

Don Quichotte

RESTAURANT

⇒ ENTRADAS ⇒ VORSPEISEN · ENTRÉES · STARTERS

CAESAR SALAD ^{A1.C.D.G.I.J}
ROMANASALAT | CROÛTONS | PARMESAN
CAESAR DRESSING

Laitue romaine | Croûtons | Parmesan
Vinaigrette césar

Romaine salad | Croutons | Parmesan
Caesar dressing

MIT GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST

Avec blanc de poulet poêlé

With fried corn-fed chicken breast

MIT 5 STÜCK GEBRATENEN RIESENGARNELEN ^B

Avec 5 crevettes grillées

With 5 grilled prawns



11,9 €

17,9 €

23,9 €

15,5 €

SPANISCHER »VITAL« SALAT ^{G.I}

QUINOA | GEGRILLTER KRÄUTERSAITLING
SCHAFSKÄSE | GEPICKELTE MINI PAPRIKA | DILL-DRESSING

Quinoa | Pleurote grillé | Fromage de brebis | Mini-poivrons marinés | Vinaigrette à l'aneth

Quinoa | Grilled king oyster mushroom | Sheep's cheese | Pickled mini peppers | Dill dressing

GEGRILLTES ROMANA SALATHERZ & RÄUCHERLACHS ^{A1.D.G}

KARTOFFELCRUNCH | KAPERN | MANGO-VINAIGRETTE

Cœurs de laitue romaine & saumon fumé | Pommes de terre | Câpres | Vinaigrette à la mangue

Grilled romaine lettuce heart & smoked salmon | Potato crunch | Capers | Mango vinaigrette

16,5 €

BOWL »ANDALUZ« ^{A4.C.F.H3.J.K.2.4.5.7.8}

LAUWARMER REIS | AVOCADO | PAPAYA | MANGO | CASHEWKERNE
KIRSCHTOMATEN | KORIANDER | INGWER | EDAMAME | GOJI-BEEREN
CHIA-SAMEN | QUINOA POPCORN | SAFRAN-CURRY-VINAIGRETTE

Riz tiède | Avocat | Papaye | Mangue | Noix de cajou | Tomates cerises

Coriandre | Gingembre | Edamame | Baies de goji | Graines de chia

Quinoa soufflé | Vinaigrette au curry au safran

Warm rice | Avocado | Papaya | Mango | Cashew nuts | Cherry tomatoes

Coriander | Ginger | Edamame | Goji berries | Chia seeds | Quinoa popcorn

Curry and saffron dressing

15,5 €

MIT MARINIERTEM THUNFISCH UND SESAM ^{D.K}

Avec thon mariné et sésame

With marinated tuna and sesame

22,9 €

TAPAS PLATTE »DON QUICHOTTE« ^{A1.C.G.I.L.1.2.4.8}

SERRANO-SCHINKEN | MANCHEGO | CHORIZO | NOBLEZA
KRÄUTER-OLIVEN | MEERESFRÜCHTESALAT | PATATAS BRAVAS | AIOLI
PIMENTOS DE PADRON | BROT

ASSIETTE DE TAPAS »DON QUICHOTTE«

Jambon serrano | Manchego | Chorizo | Nobleza | Olives aux fines herbes

Salade de fruits de mer | Patatas bravas | Aioli | Pimientos de Padron | Pain

TAPAS PLATTE 'DON QUICHOTTE'

Serrano ham | Manchego | Chorizo Nobleza | Herb olives | Seafood salad

Patatas Bravas | Aioli | Pimientos de Padron | Bread

19,9 €

MITTAGSKARTE · MENU DU DÉJEUNER · LUNCH MENU

⇒ CARNES ⇒

GEBRATENES SCHWEINESCHNITZEL ^{A1.C.G}

PAPRIKAGEMÜSE MIT TOMATE | SAUTIERTE GRENAILLE KARTOFFEL

Escalope panée de porc | Poivrons à la tomate | Pommes de terre grenaille sautées

Roasted pork cutlet | Pepper with tomatoes | Sautéed grenaille potatoes

16,9 €

KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-EINTOPF MIT ČEVAPČIĆI ^{A1.A4.G.H1.I.1.7.8}

FLADENBROT | JOGHURT-MINZE-DIP

Ragoût de pois chiches et de patates douces avec čevapčići

Galette | Sauce yaourt à la menthe

Chickpea and sweet potato stew with čevapčići | Flatbread | Yoghurt mint dip

16,9 €

HÄHNCHEN-GYROS MIT POMMES FRITES ^{A1.F.I.K.G.7}

GURKE | TOMATE | ZWIEBELN | TZATZIKI | SALAT

Gyros de poulet | Frites | Concombre | Tomates | Oignons | Tzatziki | Laitue

Chicken gyros | French fries | Cucumber | Tomato | Onions | Tzatziki | Lettuce

14,9 €

MAURISCHES LAMMRAGOUT ^{A1.G.H1.I}

COUSCOUS | APRIKOSEN | KICHERERBSEN | MANDELN | ZITRONEN JOGHURT

Ragoût d'agneau mauresque | Couscous | Abricots | Pois chiches | Amandes | Yaourt au citron

