

Don Quichotte

RESTAURANT

⇒ ENTRADAS ⇒ VORSPEISEN · ENTRÉES · STARTERS

CAESAR SALAD ^{A1.C.D.G.I.J}

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 ^B

Avec 5 crevettes grillées · With 5 grilled prawns

SPANISCHER VITAL SALAT ^{A4.C.G.H1.H2.H3.H4.L}

QUINOA | GEPICKELTE STEINCHAMPIGNONS
SCHAFSKÄSE | GEGRILLTER KÜRBIS | DILLDRESSING

Quinoa | Cèpes marinés | Fromage de brebis | Potiron grillé | Vinaigrette à l'aneth
Quinoa | Pickled stone mushrooms | Feta cheese | Grilled pumpkin | Dill dressing

BOWL »ANDALUZ« ^{A4.C.F.H3.J.K.2.4.5.7.8}

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 seeds | Cherry tomatoes
Coriander | Ginger | Edamame | Goji berries | Chia seeds | Quinoa popcorn
Curry and saffron dressing

MIT MARINIERTEM THUNFISCH UND SESAM ^{D.K}

Avec thon mariné et sésame · With marinated tuna and sesame

TAPAS TELLER »DON QUICHOTTE« ^{A1.B.D.G.L.9}

SERRANO-SCHINKEN | MELONE | CHORIZO | NOBLEZZA
KRÄUTER-OLIVEN | MEERESFRÜCHTESALAT | SCHAFSKÄSE | BROT
ASSIETTE DE TAPAS »DON QUICHOTTE« Jambon serrano | Melon | Chorizo
Noblezza | Olives aux herbes | Salade de fruits de mer | Fromage de brebis | Pain

TAPAS PLATE 'DON QUICHOTTE' Serrano ham | Melon | Chorizo | Noblezza
Herb olives | Seafood salad | Feta cheese | Bread

MARINIERTE ROTE UND GELBE BEETE ^{H4}

SCHAFSKÄSE | BIRNE | WALNÜSSE | HIMBEERESSIG

Betterave rouge et jaune marinée | Fromage de brebis | Poire | Noix | Vinaigre de framboise
Marinated beetroot | Feta cheese | Pear | Walnuts | Raspberry vinegar

KÜRBISCREMESUPPE | KÜRBISKERNE | ÖL ^{G.I}

Velouté de potiron | Graines de courges | Huile
Pumpkin cream soup | Pumpkin seeds | Oil



11,9 €

17,9 €

23,9 €

15,5 €

16,5 €

22,9 €

16,9 €

15,5 €

8,5 €

MITTAGSKARTE · MENU DU DÉJEUNER · LUNCH MENU

⇒ CARNES ⇒

MAURISCHES WILDSCHWEIN RAGOUT ^{A1.H1.L.L}

COUSCOUS | BACKPLFAUMEN | KICHERERBSEN | MANDELN

Ragoût de sanglier mauresque | Couscous | Pruneaux | Pois chiches | Amandes
Moorish wild boar ragout | Couscous | Baked plums | Chickpeas | Almonds

18,9 €

GEBRATENE FRIKADELLEN MIT TOMATEN-PAPRIKA-SOSSE ^{A1.C.J}

KANARISCHE RUNZELKARTOFFELN

Fricadelles grillées à la sauce tomate et poivrons | Pommes de terre ridées
Fried meatballs with tomato and pepper sauce | Canarian wrinkled potatoes

15,5 €

HÄHNCHEN-GYROS MIT POMMES FRITES ^{C.F.G.I.K.7}

GURKE | TOMATE | ZWIEBELN | TZATZIKI | SALAT

Gyros de poulet | Frites | Concombre | Tomates | Oignons | Laitue | Tzatziki
Chicken gyros | French fries | Cucumber | Tomato | Onions | Lettuce | Tzatziki

14,9 €

CHEESEBURGER »LA MANCHA« ^{A1.C.G}

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 €



STEAK A LA PIMIENTA VOM GRILL ^{C.G.I.J}

POMMES FRITES | SALAT

Steak à la Pimienta au grill | Frites | Salade
Steak a la Pimienta from the grill | French fries | Salad

