



Vom 982°C Grill / de la Parrilla

Liebe Gäste da wir alle Speisen frisch zubereiten bitten wir um Verständnis, wenn es zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommt.

Estimados clientes, nosotros preparamos todos los platos frescos, por eso pedimos de perdón si tarda la comida un rato más.

Entrecôte vom argentinischen „Black- Angus Rind“

auf Rotwein- Jus, an Escalivada Gemüse dazu Süßkartoffel- Pommies

en salsa de vino Tinto puré de patatas dulce y verdura escalivada Rohgewicht 250gr. 22,50€

Steak aus der „Black- Angus Rind“ Hüfte

auf Rotwein- Jus an rustikalen Speckbohnen dazu Rosmarin- Kartoffelspalten

Filete de Ternera en salsa de Vino Tinto patatas y judías rústicos 21,90€

Gegrillte Hähnchenbrust

auf Salbei- Sauce, an pimientos de Padron dazu Gemüse Tortilla mit Alioli

Pechuga de Pollo con pimientos de Padron y Tortilla de verdura con Alioli 16,90€

Hähnchenbrust Schnitzel

an Salbei- Sauce, Escalivada- Gemüse dazu Süßkartoffelstampf mit schwarzen Oliven & Chorizo

Pechuga de Pollo con escalivada y puré de patatas dulce 16,90€

Empfehlung vom Chef

Spanische Weizentortilla gefüllt

Tortilla de trigo relleno 12,90€



Vom 982°C Grill / de la Parrilla

Liebe Gäste da wir alle Speisen frisch zubereiten bitten wir um Verständnis, wenn es zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommt.

Estimados clientes, nosotros preparamos todos los platos frescos, por eso pedimos de perdón si tarda la comida un rato más.

Schweine- Bäckchen

auf Salbei- Sauce, an Escalivada Gemüse dazu Süßkartoffelstampf mit schwarzen Oliven & Chorizo

Carrillada de Cerdo en Salsa de salvia con pimientos de Padron y puré de patata dulce 17,90€

Spare Ribs a la Casa, Sois vide

an pimientos de Padron dazu Süßkartoffel- Pommies

Costillas de Cerdo caseras con pimientos de Padron y patatas dulces fritas 18,90€

Steak vom Atlantischen Lachs

gewürzt mit Meersalz & Salsa verde auf Escalivada Gemüse dazu Rosmarinkartoffelspalten

filete de Salmón del Atlántico con sal de mar, salsa verde sobre verdura escalivada 18,90€

Kabeljau Lion gratiniert mit Kräuter Aioli

an mediterranem Roten Gemüse dazu Süßkartoffelstampf mit schwarzen Oliven & Chorizo

bacalao gratinado con verdura roja y puré de patata dulce 19,90€

Gegrillter Gemüseteller Mediterran

Plato de verduras a la Plancha

10,90€



FAHNER MÜHLE

in der



Alle Paellas bitte auf Vorbestellung oder fragen Sie unser Serviceteam.

Da unsere Paella nach original Valencianischer Art zubereitet wird, beträgt die Zubereitungszeit ca. 60 min.

Paella Original

Paella ab mindestens 2 Personen

Paella- Reis, Safran, Tomate, Kaninchen, Hähnchen, Garnelen, Calamares, Muscheln, Blumenkohl, grüne Bohnen, Paprika, Zucchini, Aubergine, Schnecken, Knoblauch

p. P 18,90€



**Liebe Gäste da wir alle Speisen frisch zubereiten bitten wir um Verständnis,
wenn es zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommt.**

**Estimados clientes, nosotros preparamos todos los platos frescos, por eso
pedimos de perdón si tarda la comida un rato más.**

Salat & Suppe ***Ensalada & Sopa***

Tomatensuppe

Sopa de Tomate klein/ groß 4,90€/6,90€

Frischer Bunter Salat

Ensalada mixta klein/ groß 4,90€/ 6,90€

Großer frischer Salat mit Gebackener Hähnchenbrust

Ensalada con Pechuga de Pollo 11,90€

Großer frischer Salat mit Thunfisch & Ei

Ensalada de atún con huevo 10,90€

Großer frischer Salat mit gegrillten Garnelen

Ensalada con gambas a la plancha 12,90€



***Liebe Gäste da wir alle Speisen frisch zubereiten bitten wir um Verständnis,
wenn es zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommt.***

***Estimados clientes, nosotros preparamos todos los platos frescos, por eso
pedimos de perdón si tarda la comida un rato más.***

Regionale Spezialitäten Especialidades de la Tierra

Herzhaftes Gulasch vom Rind

an rustikalen Rosenkohl dazu Thüringer Hüllerchen

Gulasch de Ternera con coles de Bruselas y bolas de Patata

17,90€

Zarter Schwarzbier- Schweinebraten Sous vide

an rustikalen Rosenkohl dazu Thüringer Hüllerchen

Asado de Lomo cerdo Sous vide a la cerveza negra con coles de Bruselas y bolas de patata

15,90€



Liebe Gäste da wir alle Speisen frisch zubereiten bitten wir um Verständnis, wenn es zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommt.

