

Don Quichotte

RESTAURANT

ABENDKARTE

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 ^{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 Linsensalat & Kapern ^{1,2}

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

Coca mit Tomate, Manchego, Lauchzwiebeln & Wildkräutersalat ^{A1,C,G,I}

Spinat-Ziegenkäse-Kroketten mit Mango-Dip ^{2,5A1,C,G} und Tomatenbrot ^{A1,1,7,10}

Patatas bravas et aioli, salami et chorizo

Ragoût de bœuf espagnol au safran et à la cannelle

Crevettes à l'ail, jambon serrano avec salade de lentilles et câpres

Bacalhau, salade de riz espagnole avec mayonnaise au citron

Coca à la tomate, manchego et ciboule et salade d'herbes sauvages

croquettes aux épinards et au fromage de chèvre, sauce mangue, pain à la tomate

Patatas Bravas and aioli, salami and chorizo

Spanish beef ragout with saffron and cinnamon

Prawns Aglio Olio, serrano ham with lentil salad and capers

Bacalhau, spanish rice salad with lemon mayonnaise

Coca with tomato, manchego, spring onions and wild herb salad

Croquettes with spinach and goat cheese, tomato bread, mango dip

pro Person / par personne / per person

32,5 €

SOPAS

Maronen- Selleriesuppe mit Trüffel, Apfelkaramell und geräucherter Entenbrust ^{G,I,9}

Soupe céleri-marrons à la truffe, pommes caramélisées, magret de canard fumé

Chestnut celery soup with truffle and caramel apple and smoked duck breast

9,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

ENTRANTES

Rindertatar ^{A1,C,D,G,J} mit Malzbrot- Chip

Ziegenkäse- Espuma, gelbe Bete und Rotes Zwiebel- Chutney

*Tartare de bœuf et chips de pain au malt
espuma de fromage de chèvre, betterave jaune et chutney d'oignons rouges*

Beef tartare with toasted malt bread chip
Goat's cheese espuma, yellow beetroot and red onion chutney

17,5 €

Als Hauptgang / En plat principal / As main course

24,5 €

Bowl » El Andaluz « ^{E,F,H3,I,J,K,1,2,4,7}

**Lauwarmer Reis, Avocado, Papaya, Mango, Cashew-Kerne, Kirschtomaten, Koriander, Ingwer
Edamame, Goji-Beeren, Chia-Samen, gepoppter Quinoa und Curry-Safran-Vinaigrette**

*Riz tiède, avocat, papaye, mangue, noix de cajou, tomates-cerises, coriandre, gingembre, edamame
baies de goji, graines de chia, quinoa soufflé et vinaigrette curry- safran*

Warm Rice, avocado, papaya, mango, cashews seeds, cherry tomatoes, coriander, ginger, edamame
Goji berries, chia seeds, popped quinoa, curry and saffron vinaigrette

15,9 €

mit marinierten Thunfischwürfel ^D und Sesam ^K

Avec des dés de thon marinés au sésame / with marinated diced tuna and sesame

21,9 €

**80gr Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica mit Baguette und Tomatenkompott
für 2 Personen**

*Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica avec baguette et compote de tomates à partir de 2 personnes
Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica with baguette and tomato compote from 2 people*

45 €

Winterlicher Blattsalat ^{A1,G,I,J}

Spanischer Ziegenkäse mit Honig gratiniert, Kürbiskerne, Quinoa und Trauben

Laitue hivernale, fromage de chèvre espagnol gratiné au miel, graines de courges, quinoa et raisins

Winter leafy salad, white spanish goat cheese au gratin with honey, Pumpkin seeds, quinoa and grapes

13,9 €

Terrine von Schafskäse und Bete ^{A1,G,H4,I}

mit Himbeervinaigrette, Walnüsse und Wildkräutersalat

Terrine de fromage de brebis et de betterave, vinaigrette à la framboise, noix et Salade d'herbes sauvages

Sheep cheese and beetroot terrine with raspberry vinaigrette, walnuts and wild herb salad

