

⇒ ENTRADAS ⇒

VORSPEISEN · ENTRÉES · STARTERS

CAESAR SALAD ^{A1.C.D.G.I.J} 11,9 €
ROMANASALAT | CROÛTONS | PARMESAN
CAESAR DRESSING

Laitue romaine | Croûtons | Parmesan | Vinaigrette césar
Romaine salad | Croutons | Parmesan | Caesar dressing

MIT GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST 18,9 €
Avec blanc de poulet poêlé
With fried corn-fed chicken breast

MIT 5 STÜCK GEBRATENEN RIESENGARNELEN ^B 26,9 €
Avec 5 crevettes grillées · With 5 grilled prawns

SPANISCHER »VITAL« SALAT ^{G.I} 16,5 €
QUINOA | GEGRILLTER KRÄUTERSAITLING
SCHAFSKÄSE | MELONE | DILL-DRESSING
Quinoa | Pleurote grillé | Fromage de brebis | Melon | Vinaigrette à l'aneth
Quinoa | Grilled king oyster mushroom | Sheep's cheese | Melon | Dill dressing

BÜFFELMOZZARELLA MIT BUNTEN TOMATEN 16,5 €
ROTE ZWIEBELN | BASILIKUM
Mozzarella de bufflonne aux tomates | Oignons rouges | Basilic
Buffalo mozzarella with colourful tomatoes | Red onions | Basil

CHARENTAISE MELONE ^{1.2} SERRANO-SCHINKEN | OLIVEN 17,5 €
Melon charentais | Jambon serrano | Olives
Charentaise melon | Serrano ham | Olives

BOWL »ANDALUZ« ^{A4.C.F.H3.J.K.2.4.5.7.8} 16,5 €
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

MIT MARINIERTEM THUNFISCH UND SESAM ^{D.K} 22,9 €
Avec thon mariné et sésame
With marinated tuna and sesame

TAPAS PLATTE »DON QUICHOTTE« ^{A1.C.G.I.L.1.2.4.8} 19,9 €
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

Don Quichotte

RESTAURANT

MITTAGSKARTE · MENU DU DÉJEUNER · LUNCH MENU

⇒ CARNES ⇒

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL ^{A1.C.G} 16,9 €
PAPRIKAGEMÜSE MIT TOMATE | SAUTIERTE GRENAILLE KARTOFFEL
Escalope panée de porc | Poivrons à la tomate | Pommes de terre grenaille sautées
Breaded pork schnitzel | Pepper with tomatoes | Sautéed grenaille potatoes

KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-EINTOPF MIT ČEVAPČIĆI ^{A1.A4.G.H1.I.1.7.8} 16,9 €
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

HÄHNCHEN-GYROS MIT POMMES FRITES ^{A1.F.G.I.K.7} 16,9 €
GURKE | TOMATE | ZWIEBELN | TZATZIKI | SALAT
Gyros de poulet | Frites | Concombre | Tomates | Oignons | Tzatziki | Laitue
Chicken gyros | French fries | Cucumber | Tomato | Onions | Tzatziki | Lettuce

RUMPSTEAK VOM GRILL ^{A1.G.H1.I} 17,9 €
KRÄUTERBUTTER | POMMES FRITES | KLEINER SALAT
Rumsteck grillé | Frites | Petite salade
Grilled rump steak | French fries | Small salad

PIRI PIRI HÄHNCHENKEULE VOM GRILL ^{A1.L} 15,9 €
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

CHEESEBURGER »LA MANCHA« ^{A1.A4.C.G.J} 16,8 €
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

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

KABELJAU AUS DEM OFEN ^{D.I} 16,9 €
SPANISCHES OFENGEMÜSE | GEBRATENE KARTOFFELN | OLIVENÖL
Cabillaud cuit au four | Légumes cuits au four | Pommes de terre sautées | Huile d'olive
Oven-baked cod | Oven vegetables | Roast potatoes | Olive oil

