

# Don Quichotte

RESTAURANT

## ⇒ ENTRADAS ⇒

VORSPEISEN · ENTRÉES · STARTERS

### CAESAR SALAD <sup>A1.C.D.G.I.J</sup>

ROMANASALAT | CROÛTONS | PARMESAN  
CAESAR DRESSING

Laitue romaine | Croûtons | Parmesan  
Vinaigrette César

Romaine salad | Croutons | Parmesan  
Caesar dressing

### MIT GEBRATENER MAISHÄHNCHENBRUST

Avec blanc de poulet poêlé

With fried corn-fed chicken breast

### MIT 5 STÜCK GEBRATENEN RIESENGARNELEN <sup>B</sup>

Avec 5 crevettes grillées

With 5 grilled prawns



11,9 €

17,9 €

23,9 €

15,5 €

### SPANISCHER »VITAL« SALAT <sup>G.I</sup>

QUINOA | GEGRILLTER KRÄUTERSAITLING  
SCHAFSKÄSE | GEPICKELTE MINI PAPRIKA | DILL-DRESSING

Quinoa | Pleurote grillé | Fromage de brebis | Mini-poivrons marinés | Vinaigrette à l'aneth

Quinoa | Grilled king oyster mushroom | Sheep's cheese | Pickled mini peppers | Dill dressing

### GEGRILLTES ROMANA SALATHERZ & RÄUCHERLACHS <sup>A1.D.G</sup>

KARTOFFELCRUNCH | KAPERN | MANGO-VINAIGRETTE

Cœurs de laitue romaine & saumon fumé | Pommes de terre | Câpres | Vinaigrette à la mangue

Grilled romaine lettuce heart & smoked salmon | Potato crunch | Capers | Mango vinaigrette

16,5 €

### BOWL »ANDALUZ« <sup>A4.C.F.H3.J.K.2.4.5.7.8</sup>

LAUWARMER REIS | AVOCADO | PAPAYA | MANGO | CASHEWKERNE  
KIRSCHTOMATEN | KORIANDER | INGWER | EDAMAME | GOJI-BEEREN  
CHIA-SAMEN | QUINOA POPCORN | SAFRAN-CURRY-VINAIGRETTE

Riz tiède | Avocat | Papaye | Mangue | Noix de cajou | Tomates cerises  
Coriandre | Gingembre | Edamame | Baies de goji | Graines de chia

Quinoa soufflé | Vinaigrette au curry au safran

Warm rice | Avocado | Papaya | Mango | Cashew nuts | Cherry tomatoes

Coriander | Ginger | Edamame | Goji berries | Chia seeds | Quinoa popcorn

Curry and saffron dressing

15,5 €

### MIT MARINIERTEM THUNFISCH UND SESAM <sup>D.K</sup>

Avec thon mariné et sésame

With marinated tuna and sesame

22,9 €

### TAPAS PLATTE »DON QUICHOTTE« <sup>A1.C.G.I.L.1.2.4.8</sup>

SERRANO-SCHINKEN | MANCHEGO | CHORIZO | NOBLEZA  
KRÄUTER-OLIVEN | MEERESFRÜCHTESALAT | PATATAS BRAVAS | AIOLI  
PIMENTOS DE PADRON | BROT

ASSIETTE DE TAPAS »DON QUICHOTTE«

Jambon serrano | Manchego | Chorizo | Nobleza | Olives aux fines herbes  
Salade de fruits de mer | Patatas bravas | Aioli | Pimientos de Padron | Pain

TAPAS PLATTE 'DON QUICHOTTE'

Serrano ham | Manchego | Chorizo Nobleza | Herb olives | Seafood salad  
Patatas Bravas | Aioli | Pimientos de Padron | Bread

19,9 €

## MITTAGSKARTE · MENU DU DÉJEUNER · LUNCH MENU

## ⇒ CARNES ⇒

### GEBRATENES SCHWEINESCHNITZEL <sup>A1.C.G</sup>

PAPRIKAGEMÜSE MIT TOMATE | SAUTIERTE GRENAILLE KARTOFFEL

Escalope panée de porc | Poivrons à la tomate | Pommes de terre grenaille sautées

Roasted pork cutlet | Pepper with tomatoes | Sautéed grenaille potatoes

16,9 €

### KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-EINTOPF MIT ČEVAPČIĆI <sup>A1.A4.G.H1.I.1.7.8</sup>

FLADENBROT | JOGHURT-MINZE-DIP

Ragoût de pois chiches et de patates douces avec čevapčići

Galette | Sauce yaourt à la menthe

Chickpea and sweet potato stew with čevapčići | Flatbread | Yoghurt mint dip

16,9 €

### HÄHNCHEN-GYROS MIT POMMES FRITES <sup>A1.F.I.K.G.7</sup>

GURKE | TOMATE | ZWIEBELN | TZATZIKI | SALAT

Gyros de poulet | Frites | Concombre | Tomates | Oignons | Tzatziki | Laitue

Chicken gyros | French fries | Cucumber | Tomato | Onions | Tzatziki | Lettuce

14,9 €

### MAURISCHES LAMMRAGOUT <sup>A1.G.H1.I</sup>

COUSCOUS | APRIKOSEN | KICHERERBSEN | MANDELN | ZITRONEN JOGHURT

Ragoût d'agneau mauresque | Couscous | Abricots | Pois chiches | Amandes | Yaourt au citron