17,9 €

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 AUF »SAMFAINA« ^{N.16}

SPANISCHES GEMÜSE | KARTOFFELN IN DER SCHALE | KRÄUTER-OLIVENÖL

Cabillaud salé cuit au four sur « Samfaina »

Légumes espagnols | Pommes de terre en robe des champs | Huile d'olive aux fines herbes

Salted cod from the oven on 'Samfaina'

Spanish vegetables | Potatoes in their skins | Herb olive oil

16,5 €

⇒ VEGETARIANO ⇒ VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN · VEGETARIAN



FUSILLI MIT EINGELGTEM KÜRBIS ^{A1.I}

ZUCKERSCHOTEN | FRÜHLINGSLAUCH | KORIANDER | VEGANE CURRY-VELOUTE

Fusillis au potiron mariné | Haricots mange-tout | Ciboule
Coriandre | Velouté de curry végan

Fusilli with pumpkin | Sugar snap peas | Spring leek

Coriander | Vegan curry veloute

13,9 €

⇒ PARA LOS NIÑOS ⇒ KIDS ECKE · MENUS ENFANTS · KIDS MENUS

SPAGHETTI ^{A1.I} MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE

Spaghettis avec sauce bolognaise ou sauce tomate

Spaghetti with bolognese or tomato sauce

8,5 €

»ED EUROMAUS« BURGER ^{A1.C.G}

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 €

CHICKEN CROSSIES ^{A1.C.I.J} POMMES FRITES

Nuggets de poulet | Frites

Chicken Crossies | French fries

8,5 €

⇒ POSTRE ⇒ DESSERT · DESSERT · SWEETS

CREMA CATALANA ^{C.G} MIT FRÜCHTEN

Crème catalane aux fruits · Crema Catalan with fruits

9,5 €

GEDECK PORTO ^{A1.C.F.G} ESPRESSO & PASTEL DE NATA

Café gourmand portugais – espresso & Pastel de Nata

Porto Set Menu – Espresso and Pastel de Nata

8,5 €



Don Quichotte

RESTAURANT

⇒ APERITIVOS ⇒

APERITIF · APÉRITIFS · APERITIF

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

⇒ FRITZZ ⇒

L4,13

CRÉMANT ROSÉ, ROSATO, HOLUNDER, ERDBEERE, BASILIKUM €9,1
Crémant Rosé · Rosato · sureau · fraise · basilic | Crémant Rosé · Rosato · elderflower · strawberry · basil

APEROL ^{L4,11} SPRIZZ Aperol, Soda, Prosecco, Orange		9,1
HUGO ¹ St. Germain Holunder, Minze, Prosecco		9,1
ROSATO MIO ¹ Aperitivo Rosato, Basilikum, Limette, Prosecco		9,1
CRODINO SODA SANBITTER ^{1,4} alkoholfrei · sans alcool · alcohol-free	Fl. 0,1 l	5,7
RICARD ⁴ MIT WASSER	4 cl	6,4
MARTINI BIANCO ROSSO EXTRA DRY	5 cl	6,4
KIR ⁴ Weißwein · vin blanc · white wine	0,1 l	7,2
KIR ROYAL ^{L4} Champagner	0,1 l	14,5
„FREISTERN“ alkoholfreier Secco	0,1 l	5,5
GLAS WINZERSEKT ¹ Pinot Blanc Brut Weingut Waßmer	0,1 l	6,9
CRÉMANT „CLOS DE LA TOURELLE“ BRUT ¹ Château Ollwiller	0,1 l	6,9
CRÉMANT ROSÉ BRUT ¹ Château Ollwiller	0,1 l	6,9
CHAMPAGNER ¹	0,1 l	14,5

