

Liebe Gäste,

das Beste, was die mediterrane Küche und der südländische Weinkeller bieten, halten wir für Sie bereit.

Neben den frischesten Zutaten vom Markt sind Originalität, Vielseitigkeit und Raffinesse die Grundlage für unsere Speisen. Dazu verwenden wir frische ausgesuchte Kräuter aus unserem eigenen Kräutergarten. Als besonderes Highlight gelten unsere, mit viel Fantasie und Experimentierfreudigkeit, selbstgemachten und ausgefallenen Fingerfood-Spezialitäten.

Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei auf unser Motto: Fair und Regional.

Wir verarbeiten frische Produkte von Regionale Erzeuge: Naturland Hüseman (Nordhorn), Käse von Hofkäserei Dennemann (Samern) sowie fairgehandelte Produkte aus „EineWeltLaden“ (Nordhorn).

Neben unserem gemütlichen Restaurant lädt außerdem unser lichtdurchfluteter Wintergarten zu Familien- und Firmenfeiern ein. Hiermit können Sie im Kreise Ihren Lieben oder Geschäftsfreunde in aller Ruhe schöne Stunden verbringen.

Ganz besonders möchten wir auf unseren Catering Service des Casa Manuel aufmerksam machen. Wir bieten für jeden Anlass das perfekte Buffet oder Menü. Ob Hochzeiten, Geburtstag oder einfach nur so. Unser besonderer Service: wir grillen für Sie bei Ihrer sommerlichen Gartenparty.

Da wir Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten möchten, sprechen Sie uns gerne an bei besonderen kulinarischen Wünschen.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Manuel Ribeiro und Team

Kochen ist Leidenschaft

Man nehme....frische und ausgewählte Zutaten, gewürzt mit unseren frischen Kräutern, abgeschmeckt mit Fantasie und Hingabe...ergibt:

Unsere Freestyle Menüs

Menü I	2 Gänge	26,90 €
Menü II	3 Gänge	30,90 €
Menü III	4 Gänge	33,90 €

Vertrauen Sie unseren Köchen und lassen Sie sich überraschen.

Es lohnt sich.

Verpassen Sie nicht zu den Freestyle Menüs unsere ausgesuchten, leckeren Weine.

ENTRADAS

-Vorspeisen-

001	Jamon Serrano con Olivas y Pan Serrano Schinken mit Oliven und Brot (15,2)	9,80 €
002	Aioli con Pan Knoblauch-Mayonnaise mit Brot (2,C,1)	4,50 €
003	Datiles con Bacon Datteln im Speckmantel (14)	7,30 €
004	Carpaccio de Manzo Hauchdünn geschnittenes roh-mariniertes Rinderfilet	16,40 €
005	Gambas al Ajillo Gambas in Knoblauch und Olivenöl (N)	9,80 €
006	Montaditos diversos Belegtes Brot nach spanischer Art (A,2)	6,90 €
009	Spaghetti Aglio – Olio e Peperocino Spaghetti mit Knoblauch und Peperoni (scharf) (A,C)	5,20 €
010	Tapas Variadas Tapas Platte für 2 Personen (1,2,15,B,N)	22,00 €
011	Chiperones a la Plancha Kleine Tintenfische (N)	9,30 €

SOPAS

-Suppen-

013	Sopa de Tomate Fruchtige Tomatensuppe (2,9)	4,90 €
015	Sopa a la Castellana Knoblauchsuppe mit porchiertem Ei (C)	4,90 €
016	Sopa de Peixe Fischsuppe à la Casa Manuel (B,N,2)	8,90 €

ENSALADAS

-Salate-

020	Ensalada Mixta Kleiner gemischter Salat	9,60 €
023	Ensalada Mixta Extremadura Gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni (2,3,9,15,G)	13,80 €
026	Ensalada Pollo Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen	14,50 €
027	Ensalada Mar – Tierra Frische Salatcreation mit Fischfilet, Hähnchenbrustfilet und Schafskäse an einem Balsamico-Kräuter dressing (2,A,G,D)	18,20 €
028	Ensalada con Pescado Gemischter Salat mit Fischstreifen (D)	16,50 €

