

Don Quijote

SUPPEN

Fischsuppe „Don Quijote“	
Fruchtiger Tomaten-Fischsud, Mix versch. Fischarten	12,70
Zwiebelsüppchen (vegetarisch)	
Weißbrot, überbackener Parmesan, Cayenne Pfeffer	6,90
Tomaten-Chilisüppchen	
Gambaspieß, pikant	9,20

TAPAS

„Spanische Tapas“ – Vorspeisenplatte für zwei	
Wechselnde, bunte Auswahl span. Spezialitäten ²³⁴	22,00
„Rinderfilet-Carpaccio“	
Balsamicocreme, Olivenöl, grober Pfeffer, Parmesan	15,90
Frittierte Gambas & Calamares -Hausgem. Cocktaildip	11,50
Datteln im Speckmantel ²³⁴	6,40
„Gambas al ajillo“ Thymian- Knoblauch-Chili-Olivenöl	11,50
„Bandarilla“ - Rumpsteakstreifen am Spieß, Chilicreme	10,50

VEGETARISCH

Überbackene gegrillte Zucchinischeiben	
Tomaten-Kräutersoße, Tomaten, Oliven, Schafskäse	8,20
Überbackener Schafskäse	
Provence Kräuter, Olivenöl, Oliven, Knoblauch, Paprika, Peperoni	7,40



Don Quijote

SALATVARIATIONEN

Kleiner Salat - Salatmix, Balsamicocreme 5,20

Meeres-Salat - verschiedene gegrillte Fischarten und Garnelen, Balsamicocreme, Salatmix 20,50

Salat „Spanischer Spieß“

Gegrillte Rumpsteakstreifen, Chilicreme, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm, Salat 17,80

VEGETARISCH

„Vegane Paella“

Gemüse, Datteln, karamellierter Kokos-Safran-Tomaten-Reis, geröstete Cashewkerne, pikant 16,60

„Schafskäsecrossy“

Schafskäse paniert mit Cornflakes, Salat 13,50

Überbackene gegrillte Zucchinischeiben

Pikante Tomatensoße, Kurkuma-Reis, mit Schafskäse überbacken 13,50



Don Quijote

FISCHVARIATIONEN

Gegrillte Calamaris

mediterranes Gemüse, Gambaspießchen, Kurkuma-Reis
18,40

Gegrillte Riesengarnelen

Knoblaucholivenöl, Thymian, Salat, Ofenkartoffel mit
Kräuterrahm 26,90

Fischgeschnetzertes

mediterranes Gemüse, Gambaspießchen, würzige
Tomatensoße, Kurkumareis 26,90

„Edelfisch Grillteller“

Ikarimi-Lachsfilet, Riesengarnele, weitere wechselnde
Fischart, Brokkoli, eine Auswahl hausgem. Soßen,
Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 28,00

Gegrilltes Ikarimi - Lachsfilet

Kräuterbeize, Brokkoli, Sc. Bearnaise, Ofenkartoffel mit
Kräuterrahm 21,50



Don Quijote

FLEISCHVARIATIONEN

Franz. Maishähnchenbrust-Filet - Ofenkartoffel, Kräuterrahm

- „Pur“: hausgem. Kräuterbutter, Salat
- „Feurig“: mediterranes Gemüse, Chilicreme 18,40

Black Angus Rinderfilet – Ofenkartoffel, Kräuterrahm

- „Pur“: hausgem. Kräuterbutter, Salat
- „Rioja“: Rotweinsauce, grober Pfeffer, Brokkoli 32,00

Grainfed Beef Rumpsteak

Süßkartoffel Pommes Frites, hausgem. Kräuterbutter,
Chilicreme, Salat 25,90

„Ladysteak“ – kl. Black Angus Rinderfilet

hausgemachter Kräuterbutter, Brokkoli, Ofenkartoffel
Kräuterrahm 26,50

Gegrillter Filet-Spieß

Rinderfilet und Gemüse am Spieß, Olivenöl, Thymian, grober
Pfeffer, Ofenkartoffel und Kräuterrahm, Salat 25,90

Gegrilltes Dry Age Lammfilet

Olivenöl-Kräuter- Knoblauch Marinade, Rotweinsauce,
Thymian-Tomaten-Fenchelgemüse, Rosmarinkartoffel 24,90



Don Quijote

FLEISCH - FISCH GERICHTE

„Gourmet Grillteller“

Ikarimi-Lachsfilet, Riesengarnele, franz. Maishähnchenbrustfilet, Black Angus Rinderfilet, Brokkoli, Auswahl hausgemachter Soßen, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 26,90

„Paella Valenciana“

Hähnchen, Garnelen, Calamares, Muscheln, Chorizo Wurst, Safran-Tomaten-Reis, Zwiebel, Erbsen, Karotten 28,00

„Surf & Coop“ Grillteller

Maishähnchenbrustfilet, Riesengarnelen, Brokkoli, hausgem. Kräuterbutter, Tomaten-Kräutersoße, Ofenkartoffel und Kräuterrahm 24,70

„Surf & Turf“ Grillteller

Black Angus Rinderfilet, Riesengarnelen, Brokkoli, Rotweinsauce hausgem. Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuterrahm 33,50



Don Quijote

Unsere Nachspeisen finden Sie in unserer separaten Dessertkarte.

Für Allergiker halten wir eine Liste mit enthaltenen Allergenen parat,
anbei finden Sie die Zusatzstoffverordnung.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen guten Appetit.

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung: 1 - Farbstoff; 2 - Konservierungsstoff;
3 - Antioxidationsmittel; 4 - Geschmacksverstärker;
5 geschwefelt; 6 - gewachst; 7 - Phosphat;
8 - koffeinhaltig; 9 - chininhaltig; 10 - Süßungsmittel;
11 - Phenylalaninquelle



Don Quijote

NACHSPEISEN

Gebackene Apfelringe

Apfelringe im Teigmantel, frittiert, Zimtucker,
Vanilleeiscreme, Sahne 6,80

Schokoladensoufflée

Warmes Schokoladenküchlein mit einem Herz aus
flüssiger Schokolade, Vanilleeiscreme, Sahne 7,50

Crema Catalana

Spanische Süßspeise mit Karamellkruste 5,00

Don Quijote

DIGESTIF

Werfen Sie einen Blick in unser Getränkeangebot.
Wir führen ein breites Sortiment erlesener Spirituosen.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Der Rösterei Kaffee Braun

Kaffee	2,20
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Cappucino	2,80
Carajillo: Espresso mit 2cl Carlos I Weinbrand	5,10
Latte Macchiato	3,20
Glas Tee nach Wahl	2,30