⇒ CERVEÇA ⇒

BIER · BIÈRES · BEER

		€
BITBURGER PREMIUM PILS ^{A1,4,4} frisch vom Fass bière blonde à la pression · Premium draught beer	0,3 l	4,7
KRONEN PREMIUM EXQUISIT ^{A4}	0,3 l	4,7
Pils vom Fass · bière pression · draft beer	0,4 l	5,6
ERDINGER WEISSBIER NATURTRÜB VOM FASS ^{A1,4,4} Röstmalz	0,3 l	4,7
Bière blanche non-filtrée · unfiltered wheat beer on tap	0,5 l	6,1
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{A1,4,4}	Fl. 0,33 l	4,7
Bière blanche sans alcool · non-alcoholic wheat beer		
BITBURGER 0,0% ALKOHOLFREIES PILS ^{A4}	Fl. 0,33 l	4,7
Bière blonde sans alcool · non-alcoholic beer		
BITBURGER HELLES LAGER GLUTENFREI ¹ bière sans gluten · gluten-free beer	Fl. 0,33 l	4,7
ESTRELLA DAMM ^{A4} spanisches Bier · bière espagnole · spanish beer	Fl. 0,33 l	5,1
SAN MIGUEL ^{A4} spanisches Bier · bière espagnole · spanish beer	Fl. 0,33 l	5,1
PALE ALE 1975 – EUROPA-PARK EDITION ^{A4} Craft beer	Fl. 0,33 l	4,7

⇒ JEREZ & OPORTO ⇒

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

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

EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

Mack
INTERNATIONAL

⇒ BEBIDAS ⇒

GETRÄNKE · BOISSONS · BEVERAGES

⇒ ED EUROMAUS ⇒

L4

ANANAS-, MARACUJA-, ORANGENSAFT, BLUE CURAÇAO SIRUP €8,1
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 ^{4,6,7} · FANTA ^{1,2,4,7,8} · SPRITE ^{1,7} · MEZZO MIX ^{1,4,6,7,8}	0,3 l	4,1
COCA-COLA LIGHT TASTE ^{1,3,4,5,6,7} · COCA-COLA ZERO SUGAR ^{1,3,4,5,6,7}	Fl. 0,33 l	4,1
SCHWEPES DRY TONIC WATER ^{7,11}	Fl. 0,2 l	3,8
SCHWEPES ORIGINAL BITTER LEMON ^{7,11}	Fl. 0,2 l	3,8
FUZE TEA ^{2,5,7} Schwarzer Tee Zitrone · thé glacé · icetea	0,3 l	4,1
APOLLINARIS SELECTION Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,8
Eau minérale gazeuse · mineral water	Fl. 0,75 l	7,3
VIO Stilles Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,8
Eau minérale plate · still mineral water	Fl. 0,75 l	7,3
granini APFELSAFT Jus de pomme · apple juice	0,3 l	4,2
granini JOHANNISBEERSAFT Jus de groseille · currant juice	0,3 l	4,2
granini RHABARBERSAFT Jus de rhubarbe · rhubarb juice	0,3 l	4,2
granini ORANGENSAFT Jus d'orange · orange juice	0,3 l	4,2
SAFTSCHORLE Jus de fruits et eau gazeuse · juice spritzer	0,3 l	3,9
VIO SCHORLE RHABARBER	Fl. 0,3 l	4,7
Jus de rhubarbe et eau gazeuse · rhubarb juice spritzer		
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE	Fl. 0,3 l	4,7
Jus de groseille et eau gazeuse · currant juice spritzer		
RIVELLA CLASSIC rot · rouge · red · RIVELLA LIGHT blau · bleu · blue	Fl. 0,33 l	4,9

⇒ HAUSGEMACHTE LIMONADE ⇒

IN DER BÜGELFLASCHE · LIMONADE MAISON · HOMEMADE LEMONADE 0,2 l €4,5

⇒ BEBIDAS CALIENTES ⇒

HEISSE GETRÄNKE · BOISSONS CHAUDES · HOT BEVERAGES

CAFÉ CRÈME ⁶	4
ESPRESSO ⁶	3,5
DOPPELTER ESPRESSO ⁶	5,1
CAPPUCCINO ^{6,6}	4,5
LATTE MACCHIATO ^{6,6}	4,9
FLAVOURED CAPPUCCINO ^{6,6} alkoholfrei · sans alcool · alcohol-free	4,8
FLAVOURED LATTE MACCHIATO ^{6,6} alkoholfrei · sans alcool · alcohol-free	5,2
Aromatisiert mit einem Sirup Ihrer Wahl: Karamel, Haselnuss ^{H2} oder Vanille Cappuccino ou Latte macchiato aromatisé au sirop : caramel, noisette ou vanille Cappuccino or Latte macchiato aromatised with syrup of caramel, hazelnut or vanilla	
GLAS DALLMAYR TEE mit Milch ⁶ oder Zitrone thé avec du lait ou du citron · tea with milk or lemon	4,1
TRINKSCHOKOLADE mit Sahne ⁶ chocolat chaud avec chantilly · hot chocolate with cream	4,2



