

RESTAURANT
GONZALEZ



«Es grünt so grün,
wenn Spaniens Blüten blühen»

Eliza Doolittle – My fair Lady

RESTAURANT GONZALEZ

VEGETARISCH Entremeses frías / Kalte Vorspeisen

Spanische Käsevariation
mit Aprikosensenf und Trüffelhonig 19.50

Tapas

Tapas Teller 15.50
für 2 Personen 25.00

Zusammenstellung der Tapas:
Tortilla, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Champignons, Kartoffel-Croquetas

Sautierte Champignons mit Knoblauch 20.50

Pimientos de Padrón (saisonal) kleine Portion 15.50
25.00

Enaladas / Salate

Grüner Salat 10.50

Gemischter Blattsalat 13.50

Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln 14.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 12.50

Tomaten mit Bufala-Mozzarella und Basilikum-Pesto 16.50

Nüsslisalat mit Ei (saisonal) 15.50

Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

Sopas / Suppen

Sopa del dia / Tagessuppe 9.50

Gemüse Bouillon mit Julienne 10.50

Spanische Zwiebelsuppe 10.50

RESTAURANT
GONZALEZ

VEGETARISCH Platos principales / Hauptspeisen

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Tortilla francesa con champiñones / Französische Omelette mit Champignons 22.50

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 24.50

Gemüse Paella
Zubereitungsdauer ca. 40 Min. 31.50

Steinpilzrisotto 26.50

Tagliatelle mit Gemüse 26.50

Plato variado / Gemischter Teller

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln,
Salzkartoffeln, hausgemachte Pommes frites,
spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln 3 Verschiedene nach Wahl 24.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce 2.50

Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce* 2.50