

falstaff

Menü

ARROZ-REISCHIPS 'PAELLA STYLE' 8.-
SAFRAN | KNOBLAUCH | ERBSEN

COCA VON 'THE SOUR BROS' 9.-
NOMBRE PROPIO (BIO) OLIVENÖL | CORNICABRA-OLIVENCRÈME
+BAUERN SPECKCRÈME +3.-

GAZPACHO ANDALUZ 18.-
FÜR ZWEI PERSONEN
TOMATE | PEPPERONI | OLIVENÖL
+CHORIZO CHIPS +6.-

DAUPHINE 'TORTILLA' 12.-
EIGELB | ROTE ZWIEBEL | PETERSILIE
+LARDO IBÉRICO + 4.-

Bitte sprechen Sie uns auf unsere vegetarische Menükarte an.
Unser Team steht Ihnen jederzeit für eine Auskunft bzgl. der Allergene zur Verfügung. Alle Preise verstehen sich
in CHF inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.

falstaff

falstaff

EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN

MENÜ

**EAT &
DRINK
SPAIN**



falstaff

Rotwein

CRIANZA 2019, 0,1L 11.–

TEMPRANILLO
BODEGA SARMENTERO
DO RIBERA DEL DUERO

VERAN 2019, 0,1L 11.–

SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON, MANTONEGRO
FINCA BINIAGUAL
DO BINISSALEM MALLORCA

LUNÁTICO 2019, 0,1L 9.–

MONASTRELL
CASA DE LA ERMITA
DO JUMILLA

PETIT VERDOT 2015, 0,1L 10.–

PETIT VERDOT
CASA DE LA ERMITA
DO JUMILLA

Süsswein

DULCE BLANCO 2020, 0,5DL 7.–

VIOGNIER
CASA DE LA ERMITA
DO JUMILLA

Sherry

JARANA FINO, 0,5DL 7.5

PALOMINO
BODEGAS LUSTAU
DO JEREZ

falstaff

Weisswein

VERDEJO 2020, 0,1L 9.–

VERDEJO
BODEGA SARMENTERO
DO RUEDA

ALBARIÑO 2021, 0,1L 10.–

ALBARIÑO
MAR DE FRADES
DO RÍAS BAIXAS

Roséwein

ROSADO 2021, 0,1L 8.–

TEMPRANILLO
BODEGA SARMENTERO
DO RIBERA DEL DUERO

Cocktail

EL FLAMENCO, 15.–

HOLUNDERBEERE ORANGE GRAND MANIER APEROL

Mocktail

SIESTA, 12.–

HOLUNDERBEERE ORANGE BITTER LEMON