

AugustTapas

by Hotel Augusta

Bei AugustTapas kommt alles nach und nach auf den Tisch – zum Teilen,
Probieren und gemeinsamen Genießen.

Brot vom Fleury mit Butter nach Angebot	6
Aioli +2,9€	
Chimichuri +2,9€	
Extra Brot +3€	
Oliven	4
Geröstete Mandeln	6,4
Paprikapulver, Olivenöl, Meersalz	
Augusta Salat	6,9
Petersilie, Oliven, Pomodori, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	
Hummus	8,5
Kichererbsen, Tahini & Gewürze	
Tapenade	6,9
Nach Angebot	
Wurst & Käse	13,9
Feigenchutney	
Ziegenkäse	11,3
Honig, Feigen, Feld Salat & Flambiert mit Grand Marnier	
Serrano	6,9
Manchego	7,2
Feigenchutney	
Pomodori	5,9
Sonnetrocknete Tomaten	

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE.**

AugustTapas

by Hotel Augusta

Ceviche Vom Kabeljau	14,9
Nach Art des Hauses - Koriander & Limette	
Marinierte Sardinen	6,9
Zwiebeln, Koriander, Zitrone, Frittierte Kapern	
Pulpo Al Ajillo	8,2
Champiñones Al Ajillo	6,9
Gambas Al Ajillo	16,8
Pochierter Kabeljau	15,9
Polenta, Olivenöl & Braune Butter	
Hummerbisque	9,1
Krustentiersuppe, mit Fischeinlage	
Patatas Fritas	6,9
Aioli	
Pimientos de Padron	6,2
Fleur de Sel	
Trüffelrisotto	14,9
Mit Gebratene Champignons	
Geschmorte Rotwein Schalotten	6,9
mit Weißweinessig	

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE.**

AugustTapas

by Hotel Augusta

Chorizo Chips	7,8
Petersilie, Olivenöl	
Pinchos Morunos	7,9
Marinierte Schweinefleischspieße	
Keang deng Gai - Geheimtipp!	10,9
Thailändisches Curry mit Hähnchen	
Miesmuscheln	9,9
Tomatensauce, Weißwein, Rosmarin	
Jakobsmuscheln	10,5
Fruchtchutney & Salat	
Secreto vom Duroc - „Geheimes Filet“	18,90
Steckgemüse, Jus	
Frittierte Wassermelone	8,9
Serranomantel, Manchego	

Süßer Abschluss

Crema Catalana	7,90
----------------	------

**INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN
ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE.**