Moorish lamb ragout | Couscous | Apricots | Chickpeas | Almonds | Lemon yoghurt

19,9 €

### PIRI PIRI HÄHNCHENKEULE VOM GRILL <sup>A1.L</sup>

POMMES FRITES | TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN & PETERSILIE

Cuisse de poulet grillée au Piri Piri | Frites | Salade de tomates avec oignons rouges et persil

Piri piri grilled chicken leg | French fries | Tomato salad with red onions & parsley

14,9 €

### CHEESEBURGER »LA MANCHA« <sup>A1.A4.C.G.J</sup>

SAFTIG GEGRILLTES RINDFLEISCH PATTY  
CHEDDAR KÄSE | BLATTSALAT  
STRAUCHTOMATEN | FRISCHE ZWIEBELN  
CHIPOTLE-SAUCE | BRIOCHE BUN  
POMMES FRITES

Steak de bœuf | Fromage | Laitue  
Tomates | Oignons frais | Mayonnaise chipotle  
Pain brioché | Frites

Grilled juicy beef | Cheese | Salad  
Tomato | Fresh onions | Brioche bun  
Chipotle mayonnaise | Fries

13,9 €



Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!

Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire !

Please notify a member of staff of any food allergies or intolerances!

## ⇒ PESCADO ⇒

FISCH · PLAT DE POISSON · FISH

### GESALZENER KABELJAU AUS DEM OFEN <sup>D.I</sup>

SPANISCHES LINSENGEMÜSE | BROKKOLI | OLIVENÖL

Cabillaud salé cuit au four | Lentilles à l'espagnole | Brocoli | Huile d'olive

Oven-baked salt cod | Spanish lentils | Broccoli | Olive oil

16,9 €

## ⇒ VEGETARIANO ⇒

VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN · VEGETARIAN



### PENNE MIT SPARGEL <sup>A1.F.H1.I</sup>

ERBSEN-MANDEL-PESTO | ERBSEN | ZUCKERSCHOTEN | KIRSCHTOMATE

Penne aux asperges | Pesto petits-pois et amandes | Petits-pois

Haricots mange-tout | Tomates-cerises

Penne with asparagus | Pea and almond pesto | Peas | Mangetout | Cherry tomatoes

12,9 €

## ⇒ PARA LOS NIÑOS ⇒

KIDS ECKE · MENUS ENFANTS · KIDS MENUS

### SPAGHETTI <sup>A1.I</sup> MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE

Spaghettis avec sauce bolognaise ou sauce tomate

Spaghetti with bolognese or tomato sauce

8,5 €

### »ED EUROMAUS« BURGER <sup>A1.C.G</sup>

GEGRILLTER HAMBURGER IM SESAMBRÖTCHEN ZUM SELBER BELEGEN  
BLATTSALAT | GURKENSCHLEIBE | ZWIEBELN | TOMATE | POMMES FRITES

BURGER »ED EUROMAUS« À FAIRE SOI-MÊME

avec tomates, laitue, concombres, oignons et frites

MAKE YOUR OWN 'ED EUROMAUS' BURGER

with tomato, salad, cucumbers, onion rings and fries

9,9 €

### GEBACKENE CHICKEN CROSSIES <sup>A1.C.I.J</sup> POMMES FRITES | MAYONNAISE

Nuggets de poulet | Frites | Mayonnaise

Baked chicken crossies | French fries | Mayonnaise

8,5 €

## ⇒ POSTRE ⇒

DESSERT · DESSERT · SWEETS

### CREMA CATALANA <sup>C.G</sup> MIT FRÜCHTEN

Crème catalane aux fruits · Crema Catalan with fruits

9,5 €

### GEDECK PORTO <sup>A1.C.F.G</sup> ESPRESSO & PASTEL DE NATA

Café gourmand portugais – expresso & Pastel de Nata

Porto Set Menu – Espresso & Pastel de Nata

8,5 €

# Don Quichotte

RESTAURANT

## ⇒ APERITIVOS ⇒

APERITIF · APÉRITIFS · APERITIF

	€
PICON BIER <sup>A4</sup>	0,3l 5,3
ERDINGER PIKANTUS <sup>A1</sup> dunkler Weizenbock · Bière ambrée forte · Wheat stout	0,5l 7,7
CAMPARI <sup>1,4</sup> SODA   ORANGE	4 cl 8,3

## ⇒ FRITZZ ⇒

L4.13

CRÉMANT ROSÉ, ROSATO, HOLUNDER, ERDBEERE, BASILIKUM € 9,5  
Crémant Rosé · Rosato · sureau · fraise · basilic | Crémant Rosé · Rosato · elderflower · strawberry · basil

APEROL <sup>L4.11</sup> SPRIZZ Aperol, Soda, Prosecco, Orange	9,5
HUGO <sup>1</sup> St. Germain Holunder, Minze, Prosecco	9,5
ROSATO MIO <sup>1</sup> Aperitivo Rosato, Basilikum, Limette, Prosecco	9,5
CRODINO SODA   SANBITTER <sup>1,4</sup> alkoholfrei · sans alcool · alcohol-free	Fl. 0,1l 6
RICARD <sup>1</sup> MIT WASSER	4 cl 6,9
MARTINI BIANCO   ROSSO   EXTRA DRY	5 cl 6,9
KIR <sup>1</sup> Weißwein · vin blanc · white wine	0,1l 7,3
KIR ROYAL <sup>L4</sup> Champagner	0,1l 16
„FREISTERN“ alkoholfreier Secco	0,1l 5,6
GLAS WINZERSEKT <sup>1</sup> Pinot Blanc Brut Weingut Waßmer	0,1l 7
CRÉMANT „CLOS DE LA TOURELLE“ BRUT <sup>1</sup> Château Ollwiller	0,1l 7
CRÉMANT ROSÉ BRUT <sup>1</sup> Château Ollwiller	0,1l 7
CHAMPAGNER <sup>1</sup>	0,1l 14,6