Moorish lamb ragout | Couscous | Apricots | Chickpeas | Almonds | Lemon yoghurt

19,9 €

PIRI PIRI HÄHNCHENKEULE VOM GRILL ^{A1.L}

POMMES FRITES | TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN & PETERSILIE

Cuisse de poulet grillée au Piri Piri | Frites | Salade de tomates avec oignons rouges et persil

Piri piri grilled chicken leg | French fries | Tomato salad with red onions & parsley

14,9 €

CHEESEBURGER »LA MANCHA« ^{A1.A4.C.G.J}

SAFTIG GEGRILLTES RINDFLEISCH PATTY

CHEDDAR KÄSE | BLATTSALAT

STRAUCHTOMATEN | FRISCHE ZWIEBELN

CHIPOTLE-SAUCE | BRIOCHE BUN

POMMES FRITES

Steak de bœuf | Fromage | Laitue

Tomates | Oignons frais | Mayonnaise chipotle

Pain brioché | Frites

Grilled juicy beef | Cheese | Salad

Tomato | Fresh onions | Brioche bun

Chipotle mayonnaise | Fries

13,9 €



Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire !

Please notify a member of staff of any food allergies or intolerances!

⇒ PESCADO ⇒ FISCH · PLAT DE POISSON · FISH

GESALZENER KABELJAU AUS DEM OFEN ^{D.I}

SPANISCHES LINSENGEMÜSE | BROKKOLI | OLIVENÖL

Cabillaud salé cuit au four | Lentilles à l'espagnole | Brocoli | Huile d'olive

Oven-baked salt cod | Spanish lentils | Broccoli | Olive oil

16,9 €

⇒ VEGETARIANO ⇒ VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN · VEGETARIAN



PENNE MIT SPARGEL ^{A1.F.H1.I}

ERBSEN-MANDEL-PESTO | ERBSEN | ZUCKERSCHOTEN | KIRSCHTOMATE

Penne aux asperges | Pesto petits-pois et amandes | Petits-pois

Haricots mange-tout | Tomates-cerises

Penne with asparagus | Pea and almond pesto | Peas | Mangetout | Cherry tomatoes

12,9 €

⇒ PARA LOS NIÑOS ⇒ KIDS ECKE · MENUS ENFANTS · KIDS MENUS

SPAGHETTI ^{A1.I} MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE

Spaghettis avec sauce bolognaise ou sauce tomate

Spaghetti with bolognese or tomato sauce

8,5 €

»ED EUROMAUS« BURGER ^{A1.C.G}

GEGRILLTER HAMBURGER IM SESAMBRÖTCHEN ZUM SELBER BELEGEN
BLATTSALAT | GURKENSCHIBE | ZWIEBELN | TOMATE | POMMES FRITES

BURGER »ED EUROMAUS« À FAIRE SOI-MÊME

avec tomates, laitue, concombres, oignons et frites

MAKE YOUR OWN 'ED EUROMAUS' BURGER

with tomato, salad, cucumbers, onion rings and fries

9,9 €

GEBACKENE CHICKEN CROSSIES ^{A1.C.I.J} POMMES FRITES | MAYONNAISE

Nuggets de poulet | Frites | Mayonnaise

Baked chicken crossies | French fries | Mayonnaise

8,5 €

⇒ POSTRE ⇒ DESSERT · DESSERT · SWEETS

CREMA CATALANA ^{C.G} MIT FRÜCHTEN

Crème catalane aux fruits · Crema Catalan with fruits

9,5 €

GEDECK PORTO ^{A1.C.F.G} ESPRESSO & PASTEL DE NATA

Café gourmand portugais – expresso & Pastel de Nata

Porto Set Menu – Espresso & Pastel de Nata

8,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

⇒ APERITIVOS ⇒

APERITIF · APÉRITIFS · APERITIF

	€
PICON BIER ^{A4}	0,3 l 5,3
ERDINGER PIKANTUS ^{A1} dunkler Weizenbock · Bière ambrée forte · Wheat stout	0,5 l 7,7
CAMPARI ^{1,4} SODA ORANGE	4 cl 8,3

⇒ FRITZZ ⇒

L4.13

CRÉMANT ROSÉ, ROSATO, HOLUNDER, ERDBEERE, BASILIKUM € 9,5
Crémant Rosé · Rosato · sureau · fraise · basilic | Crémant Rosé · Rosato · elderflower · strawberry · basil