⇒ VEGETARIANO ⇒

VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN · VEGETARIAN



SPAGHETTI »DON VITO« ^{A1} 14,5 €
KIRSCHTOMATEN | PINIENKERNE | BASILIKUM | KNOBLAUCH | OLIVENÖL
Spaghettis « Don Vito » | Tomates-cerises | Pignons | Basilic | Ail | Huile d'olive
Spaghetti 'Don Vito' | Cherry tomatoes | Pine nuts | Basil | Garlic | Olive oil

⇒ PARA LOS NINOS ⇒

KIDS ECKE · MENUS ENFANTS · KIDS MENUS

SPAGHETTI ^{A1.I} MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE 8,5 €
Spaghettis avec sauce bolognaise ou sauce tomate
Spaghetti with bolognese or tomato sauce

»ED EUROMAUS« BURGER ^{A1.C.G} 9,9 €
GEGRILLTER HAMBURGER IM SESAMBRÖTCHEN ZUM SELBER BELEGEN
BLATTSALAT | GURKENSCHNITTEL | 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

GEBACKENE CHICKEN CROSSIES ^{A1.C.I.J} POMMES FRITES | MAYONNAISE 8,5 €
Nuggets de poulet | Frites | Mayonnaise
Baked chicken crossies | French fries | Mayonnaise

⇒ POSTRE ⇒

DESSERT · DESSERT · SWEETS

CREMA CATALANA ^{C.G} MIT FRÜCHTEN 9,5 €
Crème catalane aux fruits · Crema Catalan with fruits

GEDECK PORTO ^{A1.C.F.G} ESPRESSO & PASTEL DE NATA 8,5 €
Café gourmand portugais – expresso & Pastel de Nata
Porto Set Menu – Espresso & Pastel de Nata



⇒ APERITIVOS ⇒

APERITIF · APÉRITIFS · APERITIF

PICON BIER ^{A4,4}	0,3 l	5,3
ERDINGER PIKANTUS ^{A1-A4} dunkler Weizenbock · <i>Bière ambrée forte</i> · 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 SPRITZ ^{L4,11,13} Aperol, Soda, Prosecco, Orange		9,5
HUGO ^{L13} St. Germain Holunder, Minze, Prosecco		9,5
ROSATO MIO ^{L13} Aperitivo Rosato, Basilikum, Limette, Prosecco		9,5
CRODINO SODA SANBITTER ^{1,4} alkoholfrei · <i>sans alcool</i> · alcohol-free	Fl. 0,1 l	6
RICARD ⁴ MIT WASSER	4 cl	6,9
MARTINI BIANCO ROSSO EXTRA DRY	5 cl	6,9
KIR ^{L4,13} Weißwein · <i>vin blanc</i> · white wine	0,1 l	7,3
KIR ROYAL ^{L4,13} Champagner	0,1 l	16
„FREISTERN“ alkoholfreier Secco	0,1 l	5,6
GLAS WINZERSEKT ^{L13} Pinot Blanc Brut Weingut Waßmer	0,1 l	7
CRÉMANT „CLOS DE LA TOURELLE“ BRUT ^{L13} Château Ollwiller	0,1 l	7
CRÉMANT ROSÉ BRUT ^{L13} Château Ollwiller	0,1 l	7
CHAMPAGNER ^{L13}	0,1 l	14,6