## ⇒ CERVEÇA ⇒

BIER · BIÈRES · BEER

	€
BITBURGER PREMIUM PILS <sup>A1.A4</sup> frisch vom Fass Bière blonde à la pression · Premium draught beer	0,3l 4,9
BRAUWERK KESSEL PILS – DAS MEISTERLICHE <sup>A4</sup> Pils vom Fass · bière pression · Draught beer	0,3l 4,9 0,4l 5,8
ERDINGER WEISSBIER NATURTRÜB VOM FASS <sup>A1.A4</sup> Röstmalz Bière blanche non-filtrée · Unfiltered wheat beer on tap	0,3l 4,9 0,5l 6,3
ERDINGER ALKOHOLFREI <sup>A1.A4</sup> Bière blanche sans alcool · Non-alcoholic wheat beer	Fl. 0,33l 4,9
BITBURGER 0,0% PILS ALKOHOLFREI HERB <sup>A4</sup> Bière blonde sans alcool · Non-alcoholic beer	Fl. 0,33l 4,9
BITBURGER HELLES LAGERBIER – GLUTENFREI Bière sans gluten · Gluten-free beer	Fl. 0,33l 4,9
ESTRELLA DAMM <sup>A4</sup> spanisches Bier · bière espagnole · Spanish beer	Fl. 0,33l 5,3
SAN MIGUEL <sup>A4</sup> spanisches Bier · bière espagnole · Spanish beer	Fl. 0,33l 5,3
PALE ALE 1975 – EUROPA-PARK EDITION <sup>A4</sup> Craft beer	Fl. 0,33l 4,9

## ⇒ JEREZ & OPORTO ⇒

SHERRY & PORTWEIN · SHERRY & PORTO · SHERRY & PORT WINE €

OSBORNE medium dry	5 cl 6
SHERRY SANDEMANN <sup>1</sup> fine dry · medium · rich golden	5 cl 5,5
TAYLORS CHIP DRY <sup>1</sup> Portwein weiß · Porto blanc · White port	5 cl 7
TAYLORS RUBY PORT <sup>1</sup> Portwein rot · Porto rouge · Red port	5 cl 7

## ⇒ BEBIDAS ⇒

GETRÄNKE · BOISSONS · BEVERAGES

## ⇒ ED EUROMAUS ⇒

L4

ANANAS-, MARACUJA-, ORANGENSAFT, BLUE CURAÇÃO SIRUP € 8,5  
Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, jus d'orange, sirop de curaçao bleu  
Pineapple juice, passion fruit juice, orange juice, blue curaçao syrup

COCA-COLA ORIGINAL TASTE <sup>4.6.7</sup> · FANTA <sup>2.4.7.8</sup> · SPRITE <sup>7</sup> · mezzo mix <sup>1.4.6.7.8</sup>	0,3l 4,3
COCA-COLA LIGHT TASTE <sup>3.4.5.6.7</sup> · COCA-COLA ZERO SUGAR <sup>3.4.5.6.7</sup>	Fl. 0,33l 4,3
SCHWEPPE DRY TONIC WATER <sup>7.11</sup>	Fl. 0,2l 4,1
SCHWEPPE ORIGINAL BITTER LEMON <sup>7.11</sup>	Fl. 0,2l 4,1
fuzetea <sup>2.5.7</sup> Schwarzer Tee Zitrone · thé glacé · iced tea	0,3l 4,3
APOLLINARIS SELECTION Mineralwasser Eau minérale gazeuse · mineral water	Fl. 0,25l 3,9 Fl. 0,75l 7,6
VIO Stilles Mineralwasser Eau minérale plate · still mineral water	Fl. 0,25l 3,9 Fl. 0,75l 7,6
granini APFELSAFT Jus de pomme · apple juice	0,3l 4,4
granini JOHANNISBEERSAFT Jus de groseille · redcurrant juice	0,3l 4,4
granini RHABARBERSAFT Jus de rhubarbe · rhubarb juice	0,3l 4,4
granini ORANGENSAFT Jus d'orange · orange juice	0,3l 4,4
SAFTSCHORLE Jus de fruits et eau gazeuse · juice spritzer	0,3l 4,2
VIO SCHORLE RHABARBER Jus de rhubarbe et eau gazeuse · rhubarb juice spritzer	Fl. 0,3l 4,9
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE Jus de groseille et eau gazeuse · redcurrant juice spritzer	Fl. 0,3l 4,9
RIVELLA CLASSIC rot · rouge · red · RIVELLA LIGHT blau · bleu · blue	Fl. 0,33l 5,1