APEROL ^{L4.11} SPRIZZ Aperol, Soda, Prosecco, Orange	9,5
HUGO ¹ St. Germain Holunder, Minze, Prosecco	9,5
ROSATO MIO ¹ Aperitivo Rosato, Basilikum, Limette, Prosecco	9,5
CRODINO SODA SANBITTER ^{1,4} alkoholfrei · sans alcool · alcohol-free	Fl. 0,1 l 6
RICARD ¹ MIT WASSER	4 cl 6,9
MARTINI BIANCO ROSSO EXTRA DRY	5 cl 6,9
KIR ¹ Weißwein · vin blanc · white wine	0,1 l 7,3
KIR ROYAL ^{L4} Champagner	0,1 l 16
„FREISTERN“ alkoholfreier Secco	0,1 l 5,6
GLAS WINZERSEKT ¹ Pinot Blanc Brut Weingut Waßmer	0,1 l 7
CRÉMANT „CLOS DE LA TOURELLE“ BRUT ¹ Château Ollwiller	0,1 l 7
CRÉMANT ROSÉ BRUT ¹ Château Ollwiller	0,1 l 7
CHAMPAGNER ¹	0,1 l 14,6

⇒ CERVEÇA ⇒

BIER · BIÈRES · BEER

	€
BITBURGER PREMIUM PILS ^{A1.44} frisch vom Fass Bière blonde à la pression · Premium draught beer	0,3 l 4,9
BRAUWERK KESSEL PILS – DAS MEISTERLICHE ^{A4} Pils vom Fass · bière pression · Draught beer	0,3 l 4,9 0,4 l 5,8
ERDINGER WEISSBIER NATURTRÜB VOM FASS ^{A1.44} Röstmalz Bière blanche non-filtrée · Unfiltered wheat beer on tap	0,3 l 4,9 0,5 l 6,3
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{A1.44} Bière blanche sans alcool · Non-alcoholic wheat beer	Fl. 0,33 l 4,9
BITBURGER 0,0% PILS ALKOHOLFREI HERB ^{A4} Bière blonde sans alcool · Non-alcoholic beer	Fl. 0,33 l 4,9
BITBURGER HELLES LAGERBIER – GLUTENFREI Bière sans gluten · Gluten-free beer	Fl. 0,33 l 4,9
ESTRELLA DAMM ^{A4} spanisches Bier · bière espagnole · Spanish beer	Fl. 0,33 l 5,3
SAN MIGUEL ^{A4} spanisches Bier · bière espagnole · Spanish beer	Fl. 0,33 l 5,3
PALE ALE 1975 – EUROPA-PARK EDITION ^{A4} Craft beer	Fl. 0,33 l 4,9

⇒ JEREZ & OPORTO ⇒

SHERRY & PORTWEIN · SHERRY & PORTO · SHERRY & PORT WINE €

OSBORNE medium dry	5 cl 6
SHERRY SANDEMANN ¹ fine dry · medium · rich golden	5 cl 5,5
TAYLORS CHIP DRY ¹ Portwein weiß · Porto blanc · White port	5 cl 7
TAYLORS RUBY PORT ¹ Portwein rot · Porto rouge · Red port	5 cl 7

⇒ BEBIDAS ⇒

GETRÄNKE · BOISSONS · BEVERAGES

⇒ ED EUROMAUS ⇒

L4

ANANAS-, MARACUJA-, ORANGENSAFT, BLUE CURAÇAO SIRUP € 8,5
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus d'orange, sirop de curaçao bleu
Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, blue curaçao syrup

COCA-COLA ORIGINAL TASTE ^{4.6.7} · FANTA ^{2.4.7.8} · SPRITE ⁷ · mezzo mix ^{1.4.6.7.8}	0,3 l 4,3
COCA-COLA LIGHT TASTE ^{3.4.5.6.7} · COCA-COLA ZERO SUGAR ^{3.4.5.6.7}	Fl. 0,33 l 4,3
SCHWEPES DRY TONIC WATER ^{7.11}	Fl. 0,2 l 4,1
SCHWEPES ORIGINAL BITTER LEMON ^{7.11}	Fl. 0,2 l 4,1
fuzetea ^{2.5.7} Schwarzer Tee Zitrone · thé glacé · iced tea	0,3 l 4,3
APOLLINARIS SELECTION Mineralwasser	Fl. 0,25 l 3,9
Eau minérale gazeuse · mineral water	Fl. 0,75 l 7,6
VIO Stilles Mineralwasser	Fl. 0,25 l 3,9
Eau minérale plate · still mineral water	Fl. 0,75 l 7,6
granini APFELSAFT Jus de pomme · apple juice	0,3 l 4,4
granini JOHANNISBEERSAFT Jus de groseille · redcurrant juice	0,3 l 4,4
granini RHABARBERSAFT Jus de rhubarbe · rhubarb juice	0,3 l 4,4
granini ORANGENSAFT Jus d'orange · orange juice	0,3 l 4,4
SAFTSCHORLE Jus de fruits et eau gazeuse · juice spritzer	0,3 l 4,2
VIO SCHORLE RHABARBER	Fl. 0,3 l 4,9
Jus de rhubarbe et eau gazeuse · rhubarb juice spritzer	
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE	Fl. 0,3 l 4,9
Jus de groseille et eau gazeuse · redcurrant juice spritzer	
RIVELLA CLASSIC rot · rouge · red · RIVELLA LIGHT blau · bleu · blue	Fl. 0,33 l 5,1