ALLE PREISE IN EURO. DIE PREISE BEINHALTEN DIE DERZEIT GÜLTIGE MWST. UND BEDIENUNGSGELD.

Tous les prix sont en euros. Les prix incluent la TVA. Service compris.
All prices in euros. The prices include VAT and service.

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 Phosphataltig 10 Geschwärtzt 11 Chininhaltig 12 Taurinhaltig 13 Geschwefelt 14 Kakaohaltige Fettglasur 15 Mit Geschmacksverstärker 16 Gewachst

⇒ VINO EN GARRAFA ⇒

OFFENE WEINE · VIN EN CARAFE · WINE

SPANIEN · ESPAGNE · SPAIN		€	€
ALTOZANO Vino de la Tierra Castilla Verdejo / Sauvignon Blanc	weiß	0,25 l 8,1	0,5 l 16
ANANTO BLANCO Macabeo · Bodega Sierra Norte	weiß	0,25 l 8,1	0,5 l 16
ALTOZANO Vino de la Tierra Castilla Rosado Tempranillo / Syrah	rosé	0,25 l 8,1	0,5 l 16
ANANTO ROSADO Bobal · Bodega Sierra Norte	rosé	0,25 l 8,1	0,5 l 16
ANANTO TINTO Bobal · Bodega Sierra Norte	rot	0,25 l 8,1	0,5 l 16
VEREMA TEMPRANILLO DOC Rioja	rot	0,25 l 8,1	0,5 l 16

PORTUGAL · PORTUGAL · PORTUGAL

ALLO BRANCO Alvarinho & Loureiro Reg · Reg Vinho Verde	weiß	0,25 l 8,1	0,5 l 16
SHARE ROSADO Touriga Nacional, Tinta Roriz · Reg Lisboa	rosé	0,25 l 8,1	0,5 l 16
SHARE TINTO Aouriga Nacional, Tinta Roriz · Reg. Lisboa	rot	0,25 l 8,1	0,5 l 16

FRANKREICH · FRANCE · FRANCE

⇒ HAUSWEIN ROSÉ EUROPA-PARK EDITION ⇒

PINOT NOIR ROSÉ · AOC ALSACE 0,25 l 7,9 0,5 l 15,8

DEUTSCHLAND · ALLEMAGNE · GERMANY

DURBACHER RIESLING QbA trocken, Weingut Huber, Durbach	weiß	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8
MÜLLER-THURGAU QbA halbtrocken, Weingut Lothar Schwörer, Kippenheim	weiß	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8
WEIßER BURGUNDER QbA trocken, Weingut Bercher, Burkheim	weiß	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8
GRAUER BURGUNDER QbA trocken, Fritz Wassmer, Bad Krozingen	weiß	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8
SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QbA lieblich, Oberkircher Winzer, Oberkirch	rosé	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8
IHRINGER WINKLERBERG, SPÄTBURGUNDER QbA feinherb, WG Ihringen	rot	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8
SPÄTBURGUNDER QbA trocken, Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen	rot	0,25 l 7,9	0,5 l 15,8

WEINE KÖNNEN SULFITE ENHALTEN

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 ¹ Verre · Glass	0,2 l	5,8
KRUG ¹ Pichet · Pitcher	0,5 l	11
KRUG ¹ Pichet · Pitcher	1 l	22