## ⇒ HAUSGEMACHTE LIMONADE ⇒

IN DER BÜGELFLASCHE · LIMONADE MAISON · HOMEMADE LEMONADE 0,2l € 4,9

## ⇒ BEBIDAS CALIENTES ⇒

HEISSE GETRÄNKE · BOISSONS CHAUDES · HOT BEVERAGES €

CAFÉ CRÈME <sup>6</sup>	4,2
ESPRESSO <sup>6</sup>	3,7
DOPPELTER ESPRESSO <sup>6</sup>	5,3
CAPPUCCINO <sup>6.6</sup>	4,7
LATTE MACCHIATO <sup>6.6</sup>	5,1
+ FLAVOURED MIT SIRUP (Karamel, Haselnuss <sup>M2</sup> oder Vanille) + aromatisé au sirop : caramel, noisette ou vanille + aromatised with syrup of caramel, hazelnut or vanilla	0,7
+ FLAVOURED MIT LIKÖR (Baileys <sup>M2</sup> oder Amaretto) + aromatisé avec liqueur : Baileys ou amaretto + aromatised with liqueur (Baileys or amaretto)	1,7
GLAS DALLMAYR TEE mit Milch <sup>6</sup> oder Zitrone thé avec du lait ou du citron · tea with milk or lemon	4,3
TRINKSCHOKOLADE mit Sahne <sup>6</sup> chocolat chaud avec chantilly · hot chocolate with cream	4,4



DIE PREISE BEINHALTEN DIE DERZEIT GÜLTIGE MWST. UND BEDIENUNGSGELD.

Les prix incluent la TVA. Service compris · The prices include VAT and service.

## ⇒ VINO EN GARRAFA ⇒

OFFENE WEINE · VIN EN CARAFE · WINE

SPANIEN · ESPAGNE · SPAIN

	€	€
ALTOZANO Vino de la Tierra Castilla Verdejo / Sauvignon Blanc	weiß 0,25l 8,3	0,5l 16,6
ANANTO BLANCO Macabeo · Bodega Sierra Norte	weiß 0,25l 8,3	0,5l 16,6
ALTOZANO Vino de la Tierra Castilla Rosado Tempranillo / Syrah	rosé 0,25l 8,3	0,5l 16,6
ANANTO ROSADO Bobal · Bodega Sierra Norte	rosé 0,25l 8,3	0,5l 16,6
ANANTO TINTO Bobal · Bodega Sierra Norte	rot 0,25l 8,3	0,5l 16,6
VEREMA TEMPRANILLO DOC Rioja	rot 0,25l 8,3	0,5l 16,6

PORTUGAL · PORTUGAL · PORTUGAL

ALLO BRANCO Alvarinho & Loureiro Reg · Reg Vinho Verde	weiß 0,25l 8,3	0,5l 16,6
SHARE ROSADO Touriga Nacional, Tinta Roriz · Reg Lisboa	rosé 0,25l 8,3	0,5l 16,6
SHARE TINTO Aouriga Nacional, Tinta Roriz · Reg. Lisboa	rot 0,25l 8,3	0,5l 16,6

FRANKREICH · FRANCE · FRANCE

## ⇒ HAUSWEIN ROSÉ EUROPA-PARK EDITION ⇒

PINOT NOIR ROSÉ · AOC ALSACE 0,25l 8,2 0,5l 16,4

DEUTSCHLAND · ALLEMAGNE · GERMANY

DURBACHER RIESLING QbA trocken, Weingut Huber, Durbach	weiß 0,25l 8,2	0,5l 16,4
MÜLLER-THURGAU QbA halbtrocken, Weingut Lothar Schwörer, Kippenheim	weiß 0,25l 8,2	0,5l 16,4
WEIßER BURGUNDER QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	weiß 0,25l 8,2	0,5l 16,4
GRAUER BURGUNDER QbA trocken, Fritz Wassmer, Bad Krozingen	weiß 0,25l 8,2	0,5l 16,4
CUVÉE Chardonnay & weißer Burgunder QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel	weiß 0,25l 8,5	0,5l 17
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA lieblich, Oberkircher Winzer, Oberkirch	rosé 0,25l 8,2	0,5l 16,4
IHRINGER WINKLERBERG, SPÄTBURGUNDER QbA feinherb, WG Ihringen	rot 0,25l 8,3	0,5l 16,6
SPÄTBURGUNDER QbA trocken, Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen	rot 0,25l 8,3	0,5l 16,6
CUVÉE Spätburgunder, Merlot & S. Laurent QbA trocken, Trauben & Anker, Weingut T. Hensel	rot 0,25l 8,5	0,5l 17

WEINE KÖNNEN SULFITE ENTHALTEN

BITTE BEACHTEN SIE DAS REICHHALTIGE ANGEBOT UNSERER WEINKARTE.

Pour plus de choix, veuillez consulter notre carte des vins.

For a larger selection please ask to see our wine list.

## ⇒ SANGRIA ⇒

UNSERE SPANISCHE SPEZIALITÄT  
SPÉCIALITÉ D'ESPAGNE · OUR SPANISH SPECIALITY €

GLAS <sup>1</sup> Verre · Glass	0,2l	7
KRUG <sup>1</sup> Pichet · Pitcher	0,5l	14
KRUG <sup>1</sup> Pichet · Pitcher	1l	27

EUROPA PARK  
ERLEBNIS-RESORT

Mack  
INTERNATIONAL

Allergene: A1 Gluten (Weizen) A2 Gluten (Dinkel) A3 Gluten (Roggen) A4 Gluten (Gerste) A5 Gluten (Hafer) A6 Gluten (Kamut, eine Weizen-Art) B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (Laktose) H1 Schalenfrüchte (Mandeln) H2 Schalenfrüchte (Haselnüsse) H3 Schalenfrüchte (Cashewnüsse) H4 Schalenfrüchte (Walnüsse) H5 Schalenfrüchte (Pistazie) H6 Schalenfrüchte (Macadamia) H7 Schalenfrüchte (Pekannuss) I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/Sulfite M Lupinen N Weichtiere

