



Falstaff meets Rizzi The Restaurant

Von Freitag, 01. Oktober 2021 bis Donnerstag, 14. Oktober 2021

Speisen

PIMENTOS DE PADRÓN -GEGRILLT- MIT BESTEM, GROBEM MEERSALZ	9
SPANISCHE JAHRGANGS SARDINEN AUS DEM ATLANTIC -IN DER DOSE SERVIERT-	16
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA FRISCH AN DER BERKEL GESCHNITTEN PER 100G	15
PULPO A LA GALLEGA -GEGRILLT- GERÄUCHERTER PAPRIKA KANARISCHE KARTOFFELN SALSA VERDE	26
“CARABINEROS” (3 STÜCK) ROTE WILDFANG-RIESENGARNELEN -GEGRILLT- GRÜNER SPARGEL AIOLI	30
IBÉRICO PLUMA “DAS BESTE STÜCK“ GETRÜFFELTE POLENTA PIKANTES CHORIZO-BOHNEN-CASSOULET	32
DER KLASSIKER „CREMA CATALANA“	10
SPANISCHER MANDELKUCHEN HOME MADE VANILLA ICE CREAM	12



Falstaff meets Rizzi The Restaurant

Offene Weine aus Spanien

Von Freitag, 01. Oktober 2021 bis Donnerstag, 14. Oktober 2021

WEIß		l	€
2020 ALBARIÑO AGRO DE BAZÁN GRANBAZÁN ETIQUETA VERDE DOP RIAS BAIXAS GALICIEN		0,1	3,80
2019 LUNA DE HIRAT GRANACHA CASTILLA Y LEON KASTILIEN (100% GARNACHA GRIS)		0,1	4,20
2020 ALBARIÑO BODEGAS AS LAXAS VAL DO SOSEGO DOP RIAS BAIXAS GALICIEN		0,1	4,20
2020 MAURO ESTEVEZ JOSE ESTEVEZ FERNANDEZ RIBEIRO		0,1	4,80
ROSÉ			
2020 ROSADO "MÉTODO GRAVETAT" CAN AXARTELL VI DE LA TERRA MALLORCA		0,1	4,20
ROT			
2017 MANTONEGRO TINTO SON JULIANA VI DE LA TERRA MALLORCA		0,1	3,80
2019 VINYA SON FAGNOS NEGRE TONI GELABERT PLA I LLEVANT MALLORCA		0,1	4,20
2016 TINTO MANTO NEGRO CAN AXARTELL VI DE LA TERRA MALLORCA		0,1	4,80
2017 TORRES ALTOS IBERICOS CRIANZA RIOJA		0,1	5,80
2017 JOSEP GRAU FIGUERALS GARNATXA MONTSANT (100% GRENACHE)		0,1	5,80

