



# AL NORTE

COCINA TRADICIONAL VASCA

AL!

# AL NORTE

COCINA TRADICIONAL VASCA

## ZUM TEILEN

<b>Warmer Endiviensalat mit Garnelen</b> Endivien, Garnelen, Vinaigrette, Knoblauch, Honig und Senf	15.90	<b>Dicke Bohnen mit Venusmuscheln</b> Bohnen, Venusmuscheln, Zwiebel, Knoblauch und Paprika	14.50
<b>Drachenkopf- Fischkuchen</b> Drachenkopf, Sahne und Lauch	13.90	<b>Kalamares</b> Kalamaresringe, Mehl, Ei und Bier	18.50
<b>Lachs tartar</b> Lachs, Avokado, Ei, Gewürzgurke, Senf und Mayonaise	14.50	<b>“Piquillo” Paprika mit Kabeljau gefüllt</b> Piquillo Paprika, Kabeljau, Mehl und Zwiebel	16.50
<b>Iberische Schinkenkroketten</b> Schinken, Milch und Mehl	11.90	<b>Garnelen in Knoblauchöl</b> Garnelen, Öl, Knoblauch und Chili	16.50
<b>Kabeljau Omlette</b> Ei, Kabeljau, grüne und rote Paprika, Zwiebel	13.90	<b>Sautierte Champignons mit Garnelen</b> Frische champignons, garnelen	14.90
<b>Ratatouille “bilbaina” art</b> Zucchini, rote und grüne Paprika, Ei und Zwiebel	11.90	<b>Blutwurst aus Burgos</b> Blutwurst, Tomatensauce und Paprika	12.00

## FLEISCH

<b>Kalbsbäckchen im eigenen Saft</b> Kalbsbäckchen, Zwiebeln und Rotwein	17.50
<b>Schweinefilet mit sautierten Champignons</b> Schweinefilet, Champignons und Knoblauch	18.50
<b>Kalbsschnitzel</b> Kalb, Ei, und Panade	17.50

## DESSERT

<b>Hausgemachter Vanillepudding</b> Milch, Ei, Zucker und Vanille	5.90
<b>Milchreis</b> Reis, Milch und Zimt)	5.90
<b>Frittierte Milch</b> Milch, Ei, Zucker und Mehl)	6.50
<b>Hausgemachter Kuchen</b> Biskuitkuchen, Vanillecreme)	6.50
<b>Bratapfel</b> Apfel, Vanillesosse und Zimt)	6.50
<b>Käsekuchen</b> Frischkäse, Zucker und Sahne)	6.50

## FISCH

<b>Seehecht in “koskera” Sauce</b> Seehecht, Venusmuscheln, Ei und Grüner Spargel	22.50
<b>Seehecht “Romana” Art</b> Seehecht paniert	20.50
<b>Seehecht “Bilbaina” Art</b> Seehecht, Knoblauch, Chili und Öl	21.50
<b>Seehecht in Vinaigrette</b> Seehecht, rote und grüne Paprika, Zwiebel	21.50
<b>Kabeljau “Pil Pil”</b> Cod, Öl, Knoblauch and chilli	22.50
<b>Kabeljau “Club Ranero”</b> Kabeljau, rote und grüne Paprika, Zwiebel	22.50
<b>Tintenfisch in eigener Tinte</b> Tintenfisch, Tinte, Zwiebel und Reis	18.90



Gluten



Krebstiere



Eier



Fische



Erdnüsse



Soja



Milch



Sellerie



Senf



Sesam



Lupinen



Weichtiere



Schalenfrüchte



Schwefeldioxid

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## ERFRISCHUNGEN

Stilles Wasser	2.90
Mineralwasser	2.90
Coca-Cola   Zero   Light	2.90
Appletiser	3.50
Fanta orange   zitrone	2.90
Sprite	2.90
Tónica Schweppes   Zero	2.90
Saft in Flaschen	2.50

---

## BIER

Spezial Golden Draft 30cc	3.50
Ungefiltertes Tropical 30cc	3.50
Tropical 0,0%	2.90
Estrella Galicia Toasted 0,0%	3.00
Estrella Limón	3.00
Estrella Galicia	3.00
1906	3.50
Alhambra Green	3.50

---

## APPETITHÄPPCHEN

Campari	5.00
Martini Bianco	5.00
Martini Rosso	5.00
Izaguirre	6.50
Tío Pepe	5.50

---

## KAFFEE

Espresso	1.40
Macchiato	1.60
Kaffee mit Milch	1.60
Americano	1.60
Milchkaffee	1.70
Irish coffee	5.50
Carajillo	2.60
Cappuccino	1.80
Grüner Tee	1.50
Kamille   Pfefferminze	1.50

## LIKÖRE

Magno	5.50
Carlos I	7.50
Amaretto	5.50
Tía María	5.50
Frangelico	5.50
Jagermeister	5.50
Orujo Hierbas	5.50
Orujo Blanco	5.50
Orujo Crema	5.50
Baileys	5.50
Limoncello	5.50

---

## GIN

Gordons	5.00
Beefeater	6.00
Bombay Zafiro	6.00
Tanqueray	6.00
Martin Miller	8.50
Tanqueray Ten	7.00
Hendrick`s	7.00

---

## WHISKY

100 Piper	5.00
Ballantines	5.00
Etiqueta Roja	5.00
Jack Daniels	7.00
Black Label	7.00
Macallan 12	12.00

---

## RUN

Arehucas Blanco	6.50
Arehucas Oro	6.50
Brugal	7.00
Habana 3	5.00
Habana 7	7.00
Santa Teresa	6.00
Zacapa	8.50

# AL NORTE

COCINA TRADICIONAL VASCA