1 Mit Konservierungsstoff 2 Mit Antioxidationsmittel 3 Mit Phenylalaninquelle 4 Mit Farbstoff (\*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen) 5 Mit Süßungsmittel 6 Coffeinhaltig 7 Mit Säuerungsmittel 8 Mit Stabilisatoren 9 Phosphathaltig 10 Geschwärtzt 11 Chininhaltig 12 Taurinhaltig 13 Geschwefelt 14 Kakaohaltige Fettglasur 15 Mit Geschmacksverstärker 16 Gewachst

## » Abendkarte «

### Unsere Empfehlung spanische Paella

für 2 Personen | Pour 2 personnes | for 2 people

**Paella mit Meeresfrüchten** <sup>B,D,I,N,16</sup>  
**Muscheln, Pulpo & Rotschwanzgarnelen**  
Paprika, Erbsen, Tomaten & Safran

**Paëlla aux fruit de mer, Moules & Crevettes Redtail**  
Poivrons, petits pois, tomates et safran

**Seafood Paella with mussels & Redtail Prawns**  
Peppers, peas, tomatoes & saffron

69,8 €

#### **Vegane Paella**

Blumenkohl, Tomaten, Paprika, Zucchini & Safran

#### **Paëlla végétale**

Chou-fleur, tomates, poivrons, courgettes et safran

#### **Vegan paella**

Cauliflower, tomatoes, peppers, courgette & saffron

54 €



**Zubereitungszeit ca. 35 min**  
Préparation env. 35 min  
Preparation time approx. 35 min

## Weinempfehlung

#### Weißwein

2019 Rioja Blanco | DOCa La Rioja | Bodega Gomez Cruzado

0,75l 31,5 €

#### Roséwein

2021 Rosado | DOCa La Rioja | Bodega Ramon Bilbao

0,75l 24 €

#### Rotwein

2016 Reserva | Tempranillo | DOCa La Rioja | Bodega Ramon Bilbao

0,75l 33 €

# Don Quichotte

RESTAURANT

## TAPAS

### Tapas Variation mit kalten und warmen Tapas ab 2 Personen

*Nos variations de tapas chaudes et froides à partir de 2 personnes*

Tapas selection with cold & warm tapas from 2 people

**Patatas Bravas, Aioli** <sup>A1,G,I,2,4,6,7</sup>, **Salami und Chorizo** <sup>1,2,7</sup>

**Spanisches Rinderragout mit Safran und Zimt** <sup>H1,I</sup>

**Garnelen Aglio Olio** <sup>N</sup>, **Serrano-Schinken mit Manchego** <sup>G</sup>

**Bacalhau** <sup>A1,C,D,I</sup> mit spanischem Reissalat & Zitronenmayonnaise <sup>C,D,F,G,I,J,2,7,8</sup>

**Coca mit Tomate, Pilze, junger Lauch und Wildkräutersalat** <sup>A1,C,G,I</sup>

**Spinat-Ziegenkäse-Kroketten** <sup>A1,C,G</sup> mit Mango-Dip

**Sobrasada- Brot mit Mandeln und Rosinen überbacken** <sup>A1,H1,L,13</sup>

*Patatas bravas et aioli* <sup>A1,G,I,2,4,6,7</sup>, *salami et chorizo* <sup>1,2,7</sup>

*Ragoût de bœuf espagnol au safran et à la cannelle* <sup>H1,I</sup>

*Crevettes à l'ail* <sup>N</sup>, *jambon serrano et manchego* <sup>G</sup>

*Bacalhau, salade de riz espagnole, mayonnaise au citron* <sup>C,D,F,G,I,J,2,7,8</sup>

*Coca à la tomate, champignons, poireau, salade d'herbes sauvages* <sup>A1,C,G,I</sup>

*Croquettes aux épinards et au fromage de chèvre* <sup>A1,C,G</sup>, *sauce mangue*

*Pain à la sobrasada gratiné avec amandes et raisins secs* <sup>A1,H1,L,13</sup>

Patatas Bravas and aioli <sup>A1,G,I,2,4,6,7</sup>, salami and chorizo <sup>1,2,7</sup>

Spanish beef ragout with saffron and cinnamon <sup>H1,I</sup>

Prawns Aglio Olio <sup>N</sup>, serrano ham with manchego <sup>G</sup>

Bacalhau, spanish rice salad with lemon mayonnaise <sup>C,D,F,G,I,J,2,7,8</sup>

Coca with tomato, mushrooms, baby leek and wild herb salad <sup>A1,C,G,I</sup>

Croquettes with spinach and goat cheese <sup>A1,C,G</sup>, mango dip

Sobrasada bread topped with almonds and raisins <sup>A1,H1,L,13</sup>

pro Person | par personne | per person

34,5 €

## SOPAS

**Spanische Tomaten- Paprikasuppe** mit Reis und gezupftem Kabeljau <sup>D</sup>

**Soupe espagnole aux tomates et poivrons** avec riz et cabillaud émiété <sup>D</sup>

**Spanish tomato and pepper soup** with rice and plucked cod <sup>D</sup>

9,5 €

## ENTRANTES

### Frühlingsalat <sup>A1,C,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K</sup>

**Spanischer Ziegenkäse mit Honig gratiniert, Mandeln, Quinoa und Granatapfel an Dilldressing**

*Salade printanière <sup>A1,C,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K</sup> fromage de chèvre espagnol gratiné au miel, amandes, quinoa, grenade, vinaigrette à l'aneth*