⇒ HAUSGEMACHTE LIMONADE ⇒

IN DER BÜGELFLASCHE · LIMONADE MAISON · HOMEMADE LEMONADE 0,2 l € 4,9

⇒ BEBIDAS CALIENTES ⇒

HEISSE GETRÄNKE · BOISSONS CHAUDES · HOT BEVERAGES €

CAFÉ CRÈME ⁶	4,2
ESPRESSO ⁶	3,7
DOPPELTER ESPRESSO ⁶	5,3
CAPPUCCINO ^{6.6}	4,7
LATTE MACCHIATO ^{6.6}	5,1
+ FLAVOURED MIT SIRUP (Karamel, Haselnuss ^{M2} oder Vanille) + aromatisé au sirop : caramel, noisette ou vanille + aromatised with syrup of caramel, hazelnut or vanilla	0,7
+ FLAVOURED MIT LIKÖR (Baileys ^{M2} oder Amaretto) + aromatisé avec liqueur : Baileys ou amaretto + aromatised with liqueur (Baileys or amaretto)	1,7
GLAS DALLMAYR TEE mit Milch ⁶ oder Zitrone thé avec du lait ou du citron · tea with milk or lemon	4,3
TRINKSCHOKOLADE mit Sahne ⁶ chocolat chaud avec chantilly · hot chocolate with cream	4,4



DIE PREISE BEINHALTEN DIE DERZEIT GÜLTIGE MWST. UND BEDIENUNGSGELD.

Les prix incluent la TVA. Service compris · The prices include VAT and service.

⇒ VINO EN GARRAFA ⇒

OFFENE WEINE · VIN EN CARAFE · WINE

SPANIEN · ESPAGNE · SPAIN

	€	€
ALTOZANO Vino de la Tierra Castilla Verdejo / Sauvignon Blanc	weiß 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
ANANTO BLANCO Macabeo · Bodega Sierra Norte	weiß 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
ALTOZANO Vino de la Tierra Castilla Rosado Tempranillo / Syrah	rosé 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
ANANTO ROSADO Bobal · Bodega Sierra Norte	rosé 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
ANANTO TINTO Bobal · Bodega Sierra Norte	rot 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
VEREMA TEMPRANILLO DOC Rioja	rot 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6

PORTUGAL · PORTUGAL · PORTUGAL

ALLO BRANCO Alvarinho & Loureiro Reg · Reg Vinho Verde	weiß 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
SHARE ROSADO Touriga Nacional, Tinta Roriz · Reg Lisboa	rosé 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
SHARE TINTO Aouriga Nacional, Tinta Roriz · Reg. Lisboa	rot 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6

FRANKREICH · FRANCE · FRANCE

⇒ HAUSWEIN ROSÉ EUROPA-PARK EDITION ⇒

PINOT NOIR ROSÉ · AOC ALSACE 0,25 l 8,2 0,5 l 16,4

DEUTSCHLAND · ALLEMAGNE · GERMANY

DURBACHER RIESLING QbA trocken, Weingut Huber, Durbach	weiß 0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
MÜLLER-THURGAU QbA halbtrocken, Weingut Lothar Schwörer, Kippenheim	weiß 0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
WEIßER BURGUNDER QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	weiß 0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
GRAUER BURGUNDER QbA trocken, Fritz Wassmer, Bad Krozingen	weiß 0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
CUVÉE Chardonnay & weißer Burgunder QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel	weiß 0,25 l 8,5	0,5 l 17
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA lieblich, Oberkircher Winzer, Oberkirch	rosé 0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
IHRINGER WINKLERBERG, SPÄTBURGUNDER QbA feinherb, WG Ihringen	rot 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
SPÄTBURGUNDER QbA trocken, Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen	rot 0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
CUVÉE Spätburgunder, Merlot & S. Laurent QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel	rot 0,25 l 8,5	0,5 l 17

WEINE KÖNNEN SULFITE ENTHALTEN

BITTE BEACHTEN SIE DAS REICHHALTIGE ANGEBOT UNSERER WEINKARTE.

Pour plus de choix, veuillez consulter notre carte des vins.

For a larger selection please ask to see our wine list.

