Es Mollet

Vorspeisen

1. Muscheln in thainischer Soße **14,90€**
2. Muscheln in Marine Art **14,90€**
3. Gebrochene Eier mit Serrano-Schinken,Käse und Pilzen **14.90€**
4. Gildas (Fragen sie nach verschiedenen Spezialitäten) **2.5€/Einheit**
5. Russischer Salat **12,00€**
6. Anchovis von Santoña mit Tomaten auf Glasbrot **19.00€**
7. Hühnchen-und Gemüse Gyozas **16.00€**
8. Padrón-Paprika **12,00€**
9. Panierte Tintenfischringe “Andaluza” **16,50€**
10. Garnelen mit Knoblauch Sauce **19,90€**
11. Baby -Tintenfisch frittiert, mit Aioli vom schwarzen Knoblauch **16,50€**
12. Carpaccio vom Iberico Schwein, mit Trüffel – Zitrus – Vinaigrette **13,90€**
13. Hühnchenkroketten **14,90€**
14. Kroketten mit Gorgonzola und Walnüssen**14,90€**
15. Bravas-Kartoffeln **12,90€**
16. Lachs-Tartar mit Avocado-Mousse **17,90€**
17. Vorspeisen Onkel Willy. **6,50€**

(Brot, Aioli, gewürzte Tomate,Oliven)

Salate

18. Hühnchensalat mit Honig – Senf – Dressing **16,00€**
19. Salat mit Lachs, Garnelen, Himbeeren und Mango **17,50€**
20. Thunfischsalat **14,50€**
21. Capresse-Salat mit Ziegenfrischkäse **14.90€**

Reisgerichte und Pasta

22. Spaghetti Bolognese **14,50€**
23. Nudel - Wok mit Lachs und Austernsauce **19,00€**
24. Nudel - Wok mit Rindfleisch, Gemüse und kantonesischer Sauce **17,90€**
25. Nudel - Wok mit Hühnchen, rotem Curry und Kokosmilch(scharf) **17,90€**
26. Gemischte Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **19,90€**
27. Meeresfrüchte-Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **20,90€**
28. Schwarze Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **21,00€**
29. Hummer-Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **34,00€**
30. Iberisches Schweinefleischreis mit Pilzen (min 2 Pers. Preis pro Person **21,00€**
    (wahlweise auch Fideua oder “blinde” Paella möglich)

Hummer- oder Langusteneintopf (Caldereta) auf Bestellung

Vegan

31. Nudel – Wok mit Gemúse **16,90€**
32. Linsen indische Art, auf Feldsalatnest **12,90€**
33. Veggiburger **15,90€**
34. Vegane Paella (min 2 Pers) **19,90€**
35. Risotto mit saisonalem Gemüse **20,90€**

Fisch und Meeresfrüchte

36. Gegrillte Dorade **24,00€**
37. Gebratene Dorade in thailändischer Sauce **26.00€**
38. Wolfsbarsch mit schwarzer Knoblauch – Gewürzsauce **24,90€**
39. Lachs mit Teriyaki Sauce **23,00€**
40. Gegrillter Tintenfisch **24,00€**
41. Gegrillter Sepia **20,90€**
42. Konfierter Kabeljau auf einem Nest aus Gemüse, Parmentier und Vanille **25,90€**
43. Seezungefilet,gefült mit Garnelen und in Sauce Americana **26,90€**
44. Fisch- und Meeresfrüchte – Platte **88,00€**
    (Lachs, Dorade, Seehecht, Sepia, Garnelen, Flusskrebse, Miesmuscheln, Schwertmuscheln)
45. Meeresfrüchteplatte **98,00€**
    (Hummer, Taschenkrebse, Flusskrebse, Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Krabbenfuss, Kammmuscheln)

Fleischgerichte

46. Schweineschnitzel **15,50€**
47. Hähnchenschnitzel **15,50€**
48. Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit Sauce nach Wahl: **18,20€**
    Pfeffer, Pilze oder Roquefort-Käse
49. Schweinemedallions mit Sauce nach Wahl:**18,50€**
    Pfeffer, Pilze oder Roquefort-Käse
50. Cordon Blue **19,00€**
51. Entrecôte vom Grill **24,90€**
52. Rinderfilet vom Grill **27,90€**
53. Rinderkotelett **29.90€**
54. Abanico Iberico (Rippchenfleisch ohne Knochen vom iberischen Schwein) **21,00€**
55. Barbecue – Schweinerippchen **16,90€**
56. Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Pommes frites **17,90€**
57. Rinderkotelett Burger **21.00€**
    (Mahoneskäse und Serrano-Schinken,Gurke,tomate und Limetten mayonnaise)
58. Hühnchen Burger **18,00€**
    (Hühnchen, Speck, gebackener Ziegenkäse, Feldsalat,geröstete Zwiebel, Crème von getrockneter Tomate und Honig, Cheddar – Schwarzer Knoblauch – Sauce)

Kinder (bis 12 Jahre)

59. Hähnchen-Nuggets mit Pommes **8,90€**
60. Spaghetti Bolognese **8,90€**
61. Rindfleisch – Hamburger mit Pommes **8,90€**
62. Schweineschnitzel mit Pommes **8.90€**