Don Quichotte

RESTAURANT

» Abendkarte «

Unsere Empfehlung spanische Paella

für 2 Personen | Pour 2 personnes | for 2 people

Paella mit Meeresfrüchten ^{B,D,I,N,16}

Muscheln & 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

68 €

Vegane Paella ^{A1}

Blumenkohl, Tomaten, Paprika, Zucchini & Safran

Paëlla végétarienne

Chou-fleur, tomates, poivrons, courgettes et safran

Vegan paella

Cauliflower, tomatoes, peppers, courgette & saffron

52 €



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 ^{G,I,A1,2,4,6,7}, **Salami und Chorizo** ^{1,2,7}, **Serrano-Schinken mit Manchego**
Spanisches Rinderragout mit Safran und Zimt ^{H1,I}, **Garnelen Aglio Olio** ^N
Bacalhau ^{A1,C,D,I} **mit spanischem Reissalat & Zitronenmayonnaise** ^{C,D,F,G,I,J,2,7,8}
Coca mit Tomate, Mariniertem Kürbis, junger Lauch und Wildkräutersalat ^{A1,C,G,I}
Spinat-Ziegenkäse-Kroketten ^{A1,C,G} **mit Mango-Dip**
Sobrasada Brot mit Mandeln und Rosinen überbacken ^{A1,H1,13,L}

Patatas bravas et aioli, salami et chorizo, jambon serrano au manchego

Ragoût de bœuf espagnol au safran et à la cannelle, Crevettes à l'ail et à l'huile

Bacalhau, salade de riz espagnole avec mayonnaise au citron

Coca à la tomate, potiron mariné, poireau, salade d'herbes sauvages

Croquettes aux épinards et au fromage de chèvre, sauce mangue

Pain à la sobrasada gratiné avec amandes et raisins secs

Patatas Bravas and aioli, salami and chorizo, prawns Aglio Olio

Spanish beef stew with saffron and cinnamon, serrano ham with manchego

Bacalhau, spanish rice salad with lemon mayonnaise

Coca with tomato, marinated pumpkin, young leek and wild herb salad

Croquettes with spinach and goat cheese, mango dip

Sobrasada bread topped with almonds and raisins

pro Person | par personne | per person

34,5 €

SOPAS

Kürbiscremesuppe mit Garnele, Croûtons und Chilifäden ^{A1,I,N}

Velouté de potiron avec Crevettes, Croûtons & Julienne de piment

Cream of pumpkin soup with prawn, croutons & chilli threads

9,5 €

Entenkraftbrühe unter der Blätterteighaube mit Gemüsestreifen ^{A1,C,G,I}

Consommé de canard en pâte feuilletée & Julienne de légumes

Duck broth under a puff pastry cover & vegetable strips

9,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

ENTRANTES

Kartoffeltortilla ^{C,G} mit Tomatenkompott ^{1,7,10} & Frühlingsalat

Tortilla, compotée de tomates & salade printanière

Potato tortilla with tomato compote & spring salad

16,5 €

Bowl » El Andaluz «

**Lauwarmer Reis, Avocado, Papaya, Mango, Cashew-Kerne ^{H3}, Kirschtomaten, Koriander, Ingwer ^{1,2,4,7}
Edamame, Goji-Beeren, Chia-Samen, gepoppter Quinoa und Curry-Safran-Vinaigrette ^{E,F,I,J,K}**

*Bowl « El Andaluz » Riz tiède, avocat, papaye, mangue, noix de cajou, tomates-cerises, coriandre, gingembre,
edamame*

Baies de goji, graines de chia, quinoa soufflé et vinaigrette curry- safran

Bowl » El Andaluz « Warm Rice, avocado, papaya, mango, cashews seeds, cherry tomatoes, coriander, ginger,
edamame

Goji berries, chia seeds, popped quinoa, curry and saffron vinaigrette

16,5 €

mit marinierten Thunfischwürfel ^D und Sesam ^K

Avec des dés de thon marinés au sésame | with marinated diced tuna and sesame

22,9 €

80gr Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica mit Baguette und Tomatenkompott ^{A1,1,7,10} für 2 Personen

Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica avec baguette et compote de tomates à partir de 2 personnes

Jamón de Bellota Iberico 50% Raza Iberica with baguette and tomato compote from 2 people

