

Tapas

300 "All i oli" hausgemachte Knoblauchcrème	3,80
301 Queso Manchego , spanischer Hartkäse	5,20
302 Jamon Serrano , luftgetrockneter Schinken ¹⁴	5,20
303 Aceitunas , marinierte grüne und schwarze Oliven mit Chili, Knoblauch und Pesto ^{12,13}	3,50
304 Spanische Kartoffeltortilla mit Chorizo und Paprika im Tonschälchen serviert ^{9,14}	3,80
305 Verduras a la plancha gegrilltes mediterranes Gemüse mit Honigbalsamico ^{2,7,13}	5,20
306 Strauchtomaten mit Mini-Mozzarella in Honig-Balsamico-Vinaigrette und frischem Basilikum ^{2,7,13}	5,20
307 Potatoe Wedges mit All i oli oder Tomaten-Salsa	4,80
308 Datiles con bacon 8 Stück Datteln im Speckmantel ¹⁴	4,80
309 Gebratene Champignons mit Petersilie, Knoblauch und Allioi	4,80
310 Karamellisierter Ziegenfrischkäse	5,50
311 Albóndigas gebackene Hackfleischbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce	4,80
312 Aperitivos españoles , Vorspeisenplatte mit Chorizo, Serranoschinken, Manchego, Blauschimmelkäse, Oliven, Kapernäpfeln und Boquerones ^{7,9,13,14}	9,80
313 Gambas al ajillo , Riesengarnelen (5-6 Stück) in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten	11,50
314 Rosa gebratene Würfel vom argentinischen Rind in Honig-Senf-Jus, mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln	6,50
315 Rabas , frittierte Calamaristreifen mit Aioli	5,50
316 Chorizo "al vino tinto" in Rotwein geschmorte Paprikawurst ^{9,14}	6,50
317 Pan con hierbas geröstetes Steinofenbrot mit hausgemachter Kräuter - Knoblauchbutter	3,00
318 Pan con tomate geröstetes Steinofenbrot mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter und geschmolzenen Tomaten	3,50
319 Pan con Jamon Serrano geröstetes Steinofenbrot mit Auberginen-Salsa und Serranoschinken ¹⁴	4,00

Flammkuchen

352 "Elsässer Art"

Crème fraîche, Speck und Zwiebeln ¹⁴ 8,50

353 "Elsässer Art gratiniert"

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und geriebener Emmentaler ¹⁴ 9,20

355 "Greca"

Crème fraîche, Schafskäse, Tomaten, Oliven und Peperoni ^{12,13} 9,50

356 "Italo"

Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella und Basilikum 8,90

358 "Durlacher"

Crème fraîche, Schinken, Champignons, Zwiebeln und geriebener Käse ^{7,14} 9,50

359 "Vegetarisch"

Crème fraîche, gegrilltes, mediterranes Gemüse, Zwiebeln, Oliven, Pesto und Mozzarella ^{12,13} 8,90

Suppen

321 Calalou kreolisches Kokos-Spinat-Schaumsüppchen mit Ingwer und Zitronengras, Lachswürfeln und Shrimps ^{3,4} 5,90

Salate

322 Beilagensalat mit Balsamico – Dressing, dreierlei Rohkostsalaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons ³ 3,50

323 Großer Frühlingsalat mit weißem Balsamico-Dressing, dreierlei Rohkostsalaten, gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons ³ 6,90

324 Salat „Nizza“ mit Joghurt-Dressing, Schinken-Käsestreifen, Thunfisch, gekochtem Ei Tomaten, Gurken und Karotte ^{2,14} 9,20

325 Salat „Sol I Luna“ mit Kräuter-Senf-Dressing, gebratenen Maultaschen, dreierlei Rohkostsalaten und gekochtem Ei ^{2,7} 9,20

326 „Steak & Salad“ marktfrische Blattsalate in leichtem Senfdressing, Rinderhüftsteak vom argentinischem Rind mit Grillgemüse und Ziegenfrischkäse überbacken und hausgemachter BBQ-Sauce ^{2,7} 15,90

327 „Caesar Salad“, knackiger Eisbergsalat in Thousand-Island-Dressing, mit Parmesanhobeln, Croutons, Garnelen und Hühnchenstreifen ⁴ 13,90

328 Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurkenstreifen, Butter und Brotauswahl ^{4,14}	6,90
329 Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurkenstreifen, Pommes frites ^{4,14} oder Speck-Bratkartoffeln	8,90
330 Straßburger Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Gurkenstreifen, Butter und Brotauswahl ^{4,14}	6,90
331 Straßburger Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln, Gurkenstreifen, Pommes Frites oder Speck-Bratkartoffeln ^{4,14}	8,90
<u>Pasta</u>	
332 Spaghetti "aglio e olio" mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und Parmesan	7,50
333 Spaghetti "Napoli" in Tomaten-Basilikum-Sauce und frischem Parmesan	7,50
334 Linguini "Pesto" mit hausgemachtem Pesto, geschmorten Kirschtomaten und Schafskäsewürfeln	9,50
335 Penne "Salmone" mit Lachswürfeln, Blattspinat und Kirschtomaten in Tomaten-Basilikum-Soße	11,50
336 Penne "Thai" mit rotem Thaicurry, Hähnchenbruststreifen und Wokgemüse	11,50
337 Gnocchi vegetarisch mit Radicchio, Birnen und gerösteten Walnüssen	9,50
<u>Hauptgerichte</u>	
338 Schnitzel "Wiener Art" mit Sherry Rahm Sauce und wahlweise mit Steakhouse Fries oder Speck-Bratkartoffeln ¹⁴	11,50
339 Smokey BBQ-Chicken an BBQ-Jus , mit gegrilltem Maiskolben, baked Potatoe und knackigem Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing ⁴	13,90
340 Rinderhüftsteak mit Grillgemüse und Ziegenfrischkäse überbacken, auf kräftiger Riojasauce, wahlweise mit Steakhouse Fries oder Speck-Bratkartoffeln ¹⁴	17,90
341 Rumpsteak mit hausgemachter Kräuter- oder Tomaten-Chili-Butter, Ofenkartoffel mit Sour-Cream oder Steakhouse-Fries und kleinem Eisberg-Salat mit Thousand-Island-Dressing ⁴	17,90
342 Entrecote vom Jungbullen mit hausgemachter Kräuter- oder Tomaten-Chili-Butter, Ofenkartoffel mit Sour-Cream oder Steakhouse-Fries und kleinem Eisberg-Salat mit Thousand-Island-Dressing ⁴	15,90
344 Gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Basilikum—Sauce, mit mediterranem Gemüse und Butternudeln	16,90
345 Portion Steakhouse Fries , wahlweise mit Ketchup, Mayo oder Rahmsauce ⁴	3,00

Desserts

346 "Sol I Luna „Pina Colada“ mit Kokosmousse im Weckglas, Ananas-Ragout und Rumparfait	5,90
347 Dreierlei Sorbets auf Wunsch mit Wodka angegossen	5,50
348 Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarber	4,50
349 "Dessertteller „Sol I Luna“ für 2 Personen" Auswahl an verschiedenen hausgemachten Leckereien	9,90

2. „mit Konservierungsstoff“, 3. „mit Geschmacksverstärker“, 4. „mit Süßungsmittel“ oder „Süßungsmitteln“,
7. „mit Antioxidationsmittel“, 9. „mit Milcheiweiß“, 12. „geschwärzt“, 13. „geschwefelt“, 14. „mit Nitritpökelsalz“