13,9 €

Don Quichotte

RESTAURANT

ENTRADAS

RAMON PEÑA

**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

Dosen Anchovis in Öl ^D

Anchois à l'huile

Tinned anchovies in oil

23,9 €

Sardinen in Olivenöl gefangen aus den Buchten Galiziens ^D

Sardines de Galice à l'huile d'olive

Sardines in olive oil, caught from the bays of Galicia

18,5 €

Miesmuscheln aus Galizien in roter Sauce ^N

Moules de Galice à la sauce rouge

Mussels from Galicia in red sauce

18,5 €

Serviert mit kleinem Salat und Pan con Tomate ^{A1,1,7,10}
Accompagné d'une salade verte et son pan con tomate
Served with a small salad and tomato bread

Don Quichotte

RESTAURANT

PARA NUESTROS PEQUEÑOS INVITADOS



Spaghetti ^{A1,F,I}

mit Tomatensoße oder Bolognesesoße

Spaghettis sauce tomate ou sauce bolognaise

Spaghetti 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

Make your own » Ed Euromaus « Burger and fries

9,9 €

Geflügelgeschnetzeltes in Rahm ^{A1,C,G,I}

mit Champignons, Spätzle und buntes Karottengemüse

Émincé de volaille à la crème avec champignons, Knöpfle et carottes

Slices of poultry in creamy sauce with mushrooms, Knöpfle and colourful carrots

9,9 €

Nordsee Schollenbackfisch in Panko gebacken ^{A1,C,D,G}

mit Zitronen-Mayonnaise, Marktgemüse und Kartoffelstampf

Carrelet frit de la mer du Nord cuit au panko

Mayonnaise citronnée, légumes du marché et purée de pommes de terre

North sea fried plaice fish baked in panko

with lemon mayonnaise, market vegetables and mashed potatoes

9,9 €

Eisbecher » Eurofant «

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

Glace vanille et chocolat, sauce aux fruits et smarties

Vanilla and chocolate ice cream with fruit sauce and smarties

4,9 €



Don Quichotte

RESTAURANT

CARNES

**El Andaluz Beef Burger » Black Angus « ^{A1,C,G}
mit Manchego, Avocado, gegrillter Paprika, Wildkräutersalat, Chipotle Soße
Kartoffelwürfel und Kraut- Karotten- Salat**

*Burger « El Andaluz » au bœuf „Black Angus“
manchego, avocat, poivrons grillés, salade d'herbes sauvages, sauce chipotle,
cubes de pommes de terre et salade de chou et de carottes*

El Andaluz Burger 'Black Angus' with manchego, avocado, grilled peppers, wild herb salad
chipotle sauce, potato cubes and cabbage-carrot salad

21,9 €

**Flamencopfanne ^{G,I,9}
gegrilltes Presa Ibérico Bellotta, geschmorte Rinderbacke, gebratene Chorizo
Winterliches Gemüse und Kartoffelpüree**

*Poêlée Flamenco – Presa grileé, joue de bœuf braisé, chorizo
Légumes d'hiver et purée de pommes de terre*

Flampenco pan – grilled presa Ibérico Bellotta
braised beef cheek, fried chorizo, winter vegetables and mashed potatoes

28,5 €

**Rosa gebratene Südamerikanische Rinderhüfte 250g ^{A1,C,E,F,G,I,L}
Rotweinjus, geschmorte Zwiebeln, Spitzkohl mit Speck und Spätzle**

*Rumsteck de bœuf (250 g) sud-américain cuisson rosée
jus au vin rouge, oignons braisés, chou pointu avec lard et spaetzle*

Pink roasted South American beef rump 250g
red wine jus, braised onions, hispi cabbage with bacon and spaetzle

35,9 €

**½ geschmorte Ente mit Apfelspalten, Enten- Jus, Rotkohl und Kartoffelklöße ^{A1,G,I}
½ canard braisé aux tranches de pommes, Jus de viande, chou rouge et boulettes de pommes de terre
½ Braised duck with apple wedges, duck jus, red cabbage and potato dumplings**