⇒ SANGRIA ⇒

UNSERE SPANISCHE SPEZIALITÄT

SPECIALITÉ D'ESPAGNE · OUR SPANISH SPECIALITY €

GLAS ¹ Verre · Glass	0,2 l	7
KRUG ¹ Pichet · Pitcher	0,5 l	14
KRUG ¹ Pichet · Pitcher	1 l	27

EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

Mack
INTERNATIONAL

Allergene: A1 Gluten (Weizen) A2 Gluten (Dinkel) A3 Gluten (Roggen) A4 Gluten (Gerste) A5 Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut, eine Weizen-Art) B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (Laktose) H1 Schalenfrüchte (Mandeln) H2 Schalenfrüchte (Haselnüsse) H3 Schalenfrüchte (Cashewnüsse) H4 Schalenfrüchte (Walnüsse) H5 Schalenfrüchte (Pistazie) H6 Schalenfrüchte (Macadamia) H7 Schalenfrüchte (Pekannuss) I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite M Lupinen N Weichtiere
1 Mit Konservierungsstoff 2 Mit Antioxidationsmittel 3 Mit Phenylalaninquelle 4 Mit Farbstoff (*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 5 Mit Süßungsmittel 6 Coffeinhaltig 7 Mit Säuerungsmittel 8 Mit Stabilisatoren 9 Phosphathaltig 10 Geschwärtzt 11 Chininhaltig 12 Taurinhaltig 13 Geschwefelt 14 Kakaohaltige Fettglasur 15 Mit Geschmacksverstärker 16 Gewachst

Don Quichotte

RESTAURANT

» Abendkarte «

Unsere Empfehlung spanische Paella

für 2 Personen | Pour 2 personnes | for 2 people

Paella mit Meeresfrüchten ^{B,D,I,N,16}

Muscheln, Pulpo & Rotschwanzgarnelen
Paprika, Erbsen, Tomaten & Safran

Paëlla aux fruit de mer, Moules & Crevettes Redtail
Poivrons, petits pois, tomates et safran

Seafood Paella with mussels & Redtail Prawns
Peppers, peas, tomatoes & saffron

69,8 €

Vegane Paella

Blumenkohl, Tomaten, Paprika, Zucchini & Safran

Paëlla végétale

Chou-fleur, tomates, poivrons, courgettes et safran

Vegan paella

Cauliflower, tomatoes, peppers, courgette & saffron

54 €



Zubereitungszeit ca. 35 min

Préparation env. 35 min

Preparation time approx. 35 min

Weinempfehlung

Weißwein

2019 Rioja Blanco | DOCa La Rioja | Bodega Gomez Cruzado

0,75l 31,5 €

Roséwein

2021 Rosado | DOCa La Rioja | Bodega Ramon Bilbao

0,75l 24 €

Rotwein

2016 Reserva | Tempranillo | DOCa La Rioja | Bodega Ramon Bilbao

0,75l 33 €

Don Quichotte

RESTAURANT

TAPAS

Tapas Variation mit kalten und warmen Tapas ab 2 Personen

Nos variations de tapas chaudes et froides à partir de 2 personnes

Tapas selection with cold & warm tapas from 2 people

Patatas Bravas, Aioli ^{A1,G,I,2,4,6,7}, Salami und Chorizo ^{1,2,7}

Spanisches Rinderragout mit Safran und Zimt ^{H1,I}

Garnelen Aglio Olio ^N, Serrano-Schinken mit Manchego ^G

Bacalhau ^{A1,C,D,I} mit spanischem Reissalat & Zitronenmayonnaise ^{C,D,F,G,I,J,2,7,8}

Coca mit Tomate, Pilze, junger Lauch und Wildkräutersalat ^{A1,C,G,I}

Spinat-Ziegenkäse-Kroketten ^{A1,C,G} mit Mango-Dip

Sobrasada- Brot mit Mandeln und Rosinen überbacken ^{A1,H1,L,13}

Patatas bravas et aioli ^{A1,G,I,2,4,6,7}, salami et chorizo ^{1,2,7}

Ragoût de bœuf espagnol au safran et à la cannelle ^{H1,I}

Crevettes à l'ail ^N, jambon serrano et manchego ^G

Bacalhau, salade de riz espagnole, mayonnaise au citron ^{C,D,F,G,I,J,2,7,8}

Coca à la tomate, champignons, poireau, salade d'herbes sauvages ^{A1,C,G,I}

Croquettes aux épinards et au fromage de chèvre ^{A1,C,G}, sauce mangue

Pain à la sobrasada gratiné avec amandes et raisins secs ^{A1,H1,L,13}

Patatas Bravas and aioli ^{A1,G,I,2,4,6,7}, salami and chorizo ^{1,2,7}

Spanish beef ragout with saffron and cinnamon ^{H1,I}

Prawns Aglio Olio ^N, serrano ham with manchego ^G

Bacalhau, spanish rice salad with lemon mayonnaise ^{C,D,F,G,I,J,2,7,8}

Coca with tomato, mushrooms, baby leek and wild herb salad ^{A1,C,G,I}

Croquettes with spinach and goat cheese ^{A1,C,G}, mango dip

Sobrasada bread topped with almonds and raisins ^{A1,H1,L,13}

pro Person | par personne | per person

34,5 €

SOPAS

Spanische Tomaten- Paprikasuppe mit Reis und gezupftem Kabeljau ^D

Soupe espagnole aux tomates et poivrons avec riz et cabillaud émiété ^D

Spanish tomato and pepper soup with rice and plucked cod ^D

9,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

ENTRANTES

Frühlingssalat ^{A1,C,D,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K}

Spanischer Ziegenkäse mit Honig gratiniert, Mandeln, Quinoa und Granatapfel an Dilldressing

