

SPEISEKARTE - MADRÍ GOURMET BISTRO

UNSERE GERICHTE KÖNNEN DIE FOLGENDEN ALLERGENE ENTHALTEN: 1. Getreide mit Gluten, 2. Krustentiere und krustentierbasierte Produkte, 3. Eier und Eierprodukte, 4. Fisch und fischbasierte Produkte, 5. Erdnüsse und erdnussbasierte Produkte, 6. Soja und sojabasiertes Produkt, 7. Milch und ihre Derivate (einschließlich Laktose), 8. Nüsse und abgeleitete Produkte, 9. Sellerie und abgeleitete Produkte, 10. Senf und senfbasierte Produkte, 11. Sesamkörner oder -samen und sesambasierte Produkte, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen und lupinenbasierte Produkte, 14. Weichtiere und Krustentiere sowie Produkte auf deren Basis.

EVOO - Extra natives Olivenöl



VORSCHLÄGE DES CHEFS

SALATE

1. **Haus-Salat** - Salat, Tomaten, süße Zwiebeln, Thunfisch, weiße Spargeln, und Kapernbeeren (3, 4) - **12 €**
2. **Madrí-Salat** - Salat, Kirschtomaten, Trauben, Schinken, Gorgonzola, Walnüsse, EVOO, Honig und Senf (5, 7, 8, 9, 10, 12) - **14 €**

BURGER

1. **Hähnchen** (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **12 €**
2. **Irisches Black Angus Schulterstück*** - hausgemacht (1, 7, 10, 12) - **12 €**
3. **Merguez***, marokkanischer Burger - hausgemacht (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **12,5 €**
4. **Rinderfilet*** - hausgemacht (1, 7, 10, 12) - **14 €**
5. **Irisches Black Angus Schulterstück, Ei und Speck*** - hausgemacht (1, 3, 7, 10, 12) - **14 €**
6. **Tintenfisch** - hausgemacht - Nur auf Anfrage verfügbar (1, 2, 4, 7, 10, 12, 14) - **14 €**
7. **Vegan** (1, 10, 12) - **14 €**

Zusatz für 1 Beutel Ketchup oder Mayonnaise - **0,5 €**

Zusatz für hausgemachte Pommes - **2 €**

FLEISCH

1. **Lammkoteletts** - **17 €**
2. **Rinder-Entrecôte** (7) - **19 €**
3. **Irisches Black Angus Entrecôte*** (7) - **22 €**
4. **100% Iberisches Schweinefleisch Secreto** - **19 €**
5. **Rinderfilet** (7) - **22 €**

Secreto - Schweinefleisch aus dem Schulterbereich

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

1. **Merlan in Tempura** (1, 4) - **13 €**
2. **Gebratener Lachs** (4, 7) - **14 €**
3. **Kabeljau bei niedriger Temperatur** (4, 7) - **16 €**
4. **Oktopusbein mit Bratkartoffeln und Knoblauchsauce** (7, 12) - **22 €**

Wir empfehlen, unsere Fleisch- und Fischgerichte mit Madrí-Pommes oder Bravas, Brot mit Alioli, grünen Spargeln oder Padrón-Paprika zu servieren.

TAPAS

1. 🍷 **Gourmet-Croquette**, ausgezeichnet Geschmacksrichtungen und Cremigkeit, min. 5 St. - 1 St. - **2 €**
2. **Gebratener Tintenfisch** mit Knoblauch und Korianderblättern, mindestens 4 St. - 1 St. (14) - **3,5 €**
3. **Jakobsmuschel**, mindestens 4 Stück - 1 Stück (2, 7, 14) - **4 €**
4. **Gebratene Padrón-Paprika** mit Meersalzflöckchen - **4 €**
5. **Gebratene grüne Spargeln** mit Meersalzflöckchen - **5 €**
6. **Garnelenbällchen** mit Knoblauchsauce - 4 Stück (2, 3, 4, 7, 10, 12, 14) - **5 €**
7. **Kabeljaukroketten** - 4 Stück (4, 7, 10, 12) - **6 €**
8. **Bravas Madrí**, 100% hausgemacht, sehr knusprig, begleitet von zwei cremigen Saucen - **7 €**
9. **Ofenkartoffeln mit Currysauce** (2, 4, 10, 12, 14) - **7 €**
10. **Ofenkartoffeln mit geschmolzenem Käse und feinen Kräutern** (7) - **8 €**
11. **Ofenkartoffeln mit Speck, 100 % iberischem Pancetta und feinen Kräutern** (7) - **9 €**
12. 🍷 **Meeresfrüchtesalat** (2, 4, 10, 12, 14) - **8 €**
13. 🍷 **Geröstete Artischocken** mit Schinken, Sauce des Chefs und Parmigiano Reggiano - 2 St. (5, 7) - **8 €**
14. **Geröstete Würste: 1 Chorizo Criollo, 2 Chistorras und 2 Longanizas** (9, 10) - **9 €**
15. **Brie-Käse gebacken mit Honig und Walnüssen** (5, 7, 8) - **10 €**
16. **Camembert-Käse gebacken mit Kirschtomaten, EVOO und Rosmarin** (7) - **10 €**
17. 🍷 **'Baby-Aale'** (Surimi) frittiert mit Eiern, Eryngii-Pilzen, Knoblauch und Petersilie (2, 3, 4, 14) - **12 €**
18. **Zerbrochene Eier** mit Schinken und Kartoffeln (3, 5, 8) - **12 €**
19. **Garnelen** frittiert in EVOO mit Knoblauch, Chilischoten und Petersilie (2, 14) - **12 €**
20. 🍷 **Chef's Casserole**, pochiertes Ei, begleitet von zwei Käsesorten, mit Tomatensauce und EVOO, gewürzt mit aromatischen Kräutern, perfekt zum Eintauchen von Brot (3, 7) - **14 €**
21. 🍷 **Blutwurst** gebraten mit süßen Zwiebeln, Paprika und Pinienkernen (3, 5, 8) - **14 €**
22. **Rührei** gebraten mit Meeresfrüchten und Gemüse (2, 3, 4, 12, 14) - **14 €**
23. **Lachs-Tatar** mit Knoblauch, Shoyu-Sauce und kaltgepresstem Bio-Sesamöl (4, 6, 11) - **14 €**
24. **Tellinas (Klippenmuscheln)** in Weißwein (2, 4, 7, 12, 14) - **15 €**
25. **BEHER Carpaccio** - 100% Iberisches Schweinefleisch Presa - **16 €**
26. 🍷 **BEHER Schinken** - 100% Iberisches Schweinefleisch, große Platte - **18 €** / kleine Platte - **10 €**
27. **Rinderfilet-Tatar*** (3, 10, 12) - **22 €**

DESSERTS

1. **1 Kugel Eis** (1, 3, 7) - **3 €**
2. **Kokosnussflan** (3, 5, 7, 8) - **5 €**
3. 🍷 **Kokosnussflan** (3, 7) - **5 €**
4. 🍷 **Torrija**, ein traditionelles spanisches Dessert (1, 3, 7) - **7 €**

ZUSÄTZE

Brot - 1 Korb (1) - **1,5 €**

Brot mit Alioli-Sauce - **2 €**

Saucen wie Alioli, geriebene Tomaten oder andere nicht in der Originalrezeptur enthaltene Saucen - **1,5 €**

Hausgemachte Madrí-Pommes oder Bravas als Beilage zu einem Burger, Fleisch oder Fisch - **2 €**

***Verfügbarkeit auf Anfrage**