27,9 €

**Hirschgulasch mit gerührten Preiselbeeren ^{A1,C,G,I}
gebratene Pilze, Petersilienwurzel und Serviettenknödel**

*Goulache de cerf aux airelles
Champignons poêlés, racine de persil et Knoedel*

Venison goulash with stirred cranberries
fried mushrooms, parsley root and bread dumplings

25,9 €

Don Quichotte

RESTAURANT

PESCADOS Y MARISCOS

Zander auf der Haut gebraten ^{D,G,I,J}
auf Rahmlinsen, Karotte mit Crunch und Gemüse

Sandre cuit sur peau
sur lentilles à la crème, légumes et carottes croustillantes
Pikeperch fried on the skin
on creamed lentils, carrot with crunch and vegetables

27,5 €

VEGETARIA

Trüffelravioli ^{A1,C,G}
mit schwarzem Trüffel und Parmesanschaum

Raviolis aux truffes - Émulsion de parmesan et truffe noire
Truffle ravioli - Parmesan cream and black truffle

22,5 €

VEGANO



Graupen Risotto ^{A1,F,I}
mit Pilzen, Wintergemüse und Trüffel

Risotto d'orge aux champignons, légumes d'hiver et truffe
Pearl barley risotto with mushrooms, winter vegetables and truffles

15,9 €

Greenforce Frikadelle ^{F,H4,I}
mit Grünkohl, Süßkartoffel und Walnüsse

Fricadelles Greenforce avec chou vert, Patate douce et noix
Greenforce balls with kale, sweet potato and walnut

19,9 €

Veganer GREENFORCE Burger ^{A1,F,7}
**Kräutermayonnaise, Wildkräutersalat, rote Zwiebelmarmelade
eingelegte Paprika, Kartoffelwürfel und Tomatensalat**

*Burger végétal GREENFORCE, mayonnaise aux fines herbes
Salade d'herbes sauvages, confit d'oignons rouges, poivrons marinés, pommes de terre et salade de tomates*

Vegan GREENFORCE Burger, herb mayonnaise
wild herb salad, red onion jam, pickled pepper, diced potatoes and tomato salad

19,9 €

Don Quichotte

RESTAURANT

POSTRES

Gedeck Porto – Espresso & Pastel de Nata ^{A1,C,F,G}

Café gourmand portugais – espresso & Pastel de Nata

Espresso Porto – Espresso & Pastel de Nata

7,9 €

Crema Catalana mit Früchten ^{C,G}

Crème catalane accompagné de fruits

Crema Catalana with fresh fruits

8,9 €

Manjari Schokoladencreme ^{C,G,H1}

Brombeersorbet und Cassis

Crème au chocolat Manjari, sorbet mûres et cassis

Manjari chocolate cream with blackberry sorbet and cassis

10,5 €

Apfeltarte ^{A1,C,G,H1}

Bratapfeleis und Mandeln

Tartelette aux pommes, glace aux pommes au four, amandes

Apple tart with baked apple ice cream and almonds

10,5 €

Sorbetvariation

Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach dem Tagesangebot

Variation de sorbets

demandez l'offre du jour au personnel de salle

Variety of sorbets

Please ask our service staff about our daily offers

12,5 €

Belgische Waffeln ^{A1,C,G}

Puderrucker, warme Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne

Gauffres belges et sucre glace, coulis de griottes chaudes, glace vanille et chantilly

Belgian waffles with powdered sugar, warm sour cherries, vanilla ice cream and cream

9,50 €

D O N C A R L O S

Variación de postre » DON CARLOS « ab 2 Personen

Eine Überraschung mit vielen kleinen süßen Tapas ^{A1,C,E,F,G,H1,H5,H6,H7,4,7,8,14,15}

Une surprise de succulentes tapas sucrées

A surprise with lots of sweet tapas

pro Person / par personne / per person

13,5 €