Salade printanière ^{A1,C,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K} fromage de chèvre espagnol, gratiné au miel,
Amandes, Quinoa, grenade, vinaigrette à l'aneth

Spring salad ^{A1,C,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K} white spanish goat cheese au gratin with honey, almonds,
Quinoa, Pomegranate and Dill vinaigrette

14,9 €

Bowl » El Andaluz «

Lauwarmer Reis, Avocado, Papaya, Mango, Cashew- Kerne ^{H3}, **Kirschtomaten, Koriander, Ingwer** ^{1,2,4,7}
Edamame, Goji- Beeren, Chia- Samen, gepoppter Quinoa und Curry- Safran- Vinaigrette ^{E,F,I,J,K}

Bowl «El Andaluz» Riz tiède, avocat, papaye, mangue, noix de cajou ^{H3}, tomates-cerises, coriandre, gingembre ^{1,2,4,7}
edamame, baies de goji, graines de chia, quinoa soufflé et vinaigrette curry- safran ^{E,F,I,J,K}

Bowl »El Andaluz« warm Rice, avocado, papaya, mango, cashews nuts ^{H3}, cherry tomatoes, coriander, ginger ^{1,2,4,7}
edamame, Goji berries, chia seeds, popped quinoa, curry and saffron vinaigrette ^{E,F,I,J,K}

15,5 €

mit marinierten Thunfischwürfeln ^D **und Sesam** ^{D,K}

Avec des dés de thon ^D marinés au sésame ^{D,K} | with marinated diced tuna ^D and sesame ^{D,K}

22,9 €

Kartoffeltortilla ^{C,G} **mit Tomatenkompott** ^{1,7,10} **& Frühlingssalat**

Tortilla de pommes de terre ^{C,G} avec compotée de tomates ^{1,7,10} et salade printanière

Potato tortilla ^{C,G} with tomato compote ^{1,7,10} & spring salad

15,5 €

80gr Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica mit Baguette und Tomatenkompott ^{A1,1,7,10}

Ideal für 2 Personen

Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica avec baguette et compote de tomates ^{A1,1,7,10} pour 2 personnes

Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica with baguette and tomato compote ^{A1,1,7,10} from 2 people

44 €

Gegrillte Gambas ^N **mit Escalivada Gemüse & eine Vinaigrette aus getrockneten Tomaten**

Gambas grillées ^N avec escalivada de légumes & vinaigrette aux tomates séchées

Grilled prawns ^N with Escalivada vegetables & sun- dried tomato vinaigrette

18,9 €

Spanische Coca mit Zatar vom Holzbrett ^{A1,A4,D,K,G,F}

mit eingelegtem Thunfisch, grünem Spargel, Hummus und Zitronenfrischkäse

Coca espagnole sur planchette ^{A1,A4,D,K,G,F}, Houmous, thon mariné, zatar, asperges vertes & fromage de chèvre

Spanish coca from a wooden board ^{A1,A4,D,K,G,F} with houmous, pickled tuna, zatar, green asparagus & fromage frais citronné

16,9 €

Don Quichotte

RESTAURANT

RAMON PEÑA



Im Jahr 1920 gründete **José Peña Oubiña** eine kleine Fabrik in Cambados, wo Fisch – und Meeresfrüchtekonserven hergestellt wurden. Schon in wenigen Jahren hat er es geschafft, das kleine Unternehmen zu den größten und wichtigsten Konservenfabriken in Galicien zu machen. Der Schlüssel zum Erfolg lag in der Firmenphilosophie, die auf die Einhaltung von Qualitätsverpflichtungen zielte. Seit drei Generationen bleibt man im Unternehmen **Ramón Peña** dieser Philosophie treu. Nur der beste Fisch und die besten Rohzutaten werden verwendet und Traditionen in der Herstellung, Zubereitung bewahrt. Ramon Pena kooperiert nur mit den zuverlässigsten Verkäufern, Lieferanten und Experten in den besten Fanggebieten und Häfen. Das ist auch der Grund, warum die Produkte dieser Fabrik limitiert sind:
Gute Sachen findet
man nur in kleinen Mengen

die besten Fischkonserven auf dem Holzbrett serviert

Conserves de poisson de Ramon Pena servies sur une planchette
Canned fish from Ramon Pena, served on a wooden board

