



Es Mollet

Vorspeisen

1. Muscheln in thainischer Soße **14,90€**
2. Panierte Tintenfischringe "Andaluza" **15,50€**
3. Knoblauchgarnelen **19,90€**
4. Baby -Tintenfisch frittiert, mit Aioli vom schwarzen Knoblauch **16,50€**
5. Carpaccio vom Iberico Schwein, mit Trüffel – Zitrus – Vinaigrette **12,90€**
6. Hühnerkroketten **14,50€**
7. Käse- und Walnusskroketten **14,50€**
8. Bravas-Kartoffeln **12,90€**
9. Marinierte Lachsscheiben, Avocado und „Trampo“-Mousse **17,90€**
10. Vorspeisen Es Mollet. **6,50€**
(Brot, Aioli, gewürzte Tomate, Oliven)

Salate

11. Hühnchensalat mit Honig – Senf – Dressing **16,00€**
12. Salat mit Lachs, Garnelen, Himbeeren und Mango **17,50€**
13. Thunfischsalat **14,50€**

Reisgerichte und Pasta

14. Spaghetti Bolognese **10,50€**
15. Spaghetti mit Tintenfisch in eigener Tinte **18,50€**
16. Nudel - Wok mit Lachs, Garnelen und Austernsauce **19,90€**
17. Nudel - Wok mit Rindfleisch, Gemüse und kantonesischer Sauce **17,90€**
18. Nudel - Wok mit Hühnchen, rotem Curry und Kokosmilch(scharf) **17,90€**
19. Gemischte Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **19,90€**
20. Meeresfrüchte-Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **20,90€**
21. Schwarze Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **21,00€**
22. Hummer-Paella (min 2 Pers.) Preis pro Person **34,00€**
23. 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

24. Gemüsewok **16,90€**
25. Linsen indische Art, auf Feldsalatnest **12,90€**
26. Veggiburger **15,90€**
27. Vegane Paella (min 2 Pers) **19,90€**
28. Risotto mit saisonalem Gemüse **20,90€**

Fisch und Meeresfrüchte

- 29. Gegrillte Dorade **24,00€**
- 30. Wolfsbarsch mit schwarzer Knoblauch – Gewürzsauce **24,90€**
- 31. Lachs mit Teriyaki Sauce **23,00€**
- 32. Gegrillter Tintenfisch **24,00€**
- 33. Gegrillte Sepia **20,90€**
- 34. Konfiierter Kabeljau auf einem Nest aus Gemüse, Parmentier-Creme und Vanille **25,90€**
- 35. Seezunge, mit Krabben gefüllt **26,90€**
- 36. Gebratener Petersfisch mit Zwiebeln **33,00€**
- 37. Fisch- und Meeresfrüchte – Platte **86,00€**
(Lachs, Dorade, Seehecht, Sepia, Garnelen, Flusskrebse, Miesmuscheln, Schwertmuscheln)
- 38. Meeresfrüchteplatte **96,00€**
(Hummer, Taschenkrebse, Flusskrebse, Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Krabbenfuss, Kammuscheln)

Fleischgerichte

- 39. Schweineschnitzel **15,30€**
- 40. Schweineschnitzel mit Sauce nach Wahl: **18,20€**
Pfeffer, Pilze oder Roquefort-Käse
- 41. Schweinefilet mit Sauce nach Wahl: **18,50€**
Pfeffer, Pilze oder Roquefort-Käse
- 42. Cordon Blue **19,00€**
- 43. Entrecôte vom Grill **24,90€**
- 44. Rinderfilet vom Grill **27,90€**
- 45. Abanico Iberico (Rippchenfleisch ohne Knochen vom iberischen Schwein) **21,00€**
- 46. Barbecue – Schweinerippchen **16,90€**
- 47. Schweinebäckchen in Rotweinsauce mit Pommes frites **17,90€**
- 48. Langsam gegarter Schweinenacken **17,90€**
- 49. 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)

- 50. Panierte Hähnchensticks mit Pommes **8,90€**
- 51. Spaghetti Bolognese **8,90€**
- 52. Rindfleisch – Hamburger mit Pommes **8,90€**