PASTA

-Nudeln-

050	Spaghetti con Marisco Spaghetti mit Meeresfrüchten (C,B,N,9,A)	14,70 €
052	Spaghetti con Carne Spaghetti mit Filet-Spitzen (C,9,A)	13,50 €
053	Tagliatelle Verano Bandnudeln mit Blattspinat und Pinienkerne (A,C,9,H)	14,50 €
054	Tagliatelle Salmon Bandnudeln mit Lachsstreifen (A,D,G,9,C)	16,20 €
055	Spaghetti Aglio-Olio e Peperocino Spaghetti mit Knoblauch und Peperoni (scharf) (A,C)	8,90 €

PESCADO

-Fisch-

030	Gambas a la plancha Gebratene Riesengarnelen (B)	25,50 €
031	Salmon a la plancha Gebratenes Lachsfilet an Shrimps-Mascarpone-Sauce (D,G)	24,70 €
032	Dorada a la parrilla Dorade gegrillt (D)	26,50 €
037	Filete de Dorada Filetierte Dorade (D)	27,50 €
033	Lubina a la parrilla Wolfsbarsch gegrillt (D)	29,50 €
034	Filete de Lubina Filetierter Wolfsbarsch (D,A)	30,50 €
038	Merluza a la Plancha Seehecht an Shrimps-Mascarpone-Sauce (D,G,B,A)	23,50 €
039	Parillada de Pescado 3 verschiedene Fischarten (A,D)	26,50 €
400	Scholle gebraten Beilagensalat	24,50 € 4,50 €

**Zu jedem Gericht servieren wir mediterranes Gemüse
Und eine der folgenden Beilagen:**

**Papas arrugadas, Spaghetti Aglio Olio e Peperonino, Safran Reis, Provinzial
Kartoffeln oder Patatas Bravas.**

**Wir würzen unsere Fisch-Gerichte mit einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch,
Salbei und Petersilie.**

**Bitte fragen Sie nach unseren Tagesspezialitäten und denken Sie an die
Möglichkeit einer Freestyle-Variante.**

CARNE

-Fleischgerichte-

040	Solomillo de Cerdo a la parrilla Gegrilltes Schweinefilet	19,70 €
041	Solomillo de Cerdo a la mocho Schweinefilet in Grüner Pfeffersauce	21,50 €
042	Codillo de Cordero Estufado Lamm Haxe Geschmort	24,50 €
043	Lomo de Ternera a la parrilla Rumpsteak vom Grill mit Grünerpfeffersauce	26,70 €
046	Solomillo Caseiro Schweinefilet mit Serrano-Schinken und Salbei in Weißweinsahnesauce (2,G)	21,90 €
045	Pechuga de Pollo a la parrilla Gegrillte Hähnchenbrustfilet	20,70 €
047	Pollo India Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Broccoli an einer Currysauce (G)	21,80 €
403	Bife Ancho con Hierbas Aromaticas Argentinisches Entrécot mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse	29,30 €
405	Roti d`Agneau Lammbraten, Kräuterkartoffeln und Germüse Beilagensalat	23,50 € 4,50 €

**Zu jedem Gericht servieren wir mediterranes Gemüse
Und eine der folgenden Beilagen:**

**Papas arrugadas, Spaghetti Aglio Olio e Peperocino, Safran Reis, Provinzial
Kartoffeln oder Patatas Bravas.**

**Wir würzen unsere Fleisch-Gerichte mit einer Marinade aus Olivenöl,
Knoblauch, Petersilie, Oregano und Cayennepfeffer.**

Fragen Sie auch nach unseren Tagesspezialitäten.

VEGETARIANA

-vegetarisch-

060	Paella de Verduras Vegetarische Paella	13,50 €
061	Patatas Gratinadas Kartoffel-Gratin (G)	13,70 €
062	Legumbres Gratinadas Gemüse Auflauf (G)	13,70 €
063	Quinoa de Verduras Bunte Quinoa Gemüsepfanne (9, Glutenfrei)	13,60 €

POSTRES

-Dessert-

070	Crema Catalana Catalanische Dessertcreme mit Karamell-Knusperhaube (C,G)	6,50 €
071	Panna Cotta (G)	5,20 €
072	Jogurt von miel y nueces Honigjoghurt mit Nüssen (G,H)	5,50 €
073	Chocolate Caseiro Schokolade mit Olivenöl (C)	6,50 €
074	Variation von Grafschafter Käsespezialitäten	12,50 €

Fragen Sie auch nach unseren Tagesspezialitäten.