⇒ CERVEÇA ⇒

BIER · BIÈRES · BEER

BITBURGER PREMIUM PILS ^{A1,A4} frisch vom Fass <i>Bière blonde à la pression</i> · Premium draught beer	0,3 l	4,9
BRAUWERK KESSEL PILS – DAS MEISTERLICHE ^{A4} Pils vom Fass · <i>bière pression</i> · Draught beer	0,3 l 0,4 l	4,9 5,8
ERDINGER WEISSBIER NATURTRÜB VOM FASS ^{A1,A4} Röstmalz <i>Bière blanche non-filtrée</i> · Unfiltered wheat beer on tap	0,3 l 0,5 l	4,9 6,3
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{A1,A4} <i>Bière blanche sans alcool</i> · Non-alcoholic wheat beer	Fl. 0,33 l	4,9
BITBURGER 0,0% PILS ALKOHOLFREI HERB ^{A4} <i>Bière blonde sans alcool</i> · Non-alcoholic beer	Fl. 0,33 l	4,9
BITBURGER 0,0% RADLER ALKOHOLFREI ^{A4} <i>Panaché sans alcool</i> · Non-alcoholic shandy	Fl. 0,33 l	4,9
BITBURGER HELLES LAGERBIER – GLUTENFREI <i>Bière sans gluten</i> · Gluten-free beer	Fl. 0,33 l	4,9
ESTRELLA DAMM ^{A4} spanisches Bier · <i>bière espagnole</i> · Spanish beer	Fl. 0,33 l	5,3
SAN MIGUEL ^{A4} spanisches Bier · <i>bière espagnole</i> · 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 ^{L13} fine dry · medium · rich golden	5 cl	5,5
TAYLORS CHIP DRY ^{L13} Portwein weiß · <i>Porto blanc</i> · White port	5 cl	7
TAYLORS RUBY PORT ^{L13} Portwein rot · <i>Porto rouge</i> · Red port	5 cl	7

EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

Mack
INTERNATIONAL

Don Quichotte

RESTAURANT

⇒ BEBIDAS ⇒

GETRÄNKE · BOISSONS · BEVERAGES

⇒ ED EUROMAUS ⇒

^{1,7}

ANANAS-, ORANGENSAFT, MARACUJA NEKTAR BLUE CURAÇAO SIRUP €8,5

Jus d'ananas, nectar de fruit de la passion, jus d'orange, sirop de curaçao bleu
Pineapple juice, passion fruit nectar, orange juice, blue curaçao syrup

COCA-COLA ORIGINAL TASTE ^{3,4,5,6} · FANTA ^{1,2,4,5,6} · SPRITE ^{1,2,4,5,6} · mezzo mix ^{1,2,4,5,6}	0,3 l	4,3
COCA-COLA LIGHT TASTE ^{3,4,5,6,8} · COCA-COLA ZERO SUGAR ^{3,4,5,6,8}	Fl. 0,33 l	4,3
SCHWEPES DRY TONIC WATER ^{7,11}	Fl. 0,2 l	4,1
SCHWEPES ORIGINAL BITTER LEMON ^{2,7,11}	Fl. 0,2 l	4,1
fuzetea ^{1,2,4,5,6} Schwarzer Tee Zitrone · <i>thé glacé</i> · iced tea	0,3 l	4,3
APOLLINARIS SELECTION Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,9
<i>Eau minérale gazeuse</i> · mineral water	Fl. 0,75 l	7,6
VIO Stilles Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,9
<i>Eau minérale plate</i> · 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
<i>Jus de rhubarbe et eau gazeuse</i> · rhubarb juice spritzer		
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE	Fl. 0,3 l	4,9
<i>Jus de groseille et eau gazeuse</i> · redcurrant juice spritzer		
RIVELLA CLASSIC ^{6,7} rot · rouge · red · RIVELLA LIGHT ^{6,5,7} 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 <i>thé avec du lait ou du citron</i> · tea with milk or lemon	4,3
TRINKSCHOKOLADE mit Sahne ⁶ <i>chocolat chaud avec chantilly</i> · 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.

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 Geschwärzt 11 Chininhaltig 12 Taurinhaltig 13 Geschwefelt 14 Kakaohaltige Fettglasur 15 Mit Geschmacksverstärker 16 Gewachst

