

alles handgemacht aus besten Zutaten. Weil du es dir wert bist und wir es so wollen. Bestellt einfach drauf los, alles kommt nach und nach aus der Küche. Sharing is caring ist das Motto!

DIE MOSEL
Est. 2011

Eine Auswahl unserer Fusion Tapas für den Nachmittag

jeweils 14.00 - 16.00

Traditionsbrot. brauneberger wurzelbrot. isigny butter. wahlweise mit Butter oder Olivenöl extra butter 2 / extra olivenöl 2 / extra brot 3	6.5
Oliven. grüne oliven aus mallorca. mit stein.	4.5
Salzmandeln. geröstete, gesalzene Mandeln aus Valencia.	4
Datteln im Speckmantel. tunesische datteln. tiroler speck. (5 Stk.)	9
Croquetas. iberico cebo de campo & chorizo. alioli. (3 Stk.)	10.5
Pimientos de padron. grüne milde peperoni. bonito flocken. ponzu sauce.	7
Patatas Bravas. 3-fach verarbeitete kartoffel. spicy tomatensauce. trüffel-ponzu-aioli.	8.5
Fromage. aus frankreich. u.a. tomme de savoie, comté, gorgonzola...	11
Wurst & Käse u.a. chorizo. salchichon. comté. tomme de savoie. marmelade.	15
Iberico Schinken. iberico cebo de campo. ca. 65g.	19
Camembert. warmer französischer camembert. salat. mandel. vinaigrette.	16.5
Picanha Salad tafelspitz roastbeef. szechuan sauce. koriander-minze cashew. frische chili (scharf)	20
Chicken Nuggets Patatas. Ketchup. 	11
Creme Catalana. cassia zimt. orangenzeste.	8.5

Traditionsbrot brauneberger wurzelbrot. isigny butter. wahlweise mit Butter oder Olivenöl extra butter 2 / extra olivenöl 2 / extra brot 3	6.5
Oliven. grüne oliven aus mallorca. mit stein.	4
Salzmandeln geröstete, gezalzene Mandeln aus Valencia.	4
Edamame sojabohnen. meersalz.	6
Datteln im Speckmantel tunesische datteln. tiroler speck. 5 Stk.	9
Pimientos de padron grüne milde peperoni. meersalz.	7
Patatas Bravas 3-fach verarbeitete kartoffel. spicy tomatensauce. trüffel-ponzu-aioli.	8.5
Boquerones sardellen aus spanien. paprika. olivenöl.	8
Croquetas. serano schinken & chorizo. alioli.	11
Fusion Sommer Salat mesclun mezuna. radies. gurke. paprika. avocado. cashew. mango passions vinaigrette.	13
Wurst & Käse u.a. chorizo. salchichon. comté. tomme de savoie. marmelade.	15
Fromage aus frankreich. u.a. tomme de savoie. comté. roqueforte...	11
Rinder Carpaccio shiso & yuzu dressing. schnittlauch. nori algen.	20
Camembert. warmer französischer camembert. salat. mandel. vinaigrette.	16.5
Pepperonata con Ricotta. gegrillte paprika. ricotta. mandeln.	11
Süßmais. blanchiert. zitronen aioli. comté käse. koriander.	14
Aubergine miso. walnuss crunch. pul biber togarashi. = sweet taste! (vegan)	16
Picanha Salad tafelspitz roastbeef. szechuan sauce. koriander-minze cashew. frische chili (scharf)	20
Empanadas. zwei mit hühnchen gefüllte teigtaschen. aji amarillo sauce. parmesan. salat. geröstete pekanüsse.	17.5
Lomo Saltado rindfleisch. zwiebeln. tomate. kartoffel. koriander.	20
Gambas pil pil white tiger garnelen (200g). knoblauch. getrocknete chili. (scharf).	22
Chicken Nuggets Patatas. Ketchup. 	11
Yuzu Sorbet. hausgemacht. mit sommer erdbeeren.	7.5
Creme Catalana. cassia zimt. orangenzeste. handgemacht.	8.5
Fromage aus frankreich. u.a. tomme de savoie, comté, roqueforte...	11



alles handgemacht aus besten Zutaten. Weil du es dir wert bist und wir es so wollen. Bestellt einfach drauf los, alles kommt nach und nach aus der Küche. Sharing is caring ist das Motto!

DIE MOSEL
Est. 2020