Sardinen in Olivenöl gefangen aus den Buchten Galiziens ^D

Sardines de Galice à l'huile d'olive ^D

Sardines in olive oil, caught from the bays of Galicia ^D

19,9 €

Miesmuscheln aus Galizien in roter Sauce ^N

Moules de Galice à la sauce rouge ^N

Mussels from Galicia in red sauce ^N

25 €

Serviert mit kleinem Salat ^{C,G,J} und Pan con Tomate ^{A1,1,7,10}

Accompagné d'une salade verte ^{C,G,J} et son pan con tomate ^{A1,1,7,10}

Served with a small salad ^{C,G,J} and tomato bread ^{A1,1,7,10}

Don Quichotte

RESTAURANT

PARA NUESTROS PEQUEÑOS INVITADOS



Spaghetti ^{A1,F,I}

mit Tomatensoße oder Bolognesesoße

Spaghettis ^{A1,F,I} *sauce tomate ou sauce bolognaise*

Spaghetti ^{A1,F,I} with tomato sauce or bolognese sauce

8,5 €

» Ed Euromaus « Burger ^{A1,C,F,G,K,1,4,5}

zum selber belegen mit Pommes Frites

» Ed Euromaus « Burger à faire soi-même et frites ^{A1,C,F,G,K,1,4,5}

Make your own » Ed Euromaus « Burger and fries ^{A1,C,F,G,K,1,4,5}

9,9 €

Frikadellen in Rahmsoße ^{A1,H1,C,G,J}

Knöpfe, Erbsen und Karottengemüse

Fricadelles, Sauce crème avec Knoepfle, petits pois et carottes ^{A1,H1,C,G,J}

Meatballs, cream sauce with egg noodles, peas and carrots ^{A1,H1,C,G,J}

11,5 €

Eisbecher » Eurofant «

Vanille-^G und Schokoladeneis^G mit Fruchtsoße^{2,7} und Smarties^{A1,G,16}

Glace vanille^G et chocolat^G, sauce aux fruits^{2,7} et Smarties^{A1,G,16}

Vanilla^G and chocolate ice cream^G with fruit sauce^{2,7} and smarties^{A1,G,16}

5,5 €



Don Quichotte

RESTAURANT

CARNES

El Andaluz Beef Burger » Black Angus « ^{A1,C,G}

Manchego ^{1,4}, **Tomate, gegrillte Paprika, Wildkräutersalat, Chipotle Soße** ^{C,G}

Pommes Frites ^{A1} & **Kraut- Karotten- Salat** ^{H1,13}

Burger « El Andaluz » au bœuf „Black Angus“ ^{A1,C,G}

avec manchego ^{1,4}, *tomate, poivrons grillés, salade d'herbes sauvages, sauce chipotle* ^{C,G}, *frites* ^{A1} *et salade de chou et de carottes* ^{H1,13}

El Andaluz Burger 'Black Angus' ^{A1,C,G} with manchego ^{1,4}, tomatoes, grilled peppers, wild herb salad
chipotle sauce ^{C,G}, french fries ^{A1} and cabbage-carrot salad ^{H1,13}

22,9 €

Flamencopfanne »El Andaluz « ^{G,K,L,9}

**gegrillter spanischer Schweinerücken, geschmorte Rinderbacke mit Aropesauce, gebratene Chorizo
Grillgemüse, Spitzpaprika & rote Mojosauce**

Poêlée Flamenco ^{G,K,L,9} – *côte de porc grillée à l'espagnole, joue de bœuf braisé avec sauce « arope »,
Chorizo poêlé, légumes racines grillés, poivrons, sauce mojo rouge*

Flampenco pan ^{G,K,L,9} – *grilled Spanish pork loin, braised beef cheek with aropes sauce, fried chorizo
grilled vegetables, pointed pepper, red mojo sauce*

25,5 €

Rosa gebratenes schottisches Roastbeef 250g ^G

Gegrillte rote Zwiebel, Wirsing ^G, **Maiskolben & rote Mojo**

Rosbif écossais grillé (250 g) sud-américain cuisson rosée ^G

Oignons rouges grillés, chou vert ^G, *épis de maïs et mojo rouge*

Pink roasted Scottish roast beef 250g ^G

Grilled red onion, savoy cabbage ^G, *corn on the cob and red mojo sauce*

36,5 €

Geschmorte Kaninchenkeule mit Borettane Zwiebel ^I

Gegrillte Spitzpaprika, Pimentos de Padron, Cous- cous mit Kichererbsen ^{A1}, **Mandeln** ^{H1} & **Birne**

Cuisse de lapin braisée ^I, *oignons borretane, poivrons grillés, pimentos de patron, Couscous aux pois chiches, amandes, poires*

Braised leg of rabbit ^I with Borettane onion

grilled pointed pepper, Pimiento de Padrón, couscous with chickpeas, almonds & Pear