⇒ VINO EN GARRAFA ⇒

OFFENE WEINE · VIN EN CARAFE · WINE

SPANIEN · ESPAGNE · SPAIN

		€	€
ALTOZANO	weiß	0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
Vino de la Tierra Castilla Verdejo / Sauvignon Blanc			
ANANTO BLANCO Macabeo · Bodega Sierra Norte	weiß	0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
ALTOZANO	rosé	0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
Vino de la Tierra Castilla Rosado Tempranillo / Syrah			
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	weiß	0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
QbA trocken, Weingut Huber, Durbach			
MÜLLER-THURGAU	weiß	0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
QbA halbtrocken, Weingut Lothar Schwörer, Kippenheim			
WEIßER BURGUNDER	weiß	0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim			
GRAUER BURGUNDER	weiß	0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
QbA trocken, Fritz Wassmer, Bad Krozingen			
CUVÉE Chardonnay & weißer Burgunder	weiß	0,25 l 8,5	0,5 l 17
QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel			
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	rosé	0,25 l 8,2	0,5 l 16,4
QbA lieblich, Oberkircher Winzer, Oberkirch			
IHRINGER WINKLERBERG, SPÄTBURGUNDER	rot	0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
QbA feinherb, WG Ihringen			
SPÄTBURGUNDER	rot	0,25 l 8,3	0,5 l 16,6
QbA trocken, Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen			
CUVÉE Spätburgunder, Merlot & S. Laurent	rot	0,25 l 8,5	0,5 l 17
QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel			

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
SPÉCIALITÉ 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

Don Quichotte

RESTAURANT

» Abendkarte «

Unsere Empfehlung SPANISCHE PAELLA

für 2 Personen | Pour 2 personnes | for 2 people

Paella mit Meeresfrüchten ^{A1,B,F,N,16}
Muscheln, Pulpo & Rotschwanzgarnelen
Paprika, Erbsen, Tomaten & Safran

*Paëlla aux fruit de mer, moules, poulpe
& crevettes rouges*
poivrons, petits pois, tomates et safran

Seafood Paella with mussels, pulpo & redbtail prawns
bell peppers, peas, tomatoes & saffron

69,8 €

Vegane Paella

Blumenkohl, Tomaten, Paprika, Zucchini & Safran

Paëlla végétarienne

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 ^L | DOCa La Rioja | Bodega Gomez Cruzado
0,75l 31,5 €

Roséwein

2021 Rosado ^L | DOCa La Rioja | Bodega Ramon Bilbao
0,75l 24 €

Rotwein

2016 Reserva ^L | Tempranillo | DOCa La Rioja | Bodega Ramon Bilbao
0,75l 33 €

T A P A S

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** ^{1,2,4}

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* ^{1,2,4}

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, cebette, 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** ^{1,2,4}

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 €

S O P A S

Spanische Gemüsesuppe » Gazpacho « mit Croûtons, Paprika & Tomate ^{A1}

« **Gazpacho** » - soupe espagnole de légumes avec croûtons, poivrons et tomates ^{A1}

Spanish vegetable soup 'Gazpacho' with croutons, peppers & tomato ^{A1}

10,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

ENTRANTES

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

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

Salade estivale ^{A1,C,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K} *fromage de chèvre espagnol gratiné au miel, amandes, quinoa, melon, vinaigrette à l'aneth*

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

16,9 €

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}

16,5 €

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**

16,5 €

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 €

Charentais Melone mit Serrano- Schinken & Oliven ^{1,2}

Melon charentais *avec jambon serrano et olives*

Charentais melon **with Serrano ham & olives** ^{1,2}

17,5 €

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

mit eingelegtem Thunfisch, mediterranem Gemüse, Hummus und Zitronenfrischkäse

Coca espagnol sur planchette ^{A1,A4,D,K,G,F}, *Houmous, thon mariné, zatar, légumes méditerranéens & crème au citron*

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

16,9 €

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**

19,9 €

Konfierter Kabeljau mit gegrilltem Spitzpaprika- Salat, Olivenöl, Chorizo- Brot- Crumble & Safran- Kartoffel-

Espuma ^{A1,C,D,G}

Cabillaud confit et salade de poivrons grillés, huile d'olive, crumble de pain et chorizo & espuma safran-pommes de terre ^{A1,C,D,G}

Confit cod with grilled pointed pepper salad, olive oil, chorizo breadcrumbs & saffron potato espuma ^{A1,C,D,G}

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 und 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

Spaghetti ^{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

Burger » Ed Euromaus « à faire soi-même avec 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 ^G, **geschmorte Rinderbacke mit Aropesauce, gebratene Chorizo**

Grillgemüse, Spitzpaprika & rote Mojosauc

Poêlée Flamenco ^{G,K,L,9} – *côte de porc grillée à l'espagnole* ^G, *joue de bœuf braisée avec sauce « arope »*