**Spring salad <sup>A1,C,G,H2,H3,H4,H6,I,J,K</sup>** white spanish goat cheese au gratin with honey, almonds, Quinoa, Pomegranate and Dill vinaigrette

14,9 €

### Bowl » El Andaluz «

**Lauwarmer Reis, Avocado, Papaya, Mango, Cashew- Kerne <sup>H3</sup>, Kirschtomaten, Koriander, Ingwer <sup>1,2,4,7</sup>**

**Edamame, Goji- Beeren, Chia- Samen, gepoppter Quinoa und Curry- Safran- Vinaigrette <sup>E,F,I,J,K</sup>**

**Bowl «El Andaluz»** Riz tiède, avocat, papaye, mangue, noix de cajou <sup>H3</sup>, tomates-cerises, coriandre, gingembre <sup>1,2,4,7</sup>

*Edamame, baies de goji, graines de chia, quinoa soufflé et vinaigrette curry- safran <sup>E,F,I,J,K</sup>*

**Bowl »El Andaluz«** warm Rice, avocado, papaya, mango, cashews nuts <sup>H3</sup>, cherry tomatoes, coriander, ginger <sup>1,2,4,7</sup>

*Edamame, Goji berries, chia seeds, popped quinoa, curry and saffron vinaigrette <sup>E,F,I,J,K</sup>*

15,5 €

### mit marinierten Thunfischwürfeln <sup>D</sup> und Sesam <sup>D,K</sup>

*Avec des dés de thon <sup>D</sup> marinés au sésame <sup>D,K</sup> | with marinated diced tuna <sup>D</sup> and sesame <sup>D,K</sup>*

22,9 €

### Kartoffeltortilla <sup>C,G</sup> mit Tomatenkompott <sup>1,7,10</sup> & Frühlingsalat

*Tortilla de pommes de terre <sup>C,G</sup> avec compotée de tomates <sup>1,7,10</sup> et salade printanière*

*Potato tortilla <sup>C,G</sup> with tomato compote <sup>1,7,10</sup> & spring salad*

15,5 €

**80gr Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica mit Baguette und Tomatenkompott <sup>A1,1,7,10</sup>**

**Ideal für 2 Personen**

*Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica avec baguette et compote de tomates <sup>A1,1,7,10</sup> pour 2 personnes*

*Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica with baguette and tomato compote <sup>A1,1,7,10</sup> from 2 people*

44 €

**Gegrillte Gambas <sup>N</sup> mit Escalivada Gemüse & eine Vinaigrette aus getrockneten Tomaten**

*Gambas grillées <sup>N</sup> avec escalivada de légumes & vinaigrette aux tomates séchées*

*Grilled prawns <sup>N</sup> with Escalivada vegetables & sun- dried tomato vinaigrette*

18,9 €

### Spanische Coca mit Zatar vom Holzbrett <sup>A1,A4,D,K,G,F</sup>

**mit eingelegtem Thunfisch, grünem Spargel, Hummus und Zitronenfrischkäse**

*Coca espagnol sur planchette <sup>A1,A4,D,K,G,F</sup>, Houmous, thon mariné, zatar, asperges vertes & crème au citron*

**Spanish coca from a wooden board <sup>A1,A4,D,K,G,F</sup>** with houmous, pickled tuna, zatar, green asparagus & fromage frais citronné

16,9 €

# Don Quichotte

RESTAURANT

## RAMON PEÑA



Im Jahr 1920 gründete **José Peña Oubiña** eine kleine Fabrik in Cambados, wo Fisch – und Meeresfrüchtekonserven hergestellt wurden. Schon in wenigen Jahren hat er es geschafft, das kleine Unternehmen zu den größten und wichtigsten Konservenfabriken in Galicien zu machen. Der Schlüssel zum Erfolg lag in der Firmenphilosophie, die auf die Einhaltung von Qualitätsverpflichtungen zielte. Seit drei Generationen bleibt man im Unternehmen **Ramón Peña** dieser Philosophie treu. Nur der beste Fisch und die besten Rohzutaten werden verwendet und Traditionen in der Herstellung und Zubereitung bewahrt. Ramon Pena kooperiert nur mit den zuverlässigsten Verkäufern, Lieferanten und Experten in den besten Fanggebieten und Häfen. Das ist auch der Grund, warum die Produkte dieser Fabrik limitiert sind:  
Gute Sachen findet  
man nur in kleinen Mengen

### **die besten Fischkonserven auf dem Holzbrett serviert**

*Conserves de poisson de Ramon Pena servies sur une planchette*  
**Canned fish from Ramon Pena, served on a wooden board**

### **Sardinen in Olivenöl gefangen aus den Buchten Galiziens <sup>D</sup>**

*Sardines de Galice à l'huile d'olive <sup>D</sup>*

Sardines in olive oil, caught from the bays of Galicia <sup>D</sup>

19,9 €

### **Miesmuscheln aus Galizien in roter Sauce <sup>N</sup>**

*Moules de Galice à la sauce rouge <sup>N</sup>*

Mussels from Galicia in red sauce <sup>N</sup>

25 €

### **Serviert mit kleinem Salat <sup>C,G,J</sup> und Pan con Tomate <sup>A1,1,7,10</sup>**

Accompagné d'une salade verte <sup>C,G,J</sup> et son pan con tomate <sup>A1,1,7,10</sup>

