE KLEINE SEEZUNGE	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- JUNGER SEEHECHT	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	

Gebratener Fisch

- GEGRILLTE GARNELEN		15,00 €
- GEGRILLTE RIESENGARNELEN		15,00 €
- GEGRILLTE KLEINE TINTENFISCHE	10,20 €	18,00 €
- SEEHECHT ROGEN	10,20 €	18,00 €
- SEPIA ROGEN	10,20 €	18,00 €

- SCHWERTFISCHFILET MIT POMMES FRITES	9,60 €	16,00 €
- SEEBRASSE	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- SEEZUNGE	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- TINTENFISCH	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- SEPIA	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	
- MAKRELE MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA SALAT (NUR IM SOMMER)	FRAGEN SIE DAS PERSONAL	

Fleisch

- SCHWEINEFILET MIT KARTOFFELN	9,60 €	16,00 €
- FILET MIGNON MIT ROQUEFORTSAUCE	10,20 €	17,00 €
- OCHSENSCHWANZ	10,70 €	18,20 €
- RINDERSTEAK MIT BEILAGEN (300/400 GM)		21,00 €
- GRILLPLATTE VERSCHIEDENER SORTEN MIT POMMES UND PAPRIKA		28,00 €
- HAMBURGER AUS RINDFLEISCH MIT CHEDDAR-KÄSE		10,50 €

Reisspeisen

- MEERESFRÜCHTE PAELLA		12,00 €
(NUR AM WOCHENENDE, FEIERTAGE ODER NACH BESTELLUNG VERFÜGBAR)		

