

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
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“
Hackfleischbällchen in Tomatensauce
Portion Serrano Schinken
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

Miguel's

RESTAURANT & WEINHANDEL

Speisekarte

Alle Preise in €

Für unsere Kleinen:

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

Hauptspeisen

Vegetarische Zucchini-Lasagne mit Tofu-Bolognese	16,90
Spitzkohl-Risotto mit gebr. Lachsforellenfilet*	18,50
Zitronengras-Kürbis-Curry-Risotto mit Jakobsmuscheln in der Kokospanade	19,50
Forelle gebraten mit Cremespinat und Kartoffeln	19,50
Rindfleisch BBQ Burger mit Cole Slaw, gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites	15,90
Ir. Rumpsteak gebraten, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Speckbohnen	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.