Served with a small salad <sup>C,G,J</sup> and tomato bread <sup>A1,1,7,10</sup>

# Don Quichotte

RESTAURANT

## PARA NUESTROS PEQUEÑOS INVITADOS



### Spaghetti <sup>A1,F,I</sup>

mit Tomatensoße oder Bolognesesoße

*Spaghettis <sup>A1,F,I</sup> sauce tomate ou sauce bolognaise*

Spaghetti <sup>A1,F,I</sup> with tomato sauce or bolognese sauce

8,5 €

### » Ed Euromaus « Burger <sup>A1,C,F,G,K,1,4,5</sup>

zum selber belegen mit Pommes Frites

» Ed Euromaus « Burger à faire soi-même avec frites <sup>A1,C,F,G,K,1,4,5</sup>

Make your own » Ed Euromaus « Burger and fries <sup>A1,C,F,G,K,1,4,5</sup>

9,9 €

### Frikadellen in Rahmsoße <sup>A1,H1,C,G,J</sup>

Knöpfe, Erbsen und Karottengemüse

*Fricadelles, Sauce crème avec Knoepfle, petits pois et carottes <sup>A1,H1,C,G,J</sup>*

Meatballs, cream sauce with egg noodles, peas and carrots <sup>A1,H1,C,G,J</sup>

11,5 €

### Eisbecher » Eurofant «

Vanille- <sup>G</sup> und Schokoladeneis <sup>G</sup> mit Fruchtsoße <sup>2,7</sup> und Smarties <sup>A1,G,16</sup>

*Glace vanille <sup>G</sup> et chocolat <sup>G</sup>, sauce aux fruits <sup>2,7</sup> et Smarties <sup>A1,G,16</sup>*

Vanilla <sup>G</sup> and chocolate ice cream <sup>G</sup> with fruit sauce <sup>2,7</sup> and smarties <sup>A1,G,16</sup>

5,5 €



# Don Quichotte

RESTAURANT

## CARNES

**El Andaluz Beef Burger » Black Angus «** <sup>A1,C,G</sup>

**Manchego** <sup>1,4</sup>, **Tomate, gegrillte Paprika, Wildkräutersalat, Chipotle Soße** <sup>C,G</sup>

**Pommes Frites** <sup>A1</sup> & **Kraut- Karotten- Salat** <sup>H1,13</sup>

**Burger « El Andaluz » au bœuf „Black Angus“** <sup>A1,C,G</sup>

*avec manchego* <sup>1,4</sup>, *tomate, poivrons grillés, salade d'herbes sauvages, sauce chipotle* <sup>C,G</sup>, *frites* <sup>A1</sup> *et salade de chou et de carottes* <sup>H1,13</sup>

**El Andaluz Burger 'Black Angus'** <sup>A1,C,G</sup> with manchego <sup>1,4</sup>, tomatoes, grilled peppers, wild herb salad  
chipotle sauce <sup>C,G</sup>, french fries <sup>A1</sup> and cabbage-carrot salad <sup>H1,13</sup>

22,9 €

**Flamencopfanne »El Andaluz «** <sup>G,K,L,9</sup>

**gegrillter spanischer Schweinerücken, geschmorte Rinderbacke mit Aropesauce, gebratene Chorizo  
Grillgemüse, Spitzpaprika & rote Mojosauce**

**Poêlée Flamenco** <sup>G,K,L,9</sup> – *côte de porc grillée à l'espagnole, joue de bœuf braisée avec sauce « arope »,  
Chorizo poêlé, légumes racines grillés, poivrons, sauce mojo rouge*

**Flampenco pan** <sup>G,K,L,9</sup> – *grilled Spanish pork loin, braised beef cheek with aropes sauce, fried chorizo  
grilled vegetables, pointed pepper, red mojo sauce*

25,5 €

**Rosa gebratenes schottisches Roastbeef 250g** <sup>G</sup>

**Gegrillte rote Zwiebel, Wirsing** <sup>G</sup>, **Maiskolben & rote Mojo**

**Rosbif écossais grillé (250 g) cuisson rosée** <sup>G</sup>

*Oignons rouges grillés, chou vert* <sup>G</sup>, *épis de maïs et mojo rouge*

**Pink roasted Scottish roast beef 250g** <sup>G</sup>

*Grilled red onion, savoy cabbage* <sup>G</sup>, *corn on the cob and red mojo sauce*

36,5 €

**Geschmorte Kaninchenkeule mit Borettane Zwiebel** <sup>I</sup>

**Gegrillte Spitzpaprika, Pimentos de Padron, Cous- cous mit Kichererbsen** <sup>A1</sup>, **Mandeln** <sup>H1</sup> & **Birne**

*Cuisse de lapin braisée* <sup>I</sup>, *oignons borretane, poivrons grillés, pimentos de patron, Couscous aux pois chiches, amandes, poires*

**Braised leg of rabbit** <sup>I</sup> with Borettane onion

*grilled pointed pepper, Pimiento de Padrón, couscous with chickpeas, almonds & Pear*

24,5 €

**Rosa gebratener Hirschrücken an Mole Sauce** <sup>I</sup>

**Gegrillte Kräuterseitlinge, wilder Brokkoli, Süßkartoffelpüree** <sup>G</sup> und **Preiselbeeren**

*Selle de cerf cuisson rosée* <sup>I</sup> *sauce mole, pleurotes grillés, broccoli sauvage, purée de patates douces* <sup>G</sup> & *airelles*

*Rare roasted saddle of venison* <sup>I</sup> *mole sauce, Grilled herb mushrooms, wild broccoli, sweet potato puree* <sup>G</sup> & *Cranberries*