Chorizo poêlé, légumes racines grillés, poivrons, sauce mojo rouge

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

grilled vegetables, pointed pepper, red mojo sauce

29,5 €

Rosa gebratenes schottisches Roastbeef 250g ^G

Gegrillte rote Zwiebel, grüne Bohnen ^G, **Pfifferlinge** ^G & **rote Mojo**

Rosbif écossais grillé (250 g) cuisson rosée ^G

Oignons rouges grillés, haricots verts ^G, *girolles et mojo rouge*

Pink roasted Scottish roast beef 250g ^G

Grilled red onion, green beans ^G, *chanterelle mushrooms and red mojo sauce*

38,5 €

Gegarte halbe Ente mit Pfifferlingen ^G, **eingelegter Pfirsich & Patatas Bravas** ^{A1}

Demi-canard grillé aux girolles, pêche marinée et patatas bravas ^{A1}

Cooked half duck with chanterelles ^G, **pickled peach & patatas bravas** ^{A1}

32,5 €

Gegrilltes » Schwäbisch Hällisches » Schweinekotelett ^G

mit Gremolata, Nussbutter-Thymian-Schaum ^G, **Kartoffel- Zitronen- Stampf** ^G & **gegrillte Spitzpaprika**

Côtelette de porc grillée ^G *avec gremolata, émulsion de beurre aux noix et au thym* ^G

écrasé de pommes de terre au citron ^G & *poivrons pointus grillés*

Grilled 'Swabian Hallish' pork chop ^G *with gremolata, nut butter-thyme foam* ^G, *potato-lemon mash* ^G & *grilled pointed peppers*

28,5 €

Beilagen

Accompagnements | Separate sides

Graupenrisotto | *Risotto d'orge* | Pearl barley risotto

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

PESCADOS Y MARISCOS

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'olives, 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'olives, citron et fines herbes*

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

33,9 €

VEGANO



Spanische Graupenpfanne mit Safran ^{A4,I,J,G,H2,13}

wilder Brokkoli, Kirschtomaten, Pfifferlinge & Zuckerschoten

Poêlée d'orge espagnole au safran ^{A4,I,J,G,H2,13} *avec brocoli sauvage, tomates cerises, girolles & pois gourmands*

Spanish pearl barley pan with saffron ^{A4,I,J,G,H2,13} **wild broccoli, cherry tomatoes, chanterelle mushrooms & sugar peas**

22,9 €

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

Kichererbsen, Bohnen, Couscous mit Mandeln & Rosinen ^{A1,H1,13}, **vegane Safran- Mayonnaise**

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

Pois chiches et haricots couscous avec amandes et raisins secs ^{A1,H1,13}, *mayonnaise végane au safran*

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

24,5 €

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

Tartufo Cocco Nocciola ^{A1,C,F,G,H1,8} mit exotischer Mango-Grütze ^{2,7} & Schlagsahne ^G
Tatufo Cocco Nocciola ^{A1,C,F,G,H1,8} gelée de mangue exotique & chantilly ^G
Coconut Hazelnut Truffle ^{A1,C,F,G,H1,8} exotic mango jelly & whipped cream
12,5 €

Spanischer Käsekuchen ^{A1,C,G,H1} mit Aprikosen- Kompott und Joghurteis
Gâteau au fromage espagnol ^{A1,C,G,H1} compotée d'abricots, glace au yaourt
Spanish cheesecake ^{A1,C,G,H1} apricot compote, frozen yogurt
12,5 €

Pochierter gelber Pfirsich ^{A1,A4,C,G,H1,H5}
Himbeeren, Torrone- Eis & Mandelkrokant
Pêche jaune pochée ^{A1,A4,C,G,H1,H5} framboises, glace au touron et nougatine aux amandes
Poached yellow peach ^{A1,A4,C,G,H1,H5} Raspberries, torrone ice cream & almond brittle
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 pleine de succulentes tapas sucrées

A surprise with lots of sweet tapas
pro Person / par personne / per person

14,5 €