Estimados clientes, nosotros preparamos todos los platos frescos, por eso pedimos de perdón si tarda la comida un rato más.

Für unsere kleinen Gäste /Bambinos

<i>Kleiner Salat</i>	4,90€
<i>Baby-Salzkartoffel an frischem Ratatouille- Gemüse</i>	5,90€
<i>Pasta mit Tomaten-soße</i>	5,90€
<i>Pasta mit Fleischbällchen</i>	6,90€
<i>Hausgemachte Hähnchen- Nuggets mit Pommes & Ketchup / oder Salat</i>	7,90€
<i>Thüringer Hüllerchen mit Bratensoße</i>	4,90€

Dessert/ Postres

<i>Crema Valencia mit Waldbeeren - Minzesauce</i>	5,90€
<i>Schoko Suflet an Himbeere- Sorbet, Kugel Eis & Sahne</i>	8,90€
<i>Apfelstrudel an Kugel Eis & Sahne</i>	6,90€



Tapas

Liebe Gäste Information zu Allergenen und Zusatzstoffen unserer Gerichte finden Sie in einer Zusatzspeisekarte die Sie durch Nachfragen bei unserem Service Team zu Verfügung gestellt bekommen.

<i>Portion Baguette</i>		1,00€
<i>Portion Aioli / Knoblauch creme</i>		1,90€
<i>Ofen frisches Baguette & Aioli</i>		2,90€
<i>Bratpaprika mit Meersalz/ Pimientos de Padrón</i>	4 stk.	2,90€
<i>Teller eingelegte Sardellen/ Plato Boquerones en Vinagre</i>		8,50€
<i>Tortilla de la Casa- Portion</i>		4,90€
<i>Pflaumen im Speckmantel/ Ciruelas en Bacon</i>	je Stück	1,10€
<i>Kalamon Oliven/ Aceitunas Kalamata</i>		3,50€
<i>Manchego Käse in Olivenöl/ Queso manchego en Aceite de oliva</i>	je Stück	1,00€
<i>Manchego Käseplatte/ Plato de Queso manchego</i>		10,90€
<i>Serrano- Schinken Iberico- Schwein / Jamón Serrano Ibérico</i>		14,90€
<i>Frittierte Sardellen an Salat-Bouquet & Kräuter/</i>		
<i>Boquerones fritos con ensalada y Alioli</i>		9,90€
<i>Calamares gegrillt auf Zucchini & Aioli</i>		
<i>Calamares a la Plancha con calabacín</i>		14,90€
<i>Gegrillte Riesen- Garnelen an Salatbouquet</i>		
<i>Gambas a la Planche con ensalada</i>		18,90€
<i>Tapas Platte- Variation</i>	pro. Pers.	16,90€



Mit Käse überbacken/ del Horno con Queso

<i>Champignon gefüllt/ Champiñoños rellenos</i>	<i>3,90€</i>
<i>Aubergine gefüllt & überbacken/ berenjena rellena al Horno</i>	<i>6,50€</i>
<i>Paprika gefüllt & überbacken/ Pimiento relleno al Horno</i>	<i>6,50€</i>
<i>Chorizo- Kartoffelpfanne überbacken/ Patatas de Chorizo al Horno</i>	<i>7,90€</i>

Aus dem Tonschälchen/ de la Cazuela

<i>Fleischbällchen in Mandelsoße/ Albondígas en Salsa de almendra</i>	<i>8,90€</i>
<i>Spanisches Gulasch vom Rind/ Gulasch español de ternera</i>	<i>10,80€</i>
<i>Garnelen in Knoblauch flambiert/ Gambas al Ajillo</i>	<i>13,90€</i>
<i>Muscheln in Weißwein/ Mejellones al Vapor</i>	<i>9,90€</i>
<i>Röstkartoffel mit Aioli/ Patatas Bravas con Aioli</i>	<i>4,90€</i>

Zu den Tapas reichen wir Ihnen Ofen frisches Baguette

Liebe Gäste da wir alle Speisen frisch zubereiten bitten wir um Verständnis, wenn es zu etwas längeren Zubereitungszeiten kommen kann.

Estimados clientes, nosotros preparamos todo los platos frescos, por eso pedimos de perdón si tarda la comida un rato más.