

Antipasti & Fingerfood

	€
Bruschetta	6.50
Geröstetes Brot / Tomatenwürfel / Zwiebeln / Basilikum / Parmesansplitter Roasted bread / tomatoes / onions / basil / parmesan cheese	
Vitello Tonato	18.00
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfleisch / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Grillgemüse Slices of pink fried veal / tuna sauce / hijak / grilled vegetable	
Pulpo	14.00
Gegrillte Tentakel vom Pulpo / Hummus / Tomatenragout Grilled tentacle from pulpo / hummus / tomato ragout	
Melanzane	10.50
Gegrillte Aubergine / Tomatensauce / Mozzarella / Parmesankäse Grilled eggplant / tomato sauce / mozzarella / parmesan cheese	
Knoblauchbaguette / frische Kräuter	5.50
Garlic baguette / fresh herbs	
Feta	10.50
Gebackener Fetakäse / Tomatenmarmelade Baked feta cheese / tomato marmelade	
Gambas	14.50
5 gebratene Black Tiger Garnelen / Knoblauch / Chili 5 fried black tiger shrimps / garlic / chili	
Granata Oliven	5.00
Granata olives	
Pilzcrèmesuppe / Croûtons	7.50
Cream of mushrooms / croûtons	
Pilzcrèmesuppe / Croûtons / gebratene Black Tiger Garnele	10.50
Cream of mushrooms / croûtons/ fried black tiger shrimp	
Antipasti „CATALEYA“	pro Person 18.00
Variation nach Art des Hauses	per Person
Variation on the type of the house	



CATALEYA

FOOD & WINE

Salate

	€
Kleiner Beilagensalat Nüsse / Sprossen / Croûtons Small side salad / nuts / seats / croûtons	6.50
Mediterraner Bauernsalat Tomaten / Gurken/ Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Fetakäse tomatoes / cucumber/ olives / peperoni / onions / feta cheese	12.50
Couscous Salat Frische Minze / Granatapfel / Tomaten / Gurken / geröstete Pinienkerne / Fetakäse Couscous salad / fresh mint / pomengranate / tomatoes / cucumber / roasted pine nuts / feta cheese	10.50
Caeser Salad Romana Blattsalat / Caeser Dressing / Croûtons Romaine lettuce / caeser dressing / croûtons	12.50
CATALEYA 'S Summer Bowl Gemischter Blattsalat / Chiasamen / Avocado / Mango / Nüsse / Sprossen / Croûtons Mixed leaf salad / chia seeds / avocado / mango / nuts / seats / croûtons	13.50

Pasta & Risotto

Risotto / gebratene Pilze / Parmesanplitter Risotto / fried mushrooms / parmesan cheese	14.50
Tagliatelle / gebratene Pilze Cherrytomaten / Parmesansplitter fried mushrooms / cherry tomatoes / parmesan cheese	15.50
Tagliatelle Gambas Gebratene Black Tiger Garnelen/ kaltgepresstes Olivenöl / Chili Knoblauch /Cherrytomaten / Oliven / Rucola / Parmesansplitter Fried black tiger shrimps / olive oil / chili / garlic / tomatoolives / arugula / parmesan cheese	24.00
Tagliatelle Pesto Rosso Tomatenpesto / Oliven / geröstete Pinienkerne / Rucola / getrocknete Tomaten / Mozzarella Tomato pesto / olives / roasted pine nuts / arugula / dried tomatoes / mozzarella	15.00

Topping

Tofu Tofu	5.00
Hähnchenstreifen Chicken stripes	6.00
3 Black Tiger Garnelen 3 black tiger shrimps	9.00
Rinderstreifen Beef stripes	9.00

Fisch & Meeresfrüchte

Gegrilltes Filet von der Dorade € 26.50
Gremolata / mediterranes Grillgemüse / Dillkartoffeln
Grilled sea bream fillet / gremolata / grilled vegetables / dill potatoes

Calamari 24.00
In der Pfanne gebraten / Cherrytomaten / Oliven / Pepperoni / Kartoffeln / frische Kräuter
Pan fried / tomatoes / olives / pepperoni / potatoes / fresh herbs

Fleischgerichte

Ossobuco vom Kalb 24.50
Geschmorte / Schmorgemüse / Kartoffel-Selleriepüree
Braised veal knuckle / braised vegetables / potato-celerypuree

Hähnchenspieße 21.00
Gegrillte Hähnchenspieße / lauwarmer Couscous / Granatapfel
Frische Minze / mediterranes Grillgemüse / Chimichurri
Grilled chicken kebabs / lookwarm couscous / pomegranate / fresh mint/ grilled vegetables / chimichurri

Lammkarree 36.00
Rosa gebratenes Lammkarree / getrockneten Tomaten-Olivenragout / Grillgemüse
getrübelter Polentacrème
Pink fried rack of lamb / dried tomato-olives ragout / grilled vegetable / truffled polenta cream

Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken 27.00
Vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren
Pan fried viennese escalope of veal / fried potatoes / cranberry

Schnitzel Wiener Art in der Pfanne gebacken 18.00
Von der Pute / Bratkartoffel / Preiselbeeren
Pan fried escalope of turkey viennese style / fried potatoes / cranberry

Kalbsrahmbraten 19.00
Gemüse / hausgemachte Spätzle
Roast veal in cream / vegetables / homemade spaetzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 29.00
Zweierlei Zwiebeln / hausgemachte Spätzle
Swabian roasted beef / onions / homemade spaetzle

Gegrilltes Rumpsteak 29.50
Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes Frites
Grilled Rumpsteak / herb butter / grilled vegetables / french fries
Als Surf´n Turf mit 2 Black Tiger Garnelen 35.50
As Surf´n Turf with 2 black tiger shrimps

Gegrilltes Rinderfilet 39.50
Kräuterbutter / Grillgemüse / Pommes Frites
Grilled beef fillet / herb butter / grilled vegetables / french fries
Als Surf´n Turf mit 2 Black Tiger Garnelen 45.50
As Surf´n Turf with 2 black tiger shrimps



CATALEYA
FOOD . & WINE .

Dessert

	€
Lemon-Cheesecake Blaubeergelee / frische Früchte Blueberrygel / fresh fruits	7.00
Panna Cotta Waldbeergrütze Wild berry groats	7.00
Obstsalat Frische Minze / Cassis Sorbet Fruit salad / fresh mint / cassis sorbet	7.00
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen 1 scoop vanilla ice cream with Espresso	5.00
Eiscreme Vanille / Erdbeer / Schokolade / Walnuss / Amarena Vanilla / Strawberry / Chocolate / Walnut / Amarena	pro Kugel 2.50 per scoup
Sorbet Himbeer / Cassis / Mango / Zitrone Raspberry / Cassis / Mango / Lemon	pro Kugel 3.00 per scoup