

glücklich.

das kleine kunst-café

MITTAGSKARTE von 11:45 – 14:30 Uhr

GAZPACHO 8,5

Frisch und fruchtig-würzig , nach Madrillener Art Tomate | Gurke | Paprika (vegan)

Burrata – Trilogie 34

“unsere Empfehlung für 2 Personen”

Burrata fume | cremige Burrata mit Rucola-Pesto | Stracciatella Burrata
Salat | Oliven | Tomaten | Serrano

Creme Brûlée von der Schalotte 8,5

Kokosmilch | Sahne | Ei | Schalotte

Gebratene Kräuter Seitlinge an buntem Blattsalat 16

Kräuter Seitling | Blattsalat | Senfdressing

Frühlings Salat niçoise a' la Glücklich 21

Thunfisch von ORTIZ | Gurke | Salat | Radieschen | Ei | Dill

Lecker – Teller 20

Belugalinsen | Gurke | Tomaten | Radieschen | bunter Salat | Ei

Quiche Lorraine (mit Speck) an buntem Blattsalat 14

Quiche Spinat & Ziegenkäse an buntem Blattsalat 14

Dessert

♦ San Sebastián Cheesecake 7,5

Schokosauce | Himbeermark | Früchte / glutenfrei

San Sebastian Pistazien-Cheesecake (glutenfrei) 9,5

Zitronen-Baiser Tartlette 7,5

Tarte Tatin 7 / mit eine Kugel Vanilleeis 8,5

Schoko-Pekannuss-Küchlein Pekannuss | Haselnuss | Wallnuss 5

Affogato al Caffè Vanille Eis | Espresso doppio 6,5

Affogato al Caffè beschwipst Vanille Eis | Espresso doppio | Crema Catalana 10

glücklich.

das kleine kunst-café

Unsere feinen Fisch-Konserven der Manufaktur La Perle des Dieux

Für zwei Personen

Duett der Jahrgangssardinen 2025 & 2017 – Die Delikatesse für Kenner in der Kombination

Die Sardinen werden in der Konservendose serviert, wir reichen dazu Baguette, Zitrone, La Ratte Kartoffelsalat, Apfelkapern, Gordal-Oliven, Cornichons, Radieschen 37

Sardinen sind nicht gleich Sardinen. Und diese hier – aus der französischen Manufaktur, von Hand verarbeitet – sind etwas ganz Besonderes.

Saftig, zart, buttrig. Das Fleisch schmilzt förmlich auf der Zunge. Jede Sardine ein kleines Kunstwerk, reich an Omega-3-Fettsäuren, die das Herz schützen und den Blutdruck senken. Dazu Selen, als natürliches Antioxidant.

Der Jahrgang 2017 war außergewöhnlich. Viel Plankton im Meer bedeutete: fette, prächtige Sardinen. Ihr Geschmack ist intensiv, tief, vollmundig – eine Sardine mit Charakter und Reife. Wer sie probiert, erlebt, was Zeit und Natur aus einem Fisch machen können.

Der Jahrgang 2025 ist frischer, lebendiger – ebenfalls saftig, mit fester Konsistenz, aber mit einer anderen Eleganz. Jung und jetzt schon eine Delikatesse.

Beide Jahrgänge nebeneinander zu probieren? Das ist wie eine kleine Zeitreise durch das Meer. Eine Entdeckung für alle, die wissen: Guter Geschmack braucht Qualität, Handwerk und Geduld.

Gesund. Köstlich. Unwiderstehlich.

Unser Genuss vor Ort :

Senf-Makrele & Tuna-Rilette als Aufstrich, dazu Oliven und Baguette 21

Rosmarin-Sardinen auf La Ratte Kartoffelsalat, Cornichons, Baguette 21

glücklich.

das kleine kunst-café

TAPASKARTE von 11:45 – 14:30 und 17:00 – 20:30

Gebratene Riesen-Garnelen aglio e olio in der Schale (4 Stück) 12 / (9 Stück) 25

Sardinen gebraten mit Zitrone und Blattpetersilie 9,5

Boquerones (marinierte Sardellen) oder vegane Sardellen (Aubergine) 16

San Marzano Tomate | Rucola | rote Zwiebel | Kräuter | Essig | Olivenöl

Vitello Tonnato Roastbeef | Thunfischsauce | Rucola | Apfel-Kapern | Parmesan 19

Hähnchenbrust-Filets mit Sweet-Chili-Sauce (paniert) 11

Chorizo gebraten an Lauchzwiebel in Rotweinjus 7,7

Datteln im Speckmantel 7,7

Albondigas vom Weiderind (Fleischbällchen | Tomatensalsa) 14

Honig-Walnuss-Ziegenkäse-Taler (Ziegenweichkäse | karamellisierte Walnuss | Honig | Baguette) 9,5

Burrata cremig mit Rucola-Pesto und Cherrytomate (vegetarisch) 9,9

Hirtenkäse gebacken mit Knoblauch und Cherrytomate (vegetarisch) 8,5

Feige normannisch Feige | Camembert | Honig | karamellisierte Walnuss (vegetarisch) 10,5

Edamame in der Schale mit Fleur de Sel (vegan) 8

Tofu-Dumpling in Soja-Butter (vegetarisch) 7,9

Patatas Bravas würzige Kartoffel | Mojo Rojo (vegan) 8

La Ratte-Kartoffelsalat lauwarm (Frühlingszwiebel | Radieschen | Olivenöl (vegan) 7,9

Pincho Tortilla española (würziges Kartoffelkuchlein) | Serrano-Schinken | Cornichon 7,5

Pimientos de Padron mit Fleur de Sel (vegan) 8,5

Beluga Linsensalat Belugalinsen | Gurke | Tomate | Honig-Senf-Dressing (vegetarisch) 7,5

Möhren Anadaluz Möhren | Knoblauch | Cumin | Petersilie (vegan) 6

Waldpilze Setas de Bosque Seitlinge | Buchenpilz | Gorgonzola (vegetarisch) 11

Waldpilze Setas de Bosque Seitlinge | Buchenpilz | Knoblauchöl (vegan) 9

Aioli mit Brot (vegetarisch) 6

Oliven-Variationen fein-würzig mariniert m. Brot (vegan) 6,5

3-erlei Tapenaden mit Baguette Kalamata Oliven | Edamame-Minze | rote Beete-Himbeere (vegan) 10,5

Spanische Käse Variation Mango-Chutney | Rotweinschalotten (vegetarisch) 13

Portion Brot (vegan) 2,5

Dessert

♦ **San Sebastián Cheesecake** (Schokosauce | Himbeermark | Früchte | glutenfrei) 7,5

San Sebastian Pistazien Cheesecake (Schokosauce | Himbeermark | Früchte | glutenfrei) 9,5

Zitronen-Baiser Tartlette 7,5

Tarte Tatin (Himbeermark | Früchte) 7 / mit Vanille Eis 8,5

Schoko-Pekannuss-Küchlein Pekannuss | Haselnuss | Wallnuss 5

Affogato al Caffè Vanille-Eis | Espresso 6,5

Affogato beschwipst (Espresso | Vanille-Eis | Crema Catalana) 10