42 €

Herbstlicher Salat ^{A1,A4,C,G,L}

Spanischer Ziegenkäse mit Honig gratiniert, zweierlei Kürbis, gepickelte Steinchampignons und Dillvinaigrette

Salade automnale, Fromage de chèvre espagnol

Gratiné au miel, duo de potiron, cèpes marinés & vinaigrette à l'aneth

Autumn salad with spanish goat cheese

Au gratin with honey, two kinds of pumpkin, pickled stone mushrooms & dill vinaigrette

16,9 €

Gegrillte Gambas ^N

mit Escalivada Gemüse & eine Vinaigrette aus getrocknete Tomaten

Gambas grillées avec escalivada de légumes & vinaigrette aux tomates séchées

Grilled prawns with Escalivada vegetables & dried tomato vinaigrette

19,9 €

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, 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

Dosen Anchovis in Öl ^D

Anchois à l'huile

Tinned anchovies in oil

24,5 €

Sardinen in Olivenöl gefangen aus den Buchten Galiziens ^D

Sardines de Galice à l'huile d'olive

Sardines in olive oil, caught from the bays of Galicia

19,9 €

Miesmuscheln aus Galizien in roter Sauce ^N

Moules de Galice à la sauce rouge

Mussels from Galicia in red sauce

19,9 €

Serviert mit kleinem Salat und Pan con Tomate ^{A1,1,7,10}

Accompagné d'une salade verte et son pan con tomate

Served with a small salad and tomato bread

Don Quichotte

RESTAURANT

PARA NUESTROS PEQUEÑOS INVITADOS



Spaghetti ^{A1,F,I}

mit Tomatensoße oder Bolognesesoße

Spaghettis sauce tomate ou sauce bolognaise

Spaghetti with tomato sauce or bolognese sauce

8,5 €

» Ed Euromaus « Burger ^{A1,C,F,G,K,1,4,5}

zum selber belegen mit Pommes Frites

» Ed Euromaus « Burger à faire soi-même et frites

Make your own » Ed Euromaus « Burger and fries

9,9 €

Frikadellen in Rahmsoße ^{A1,H1,C,G,J}

Knöpfe, Erbsen und Karottengemüse

Fricadelles, sauce crème avec Knoepfle, petits pois et carottes

Meatballs, cream sauce with egg noodles, peas and carrots

11,5 €

Eisbecher » Eurofant «

Vanille-^G und Schokoladeneis^G mit Fruchtsoße^{2,7} und Smarties^{A1,G,16}

Glace vanille et chocolat, sauce aux fruits et Smarties

Vanilla and chocolate ice cream with fruit sauce and smarties

4,9 €



Don Quichotte

RESTAURANT

CARNES

**El Andaluz Beef Burger » Black Angus « ^{A1,C,G}
Manchego ^{1,4}, Tomate, gegrillte Paprika, Wildkräutersalat, Chipotle Soße ^{C,G}
Pommes-Frites ^{A1} & Kraut- Karotten- Salat**

Burger « El Andaluz » au bœuf „Black Angus“
*Avec manchego, tomate, poivrons grillés, salade d'herbes sauvages, sauce chipotle
frites et salade de chou et de carottes*

El Andaluz Burger 'Black Angus'

With manchego, tomatoes, grilled peppers, wild herb salad, chipotle sauce, french fries and cabbage-carrot salad

22,9 €

**Flamencopfanne » El Andaluz « ^{G,K,L,9}
gegrillter spanischer Schweinerücken, geschmorte Rinderbacke mit Aropesauce, gebratene Chorizo
Grillgemüse, Kürbispüree, Spitzpaprika & rote Mojosauce**

Poêlée Flamenco » El Andaluz « – *côte de porc grillée, Joue de veau braisée avec sauce arope, chorizo poêlé
purée de potiron, légumes grillés, poivrons, sauce mojo rouge*

Flampenco pan « El Andaluz » – Grilled Spanish pork loin, braised beef cheek with arope sauce
Fried chorizo, pumpkin puree, grilled vegetables, pointed peppers & red mojo sauce