24,5 €

Rosa gebratener Hirschrücken an Mole Sauce ^I

Gegrillte Kräuterseitlinge, wilder Brokkoli, Süßkartoffelpüree ^G und **Preiselbeeren**

Selle de cerf cuisson rosée ^I *sauce mole, Pleurotes du paincaud grillés, broccoli sauvage, purée de patates douces* ^G & *airelles*

Rare roasted saddle of venison ^I *mole sauce, Grilled herb mushrooms, wild broccoli, sweet potato puree* ^G & *Cranberries*

34,5 €

Beilagen

Accompagnements | Separate sides

Süßkartoffelpüree ^G | *Purée de patates douces* ^G | *sweet potato purée* ^G

Papas Arrugadas mit roter Mojo | *Pommes de terre ridées au mojo rouge* | *Papa Arrugada's red mojo*

Pommes frites ^{A1} | *Portion de frites* ^{A1} | *Portion of fries* ^{A1}

Kleiner Salat ^{C,G,J} | *Salade d'accompagnement* ^{C,G,J} | *Side salad* ^{C,G,J}

pro Beilage 4,9 € | par côté 4,9 € | per side 4,9 €

Don Quichotte

RESTAURANT

P E S C A D O S Y M A R I S C O S

Gefüllte Tintenfischtuben mit Reis, Garnelen & Paprika ^{A1,B,I,N}
auf roten Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Spitzpaprika, Koriander & Knoblauch

Tubes de calamars farcis au riz, crevettes et poivrons ^{B,I,N}
Sur lit d'oignons rouges, tomates, huile d'olive, poivrons, coriandre et ail

Stuffed squid with rice, shrimp & peppers ^{B,I,N}
Red onions, tomatoes, olive oil with pointed peppers, coriander & garlic

33,5 €

Dorade Royal aus dem Ofen ^D

Spanisches Gemüse ^G, kleine Kartoffeln, Olivenöl, Zitrone & Kräuter

Dorade royale au four ^D - *Légumes espagnols* ^G, *pommes de terre, huile d'olive, citron et fines herbes*

Dorade Royal from the oven ^D - spanish vegetables ^G, potatoes, olive oil, lemon & herbs

31,9 €

V E G A N O



Spanische Graupenpfanne mit Safran ^{A4,I,J,G,H2,13}
wilder Brokkoli, grüner Spargel und Kräutersaitlinge

Poêlée d'orge espagnole au safran ^{A4,I,J,G,H2,13} *avec brocoli sauvage, asperges vertes & pleurotes*

Spanish pearl barley pan with saffron ^{A4,I,J,G,H2,13} wild broccoli, green asparagus, herb seedlings

22,9 €

Gefüllte Zucchini mit veganer Bolognese ^{A1,A4,A5,H1,13}

Kichererbsen, Bohnen, Couscous mit Mandeln & Rosinen, vegane Safran- Mayonnaise

Courgettes farcies avec bolognaise végane ^{A1,A4,A5,H1,13}

Pois chiches et haricots couscous avec amandes et raisins secs, mayonnaise végane au safran

Stuffed courgettes with vegan bolognese ^{A1,A4,A5,H1,13}
with chickpeas and beans, couscous almonds and sultanas & vegan saffron mayonnaise

22,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

POSTRES

Gedeck Porto – Espresso & Pastel de Nata ^{A1,C,F,G}
Café gourmand portugais – espresso & Pastel de Nata ^{A1,C,F,G}
Espresso Porto – Espresso & Pastel de Nata ^{A1,C,F,G}
8,5 €

Crema Catalana mit Früchten ^{C,G}
Crème catalane accompagné de fruits ^{C,G}
Crema Catalana with fresh fruits ^{C,G}
9,5 €

Spanischer Käsekuchen ^{A1,C,G,H1} **mit Rhabarber- Kompott und Erdbeersorbet**
Gâteau au fromage espagnol ^{A1,C,G,H1} *compote de rhubarbe, sorbet fraise*
Spanish cheesecake ^{A1,C,G,H1} *rhubarb compote, strawberry sorbet*
12,5 €

Lauwarme Apfeltarte ^{A1, A4,C,G,H1,H5}
Mandeln & Porridge – Drambuie Eis
Tarte aux pommes tiède ^{A1, A4,C,G,H1,H5} *amandes & glace porridge- Drambuie*
Lukewarm apple tart ^{A1, A4,C,G,H1,H5} *almonds & oatmeal – drambuie ice cream*
12,5 €

Sorbetvariation
Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach dem Tagesangebot
Variation de sorbets
demandez l'offre du jour au personnel de service
Variety of sorbets
Please ask our service staff about our daily offers
12,5 €

DON CARLOS

Variación de postre » DON CARLOS « ab 2 Personen

Eine Überraschung mit vielen kleinen süßen Tapas ^{A1,C,E,G,H1,H4, H5,}
Une surprise de succulentes tapas sucrées

A surprise with lots of sweet tapas
pro Person / par personne / per person
14,5 €