

Schön, dass du da bist. Wir glauben, dass essen so sozial und individuell wie möglich sein sollte. Zusammen probieren, teilen und mit genug Zeit genießen! Sharing is caring eben. Daher gibt es bei uns keine klassischen Gänge, sondern unsere FusionTapas, die wunderbar zu den Weinen der Mosel passen.

bestellt einfach drauf los - unsere Küche macht alles von Hand und ganz individuell für dich mit ❤️

DIE MOSEL
Est. 2019

Eine Auswahl unserer FusionTapas 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
Chef's Choice Wurst & Käse. u.a. chorizo. salchichon. comté. tomme de savoie. feigen chili marmelade.	15
Iberico Schinken. iberico cebo de campo. ca. 65g.	19
gebackener Crottin Käse. marinierter, gebackener käse aus frankreich. salat. dijon-senf sauce.	15.5
Empanadas. gezupfte hühnchen Brust. aji amarillo sauce. parmesan. frisee salat. geröstete pekanüsse.	17.5
Picanha Salad. tafelspitz roastbeef. szechuan sauce. koriander-minze cashew. frische chili (scharf)	20
Chicken Nuggets Patatas. Ketchup. 	11
Crema Catalana. cassia zimt. orangenzeste.	8.5

los geht die Umami-Reise. Unsere Starter-FusionTapas:

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 picante sojabohnen. limetten-chili-sauce.	6
Datteln im Speckmantel tunesische datteln. tiroler speck. 5 Stk.	9
Pimientos de padron grüne milde peperoni. bonito flocken. ponzu sauce.	7
Patatas Bravas 3-fach verarbeitete kartoffel. spicy tomatensauce. trüffel-ponzu-aioli.	8.5
Croquetas. iberico cebo de campo & chorizo. alioli. (3 Stk.)	10.5
Boquerones sardellen aus spanien. paprika. gurke. pflaumensauce.	11
Chef`s Choice Wurst & Käse u.a. chorizo. salchichon. comté. tomme de savoie. feigen chili marmelade.	15

verbinde deinen Bauch mit deiner Seele: unsere Tages-FusionTapas:

Lachs Tiradito lachs tataki. fisch sauce. koriander. rotzwiebel. tomate. avocado. passionsfrucht sauce.	15
gebackener Crottin Käse mariniertes, gebackenes käse aus frankreich. salat. dijon-senf sauce.	15.5
Artischoke halbe artischoke. Petersilie-basilikum-knoblauch. lemon aioli. d´espelette chili.	11
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. gezupfte hühnchen brust. aji amarillo sauce. parmesan. frisee salat. geröstete pekanüsse.	17.5
Lomo Saltado entrecote. zwiebeln. tomate. kartoffel. koriander.	20
Gambas white tiger garnelen. knoblauch. zwiebel. zitronenbutter. frische chili (scharf) + brauneberger brot +2	22
Chicken Nuggets Patatas. Ketchup. 	11

zum Abschluss etwas süßes oder herzhaftes:

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

Schön, dass du da bist. Zusammen probieren, teilen und mit genug Zeit genießen! Sharing is caring eben. Daher keine Gänge, es kommt alles nach und nach aus der Küche.

bestellt einfach drauf los - unsere Küche macht alles von Hand und ganz individuell für dich