

# Miguel's

RESTAURANT & WEINHANDEL

## Speisekarte

Alle Preise in €

Brot Aioli	4,00
Marinierte Oliven	3,50

## 6 Tapas frei wählbar Preis pro Person 19,90

### Vegetarisch:

Patatas Bravas  
Champignons gebraten mit Knoblauch und Chili  
Champignonkrokette  
Tortilla Española  
Artischockenherzen mit Tomaten und Ziegenfrischkäse  
Manchego Käse  
Feigen überbacken mit Parmesan  
Pimientos de Padron

### Fleisch:

Gebratene Chorizo mit Wachtelei  
Serrano Schinkenkrokette  
Datteln im Speckmantel mit Mandel gefüllt  
Curry-Hähnchen-Krokette  
Hähnchenbrustwürfel „Maurische Art“  
Hühnchen mit Datteln und Senfsauce  
Hackfleischbällchen in Tomatensauce  
Portion Serrano Schinken  
Chorizo a la Riojana  
Pollo al ajillo  
Schnecken in Tomatensauce  
Frittierte Chorizo Wan Tan  
Rindfleisch mit Rote Bete, Gurken und Perlzwiebeln

### Fisch:

Meeresfrüchtekrokette  
Chipirones a la Andaluza  
Frittierte Sardellen  
Calamares a la Romana  
Frittierte Garnelen Wan Tan  
Thunfischcreme auf Röstbaguette

## Vorspeisen:

Pulpotentakel mit mildem Paprikapulver und Röstkartoffeln	18,50
Gambas al ajillo	13,50
Carpaccio vom Rind mit Teriyakisauce, Parmesan und Salat	14,50

## Salate:

Gem. Salat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse	16,90
Gem. Salat mit gebratener ganzer Forelle*	17,50

Salat-Dressing zur Wahl:  
Balsamicodressing, Himbeerdressing oder Petersilien-Knoblauch-Vinaigrette

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, wenden Sie sich bitte an unser Team.

# Miguel's

RESTAURANT & WEINHANDEL

## Speisekarte

Alle Preise in €

### Für unsere Kleinen:

Panierte Hühnchenbrust mit Pommes Frites	5,90
Spaghettini mit Bolognese	6,50

### Hauptspeisen

Gefüllte Spitzpaprika mit Tofu-Bolognese und Tomaten-Bulgur	16,90
Spitzkohl-Risotto mit gebr. Lachsforellenfilet*	18,50
Zitronengras-Kürbis-Curry-Risotto mit Jakobsmuscheln in der Kokospanade	19,50
Haxenburger mit Erbsenpüree, karamellisiertem Sauerkraut und Dijon Senf Aioli	16,90
Rindfleisch BBQ Burger mit Cole Slaw, gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites	15,90
Ir. Rumpsteak gebraten, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	25,90
Gebr. Txogitxu Rinderfilet mit Petersilien-Gnocchis, Speckbohnen und Pfeffersauce	29,50
Paella mixta (nur auf Vorbestellung) ab 2 Personen	pro Person 17,50

### \*Forellen & Lachsforellen aus dem Bergischen Land

Forellenzucht Kamp aus Engelskirchen

Forellen sind eine typische Spezialität des Bergischen Landes. Vom Ei bis zum veredelten Fisch leben die Fische in naturbelassenen Erdteichen mit frischem Felsquellwasser. Auf insgesamt 6 ha züchten Michael und Guido Kamp Lachs-, See-, Regenbogen- und Bachforellen.

Die Lambacher Forellenzucht & Räucherei Kamp führt das bergisch-pur Siegel, dem erfolgreichsten Regionalvermarkter in NRW.

Das bedeutet:

Schlachtung und Verarbeitung direkt in den Teichbetrieben; kurze Transportwege; nur naturbelassenes Laubholz und traditionelle Kräuter zum Räuchern; artgerechte Fütterung; keine vorbeugende Behandlung mit Antibiotika und Hormonen

Für vorbildliches nachhaltiges Handeln wurde der Forellenzuchtbetrieb Kamp vom Landwirtschaftsministerium und der Verbraucherzentrale NRW die Futur eins verliehen.

### Dessert

Crema Catalana von der Tonkabohne	5,90
Pralinen Mousse mit Zwetschgenragout und PX Eis	9,50
Eisbecher 3 Kugeln hausgemachtes Eis zur Wahl:	6,00
Vanilleeis	
Schokoladeneis	
Weißes Schokoladeneis	
Kaffeeliköreis	
Lakritzeis	
Himbeer-Joghurt Eis	
Mangosorbet	
Blutorangensorbet	
Pedro Ximenez Eis	

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können oder deren Dokumentation, wenden Sie sich bitte an unser Team.