29,5 €

**Rosa gebratene Südamerikanische Rinderhüfte 250g ^G
Gegrillte rote Zwiebel, Spitzkohl, Maiskolben & rote Mojosauce**

Côte de bœuf d'Amérique du Sud grillée (250 g)
Oignons rouges grillés, Chou pointu, épis de maïs & Mojo rouge

Pink roasted South American beef rump 250g
Grilled red onion, pointed cabbage, corn on the cob & red mojo

38,5 €

**Geschmorte halbe Ente ^{H1,I,16}
mit Zwetschgenkompott, Spitzpaprika, Piemientos de Patron & gegrillte Süßkartoffel**
Demi-canard braisé, compotée de quetsches, poivrons, pimientos de patron & patates douces grillées
Braised half duck, plum compote, pointed peppers, pimiento de padrón & grilled sweet potato

32,5 €

Beilagen

Accompagnements | Separate sides

Gegrillte Süßkartoffel ^{A1} | *Patates douces grillées* | Grilled sweet potato
Papas Arrugadas mit roter Mojo | *Pommes de terre ridées au mojo rouge* | Papa Arrugada's red mojo
Pommes frites | *Portion de frites* | Portion of fries
Kleiner Salat ^{C,G,J} | *Salade d'accompagnement* | Side salad

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

Don Quichotte

RESTAURANT

PESCADOS Y MARISCOS

1Kg Miesmuschel aus dem Creuset Topf ^{A1,I,N}

mit rote zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Safran, Sherry & Brot

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

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

21,5€

Gefüllte Tintenfischtuben mit Reis, Garnelen & Paprika ^{B,I,N,16}

auf roten Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Spitzpaprika, Koriander & Knoblauch

Tubes de calamars farcis au riz, crevettes et poivrons

Sur lit d'oignons rouges, tomates, huile d'olive, poivrons, coriandre et ail

Stuffed squid with rice, shrimp & peppers

Red onions, tomatoes, olive oil, banana peppers, coriander & garlic

33,5 €

Dorade Royal aus dem Ofen ^D

Spanisches Gemüse ^G, kleine Kartoffeln, Olivenöl, Zitrone & Kräuter

Dorade royale au four - Légumes espagnols, pommes de terre, huile d'olive, citron et fines herbes

Dorade Royal from the oven - spanish vegetables, potatoes, olive oil, lemon & herbs

31,5€

6 Stück Spanische Rotgarnelen vom Grill ^{N,C,G,A1}

mit Aioli, Olivenöl, Knoblauch, Tomate, Zitrone, Petersilie, & Baguette

6 crevettes rouges espagnoles grillées - Aioli, Huile d'olive, Ail, Tomates, Citron, Persil & Baguette

6 pieces Grilled Spanish red prawns - Aioli, olive oil, garlic, tomato, lemon, parsley & baguette

39,5€

VEGANO



Spanische Graupenpfanne mit Safran ^{A4,H1,I,J,13}

wilder Brokkoli, Kirschtomate, Kräutersaitlinge & Kürbis

Poêlée d'orge espagnole au safran avec brocoli sauvage, tomates cerises, pleurotes & potiron

Spanish pearl barley pan with saffron - wild broccoli, cherry tomatoes, seedlings & pumpkin

22,5 €

Gefüllte Zucchini mit veganer Bolognese ^{A3,A4,A5,F,13,H1}

Kichererbsen, Bohnen, Couscous mit Mandeln, Rosinen ^{A1} & vegane Safran-Mayonnaise

Courgettes farcies avec bolognaise végane

Pois chiches et haricots couscous avec amandes, raisins secs / Mayonnaise végane au safran

Stuffed courgettes with vegan bolognese

With chickpeas and beans, couscous almonds and sultanas & Vegan Saffron Mayonnaise

22,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

POSTRES

Gedeck Porto – Espresso & Pastel de Nata ^{A1,C,F,G}

Café gourmand portugais – espresso & Pastel de Nata

Espresso Porto – Espresso & Pastel de Nata

8,5 €

Crema Catalana mit Früchten ^{C,G}

Crème catalane accompagné de fruits

Crema Catalana with fresh fruits

9,5 €

Spanischer Käsekuchen ^{A1,C,G,H1}

Zwetschgenkompott & Haselnusseis

Gâteau au fromage espagnol - Compotée de quetsches & glace noisette

Spanish cheesecake - Plum compote & hazelnut ice cream

12,5 €

Lauwarme Apfeltarte ^{A1,C,G,H1,H5}

Mandeln & Vanilleeis

Tarte aux pommes tiède, amandes & glace vanille

Lukewarm apple tart, almonds & vanilla 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 €

