

RESTAURANT  
GONZALEZ



«Kunst ist dazu da,  
den Staub des Alltags  
von der Seele zu waschen.»

Pablo Picasso

RESTAURANT  
**GONZALEZ**

**VEGETARISCH** Entrantes frías / Kalte Vorspeisen

Spanische Käsevariation  
mit Aprikosensenf und Trüffelhonig 22.50

**Tapas**

Tapas Teller 17.50  
für 2 Personen 30.50

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

Champiñones al ajillo 23.50

Pimientos de Padrón (saisonal) kleine Portion 17.50  
28.50

**Ensaladas / Salate**

Grüner Salat 12.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 13.50

Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln 16.50

Nüsslisalat mit Ei (saisonal) 17.50

Cherry-Tomaten mit Burrata an einer leichten Kräutersauce 19.50

**Entremeses calientes / Warme Vorspeisen**

**Sopas / Suppen**

Gemüse Bouillon mit Julienne 11.50

Spanische Zwiebelsuppe 11.50

Tomatencrèmesuppe mit Gin 14.50

RESTAURANT  
GONZALEZ

**VEGETARISCH** Platos principales / Hauptspeisen

**Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten**

Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln 29.50

Gemüse Paella 33.50

Steinpilzrisotto 29.50

Tagliatelle mit Gemüse an einer leichten Rahmsauce 29.50

Plato variado / Gemischter Teller

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln,  
hausgemachte Pommes frites,  
spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln 3 nach Wahl 26.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce 2.50

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

Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven 2.50

# RESTAURANT GONZALEZ

## Entrantes frías / Kalte Vorspeisen

Los 3 ases / Jamón Serrano, Chorizo, Queso Manchego		22.50
Jamón Serrano / Spanischer Rohschinken	60 g	21.50
	100 g	29.50
Pata Negra / Rohschinken vom Eichelschwein „Cerdo Ibérico“	60 g	34.50
	100 g	48.50

## Tapas

Tapas Teller		17.50
	für 2 Personen	30.50
Zusammenstellung der Tapas: Tortilla, Meeresfrüchte, Peperoni, Auberginen, Zucchetti, Sardellen, Pulpo, Champignons, spanische Fisch-Croquetas		
Plato de anchoas / Sardellen Teller		16.50

## Ensaladas / Salate

Grüner Salat		12.50
Tomatensalat mit Zwiebeln		13.50
Española / Salat nach spanischer Art mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln		16.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)		17.50
Cherry-Tomaten mit Burrata an einer leichten Kräutersauce		19.50

RESTAURANT  
**GONZALEZ**

**Entrantes calientes / Warme Vorspeisen**

**Sopas / Suppen**

Bouillon mit Sherry		11.50
Spanische Zwiebelsuppe		11.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin		14.50

**Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten**

Champiñones al ajillo		23.50
Tortilla española con cebolla / Spanische Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln		29.50
Pimientos de Padrón (saisonal)	kleine Portion	17.50 28.50
Gambas al ajillo / Knoblauch-Crevetten	kleine Portion	19.50 26.50
Albóndigas / Rindfleischbällchen an würziger Tomatensauce	kleine Portion	21.50 29.50
Zubereitungsdauer ca. 15 Min.		
Sepia con ajo y perejil / Tintenfisch mit Petersilie und Knoblauch	kleine Portion	21.50 29.50

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce		2.50
Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce*		2.50
Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven		2.50

# RESTAURANT GONZALEZ

## Carnes / Fleischgerichte

Solomillo de ternera Rindsfilet „Gonzalez“ nach Rezept des Hauses mit Steinpilzrahmsauce	ca. 200 g ca. 300 g	53.50 79.50
Solomillo de ternera Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	ca. 200 g ca. 300 g	53.50 79.50
Escalope de ternera Kalbsschnitzel mit Zitronen- oder Rahmsauce		46.50
Escalope de ternera Wienerschnitzel (Kalb)		39.50
Costillas de cordero Lammracks a la Valenciana an einer Rotweinsauce		46.50
Cordon bleu (Kalb), mit Emmentaler Käse & Vorderschinken		43.50
Spanisches Cordon bleu (Kalb), mit Garcia Baquero Semicurado Käse & Jamón Serrano		48.50
Chuletón de ternera Kalbskotelett Zubereitungsdauer ca. 30 Min.	ca. 500 g	66.50
Pollo al ajillo / Mistkratzerli mit Knoblauch und Peperoncini Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		38.50

## Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.00
--	-------------	------

# RESTAURANT GONZALEZ

## Pescados y Mariscos / Fisch und Meeresfrüchte

Paella valenciana / Spanisches Nationalgericht mit Reis, Crevetten, Riesencrevetten, Poulet, Gemüse etc. Zubereitungsdauer ca. 40 Min.	ab 2 Personen/pro Person	47.50
Zarzuela / Fisch- und Meeresfrüchte-Eintopf mit einer würzigen Fischsauce nach Art des Chefkochs Zubereitungsdauer ca. 30 Min.		55.50
Parrillada / Fisch- und Meeresfrüchte-Variationen vom Grill mit Romescosauce*		53.50
Gambas „Gonzalez“ / Gegrillte Crevetten mit Knoblauch		49.50
Rodaballo / Steinbutt vom Grill inkl. eine Beilage	ab 2 Personen/pro Person	59.50
Lubina a la sal / Wolfsbarsch im Salzmantel mit einer Champagner-Crevettensauce, inkl. eine Beilage	ab 2 Personen/pro Person	61.50
Lenguado / Seezunge vom Grill mit Romescosauce*	ca. 450-500 g	54.50
Cigalas a la plancha / Gegrillte Scampi mit Romescosauce*		67.50
Rape a la naranja / Seeteufel mit Orangensauce		49.50
Filete de atún / Thunfisch Steak galizische Art an einer Sojasauce-Marinade		43.50

## Acompañamientos / Beilagen nach Wahl

Gemüse, Spinat, Reis, Safranrisotto, Nudeln, hausgemachte Pommes frites, spanische Bratkartoffeln mit Paprika & Zwiebeln	pro Beilage	9.00
--	-------------	------

All i oli – Hausgemachte spanische Knoblauchsauce	2.50
Romesco – Hausgemachte, würzige, leicht scharfe katalanische Sauce*	2.50
Hausgeröstete Mandeln / Spanische Oliven	2.50

RESTAURANT  
GONZALEZ

Origen de la carne y del pescado / Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz / EU

Rindfleisch aus Argentinien / Uruguay

Lammfleisch aus Neuseeland = „A“

Rohschinken aus Spanien

Fisch aus dem Mittelmeer / Nordatlantik

Krustentiere aus dem Mittelmeer / Indischer Ozean

Allergene: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über mögliche Allergene

A = kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein