



NATIVO

TAPAS & BAR

Diese Karte ist inspiriert vom Süden.

Von langen Nachmittagen am Tisch, an denen Stunden vergehen, ohne dass man es merkt. Von der Sobremesa, diesem besonderen Moment nach dem Essen, wenn Gespräche tiefer werden, Gläser nachgeschenkt werden, gelacht, erzählt und einfach gelebt wird.

Sie ist inspiriert von der Lust am Leben.

Von gutem Essen, ehrlichen Produkten und Zutaten voller Qualität und Charakter. Von Wein, der nach Erde, Sonne und Zeit schmeckt. Von einer Küche, die verbindet und Menschen zusammenbringt.

Diese Karte erzählt von Natur, von Wärme und von Orten, an denen man den Moment genießt.

Vom Süden Spaniens und gleichzeitig von dem See, an dessen Ufer wir heute sitzen. Vom Gefühl von Freiheit, Sommer und Leichtigkeit. Von Abenden, die nie zu früh enden, und von der Freude, gemeinsam zu genießen.

Denn Essen ist für uns mehr als Geschmack.
Es ist Erinnerung, Begegnung und Lebensgefühl.

NATIVO

TAPAS & BAR

TAPAS VARIATION NATIVO

Eine mediterrane Auswahl aus kalten und warmen Tapas, liebevoll zusammengestellt zum Teilen. **29,90**

KALTE TAPAS

Oliven **4,50**

Marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern.

Getrockene Tomaten **5,90**

Mit Pinienkernen, Honig und Olivenöl verfeinert.

Serrano **7,50**

Luftgetrockneter spanischer Serrano-Schinken.

Fuet **6,50**

Milde katalanische Salami mit feiner Würze.

Manchego **6,90**

Spanischer Schafskäse mit Nüsse und Honig.

Marinierter Feta Käse **6,50**

Eingelegt in Kräutern, Olivenöl und Gewürzen.

Boquerones **7,90**

Eingelegte Sardellen nach spanischer Art.

WARMER TAPAS

Kroketten **5,90**

4 Kroketten mit iberischem Schinken.

Patatas Bravas **5,50**

Knusprig frittierte Kartoffelwürfel mit würziger Tomatensoße.

Patatas Canarias **5,00**

Spanische Kartoffeln mit Mojo Rot und Grün.

Tortilla **5,50**

Hausgemachtes Spanisches Kartoffelomelett nach traditioneller Art.

Grillgemüse **5,90**

Frisches Gemüse vom Grill mit mediterranen Kräutern.

Pimientos del padrón **5,50**

Kleine grüne Paprikaschoten, in Olivenöl gebraten und mit Meersalz bestreut.

Datteln mit Speck **5,90**

Das ist ein Muss :)

NATIVO

TAPAS & BAR

WARMER TAPAS

Albondigas 5,90

Spanische Fleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce.

Chorizo in Rotweinsauce 6,50

Würzige spanische Paprikawurst in kräftiger Sauce.

Knoblauch Hähnchen 5,90

Zartes Hähnchen mit Knoblauch und Olivenöl gebraten.

Rindertopf mit weißen 6,90

Bohnen

Herzhafter spanischer Eintopf mit weißen Bohnen.

SALATE

Gemischter Salat 8,90

-Mit gegrillten Garnelen +8,50

-Mit gegrillten Lachs +8,00

-Mit Rinderfiletspitzen +8,50

-Mit Hähnchen +6,50

Rote Beete Carpaccio 12,50

mit Nüsse und Honig

RACIÓN

Gambas al ajillo 18,90

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chilli gebraten.

Patatas & Pulpo 15,90

Kartoffeln mit zartem Oktopus und mediterranen Gewürzen.

Gebratener Lachs 13,90

Frischer Lachs, goldbraun gebraten und leicht gewürzt.

Frittierte Calamaris 9,90

Knusprige Calamari mit Alioli.

Pinchitos 10,50

Marinierte Hähnchenspieße nach andalusischer Art gegrillt.

NATIVO

TAPAS & BAR

DIPS & EXTRAS

Alioli 2,20

Hausgemachte Knoblauchcreme.

Mojo Rojo 2,20

Würzige kanarische Sauce mit Paprika und Knoblauch.

Mojo Verde 2,20

Frische Kräutersauce mit Koriander und Olivenöl.

Manchego Soße 2,20

Cremige Sauce aus spanischem Manchego-Käse.

Bravas Soße 2,20

Würzige Tomatensauce mit leichter Schärfe.

Brotkorb 2,50

Knoblauchbrot gegrillt 4,00

HAUPTGERICHTE

Schwarzer Reis mit Garnelen und Pulpo 24,90

Schwarzer Reis mit Sepiatinte, Garnelen und Oktopus.

Rinderfilet mit Grillkartoffeln und Gemüse 34,90

Spanische Kartoffeln mit Lachs und Spinat 24,90

Lachs und Kartoffeln mit feiner Spinat-Sahnesoße.

Carrillada mit Andalusichen Kartoffelpüree 18,50

Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffelpüree, Zwiebelconfit und Pedro Ximenez Soße.

Patatas, Serrano und Spiegelei mit Trüffelreduktion 14,50

Eine wahre Geschmacksexplosion.

NATIVO

TAPAS & BAR

HAUPTGERICHTE

Nativo Burger 16,90

*Hausgemachter Burger mit
Serrano oder Manchego. Serviert
mit Pommes*

Pasta Ibérica 14,90

*Tagliatelle mit würziger Chorizo und
pikanter Tomatensoße.*

DESSERT

Churros mit Schokosoße 5,90

*Frittierte Spanisches Spritzgebäck
mit Schokoladensoße serviert.*

Crema Catalana 5,90

*Spanische Vanillecreme mit
karamellisierter Zuckerkruste.*

Schoko-Haselnuss Mousse 5,90

Luftige Mousse aus Schokolade

Milchreis 4,90

*Cremiger Milchreis mit Zimt und
Zucker.*

EIS 2,50

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sorbet



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.