34,5 €

## Beilagen

Accompagnements | Separate sides

**Süßkartoffelpüree** <sup>G</sup> | *Purée de patates douces* <sup>G</sup> | *sweet potato purée* <sup>G</sup>

**Papas Arrugadas mit roter Mojo** | *Pommes de terre ridées au mojo rouge* | *Papa Arrugada's red mojo*

**Pommes frites** <sup>A1</sup> | *Portion de frites* <sup>A1</sup> | *Portion of fries* <sup>A1</sup>

**Kleiner Salat** <sup>C,G,J</sup> | *Salade d'accompagnement* <sup>C,G,J</sup> | *Side salad* <sup>C,G,J</sup>

pro Beilage 4,9 € | par côté 4,9 € | per side 4,9 €



# Don Quichotte

RESTAURANT

## PESCADOS Y MARISCOS

**Gefüllte Tintenfischtuben mit Reis, Garnelen & Paprika <sup>B,I,N</sup>**  
**auf roten Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Spitzpaprika, Koriander & Knoblauch**

*Tubes de calamars farcis au riz, crevettes et poivrons <sup>B,I,N</sup>*  
*Sur lit d'oignons rouges, tomates, huile d'olives, poivrons, coriandre et ail*

**Stuffed squid with rice, shrimp & peppers <sup>B,I,N</sup>**  
Red onions, tomatoes, olive oil with pointed peppers, coriander & garlic

33,5 €

**Dorade Royal aus dem Ofen <sup>D</sup>**

**Spanisches Gemüse <sup>G</sup>, kleine Kartoffeln, Olivenöl, Zitrone & Kräuter**

*Dorade royale au four <sup>D</sup> - Légumes espagnols <sup>G</sup>, pommes de terre, huile d'olives, citron et fines herbes*

**Dorade Royal from the oven <sup>D</sup> - spanish vegetables <sup>G</sup>, potatoes, olive oil, lemon & herbs**

31,9 €

**1Kg Miesmuschel aus dem Creuset Topf <sup>N</sup>**

**mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Safran, Sherry**

*1kg de moules marinées - oignons rouges, ail, coriandre, safran, xérès, pain*

**1kg mussels from the Creuset pot - red onions, garlic, coriander, saffron, sherry**

22,5 €

## VEGANO



**Spanische Graupenpfanne mit Safran <sup>A4,I,J,G,H2,13</sup>**

**wilder Brokkoli, grüner Spargel und Kräutersaitlinge**

*Poêlée d'orge espagnole au safran <sup>A4,I,J,G,H2,13</sup> avec brocoli sauvage, asperges vertes & pleurotes*

**Spanish pearl barley pan with saffron <sup>A4,I,J,G,H2,13</sup> wild broccoli, green asparagus, herb seedlings**

22,9 €

**Gefüllte Zucchini mit veganer Bolognese <sup>A1,A4,A5,H1,13</sup>**

**Kichererbsen, Bohnen, Couscous mit Mandeln & Rosinen, vegane Safran- Mayonnaise**

*Courgettes farcies avec bolognaise végétane <sup>A1,A4,A5,H1,13</sup>*

*Pois chiches et haricots couscous avec amandes et raisins secs, mayonnaise végétane au safran*

**Stuffed courgettes with vegan bolognese <sup>A1,A4,A5,H1,13</sup>**  
with chickpeas and beans, couscous almonds and sultanas & vegan saffron mayonnaise

22,5 €

# Don Quichotte

RESTAURANT

## POSTRES

**Gedeck Porto – Espresso & Pastel de Nata** <sup>A1,C,F,G</sup>  
*Café gourmand portugais – espresso & Pastel de Nata* <sup>A1,C,F,G</sup>  
**Espresso Porto – Espresso & Pastel de Nata** <sup>A1,C,F,G</sup>  
8,5 €

**Crema Catalana mit Früchten** <sup>C,G</sup>  
*Crème catalane accompagnée de fruits* <sup>C,G</sup>  
**Crema Catalana with fresh fruits** <sup>C,G</sup>  
9,5 €

**Spanischer Käsekuchen** <sup>A1,C,G,H1</sup> **mit Rhabarber- Kompott und Erdbeersorbet**  
*Gâteau au fromage espagnol* <sup>A1,C,G,H1</sup> *compote de rhubarbe, sorbet fraise*  
**Spanish cheesecake** <sup>A1,C,G,H1</sup> *rhubarb compote, strawberry sorbet*  
12,5 €

**Lauwarme Apfeltarte** <sup>A1, A4,C,G,H1,H5</sup>  
**Mandeln & Porridge – Drambuie Eis**  
*Tarte aux pommes tiède* <sup>A1, A4,C,G,H1,H5</sup> *amandes & glace porridge- Drambuie*  
**Lukewarm apple tart** <sup>A1, A4,C,G,H1,H5</sup> *almonds & oatmeal – drambuie ice cream*  
12,5 €

**Sorbetvariation**  
**Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte nach dem Tagesangebot**  
*Variation de sorbets*  
*demandez l'offre du jour au personnel de service*  
**Variety of sorbets**  
Please ask our service staff about our daily offers  
12,5 €

## DON CARLOS

*Variación de postre » DON CARLOS « ab 2 Personen*

**Eine Überraschung mit vielen kleinen süßen Tapas** <sup>A1,C,E,G,H1,H4, H5,</sup>  
*Une surprise de succulentes tapas sucrées*

**A surprise with lots of sweet tapas**  
pro Person / par personne / per person  
14,5 €