D O N C A R L O S

Variación de postre » DON CARLOS « ab 2 Personen

Eine Überraschung mit vielen kleinen süßen Tapas ^{A1,C,E,F,G,H1,H4, H5,H6,H7,4,7,8,14,15}

Une surprise de succulentes tapas sucrées

*A surprise with lots of sweet tapas
pro Person / par personne / per person*

14,5 €

Don Quichotte

RESTAURANT

Zusatzstoffe

- 1 Mit Konservierungsstoff – with Preservatives – Avec Conservateur
2 Mit Antioxidationsmittel – with Antioxidant – Avec Antioxydant
3 Mit Phenylalaninquelle – with contains source of phenylalanine – Avec conteneur source de phénylalanine
4* Mit Farbstoff – with Colouring agent – Avec Colorant
*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
*may affect children's attention and level of activity – Peut nuire à l'activité et à la concentration de l'enfant
5 Mit Süßungsmittel – with Sweetener – Avec édulcorants
6 Coffeinhaltig – Contains caffeine – Contenant de la caféine
7 Mit Säuerungsmittel – with Acidifiants - Avec Acidifiant, 8 Mit Stabilisatoren – with Stabilizers – Avec Stabilisateur
9 Phosphathaltig – Containing phosphates – Contenan de la Phosphate, 10 Geschwärzt – Noircie – Artificially Blackened
11 Chininhaltig – Quinine containing – Contient de la quinine
12 Taurinhaltig – Taurin containing – Contient de la Taurine
13 Geschwefelt – Sulfurées – Sulphured, 14 Kakaohaltige Fettglasur – Cocoa compound coating – Glaçage cacao
15 Mit Geschmacksverstärker – With flavor enhancer – Avec exhausteurs de goût
16 Gewachst – Ciré – Waxed

Allergene

- A1 Gluten (Weizen) – gluten (wheat) – gluten (blé), A2 Gluten (Dinkel) – gluten (spelt) – gluten (épeautre)
A3 Gluten (Roggen) – gluten (rye) – gluten (seigle), A4 Gluten (Gerste) – gluten (barley) – gluten (orge)
A5 Gluten (Hafer) – gluten (oat) – gluten (avoine)
A6 Gluten (Kamut, eine Weizen-Art) – gluten (Kamut, a wheat species) – gluten (Kamut, une espèce de blé)
B Krebstiere – crustaces – CRUSTACEANS, C Ei – egg – oeuf
D Fisch – fish – poisson, E Erdnüsse – peanut – noix, F Soja – soya – soja
G Milch (Laktose) – milk (lactose) – lait (lactose)
H1 Schalenfrüchte (Mandeln) – nuts (almond) – fruit à coque (amande)
H2 Schalenfrüchte (Haselnüsse) – nuts (hazelnut) – fruit à coque (noisette)
H3 Schalenfrüchte (Cashewnüsse) – nuts (cashews) – fruit à coque (noix de cajou)
H4 Schalenfrüchte (Walnüsse) – nuts (walnuts) – fruit à coque (noix)
H5 Schalenfrüchte (Pistazie) – nuts (pistachio) – fruit à coque (pistache)
H6 Schalenfrüchte (Macadamia) – nuts (macadamie) – fruit à coque (noix de macadamia)
H7 Schalenfrüchte (Pekannuss) – nuts (pecan nut) – fruit à coque (noix de pécan)
I Sellerie – celery – céleri, J Senf – mustard – moutarde, K Sesam – sesame – sésame
L Schwefeldioxid/ Sulfite – sulfur dioxide/ sulphite– dioxyd de soufre/ sulfite
M Lupinen – lupin – lupin, N Weichtiere – molluscs – mollusques