

Antipasti	€
Vegane Karotten-Ingwersuppe Korianderöl / Chiasamen Vegan carrot-ginger soup / coriander oil / chiseeds	8.50
Vegane Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Black Tiger Riesengarnele Korianderöl / Chiasamen Vegan carrot-ginger soup / fried black tiger king prawn / coriander oil / chiseeds	12.00
Bruschetta Geröstetes Brot / Tomatenwürfel / Zwiebeln / Basilikum / Parmesansplitter / Knoblauch Roasted bread / tomatoes / onions / basil / parmesan cheese / garlic	8.50
Vitello Tonato Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsfleisch / Thunfischsauce Kapernäpfel / Grillgemüse / geröstete Pinienkerne Slices of pink fried veal / tuna sauce / hijak / grilled vegetable / roasted pine nuts	19.00
Hausgebeizter Lachs Wakame Algen-Sesamsalat / Honig-Senfcreme Home-pickled salmon / wakame seaweed-sesamesalad / honey-mustardcreme	17.50
Knoblauchbaguette / frische Kräuter Garlic baguette / fresh herbs	7.50
Feta Gebackener Fetakäse / Tomatenmarmelade Baked feta cheese / tomato marmelade	13.50
Gambas Aioli 5 gebratene Black Tiger Riesengarnelen / Knoblauch / Chili / Aioli 5 fried black tiger kings shrimps / garlic / chili / aioli	17.50
Rindercarpaccio Parmesansplitter / Rucola / kaltgepresstes Olivenöl / Kurkumacreme Parmesan shavings / rocket / cold-pressed olive oil / Turmeric cream	19.00
Kalamata und Granata Oliven Kalamata and Granata olives	7.50
Pimientos de Padrón / Knoblauchöl / Meersalz Fried pepperoni / garlic oil / sea salt	12.50
Mariniertes Antipasti-Grillgemüse Avocadocreme / Fetacrumble Marinated antipasti grilled vegetables/ avocadocreme / fetacrumble	14.50
Antipasti „CATALEYA“ Variation nach Art des Hauses Antipasti variation on the type of the house	pro Person 19.00 per Person
Aioli Dip	2.50
Avocado Dip	3.50



CATALEYA

FOOD & WINE

Salate

	€
Kleiner Beilagensalat Nüsse / Sprossen / Croûtons Small side salad / nuts / sprouts / croûtons	6.50
Mediterraner Bauernsalat Tomaten / Gurken / Oliven / Peperoni / Zwiebeln / Fetakäse Mediterranean farmer's salad / tomatoes / cucumber / olives / peperoni / onions / feta cheese	14.50
Couscous Salat Frische Minze / Granatapfel / Tomaten / Gurken / geröstete Pinienkerne / Fetakäse Couscous salad / fresh mint / pomegranate / tomatoes / cucumber / roasted pine nuts / feta cheese	12.50
Feldsalat Marinierte Rote Bete / Walnüsse / Ziegenkäse / Croûtons / Walnussdressing Marinated beetroot / walnuts / goat cheese / croûtons / walnutdressing	15.00
CATALEYA'S Winter-Bowl Gemischter Blattsalat / Avocado / Quinoa / Khaki / Granatapfelkerne Nüsse / Sprossen / Croûtons Mixed leaf salad / avocado / quinoa / khaki / pomegranate seeds / nuts / sprouts / croutons	16.50

Pasta & Risotto

Risotto Funghi (auch vegan möglich) Gebratene Waldpilze / Parmesansplitter Risotto funghi / fried wild mushrooms / Parmesan chips	19.00
Risotto Salmone Lachs / Spinat / Cherrytomaten / Parmesansplitter Risotto salmone / spinach / cherrytomatoes / parmesan cheese	25.00
Tagliatelle Funghi (auch vegan möglich) Gebratene Waldpilze / Cherrytomaten / Parmesansplitter / Sahne Tagliatelle funghi / fried wild mushrooms / cherry tomatoes / parmesan cheese / cream	19.50
Tagliatelle Gambas Gebratene Black Tiger Riesengarnelen / kaltgepresstes Olivenöl / Chili Knoblauch / Cherrytomaten / Rucola / Parmesansplitter Fried black tiger king shrimps / olive oil / chili / garlic / tomato / arugula / parmesan cheese	26.00
Tagliatelle Salmone Tomaten-Sahnesoße / Lachs / Spinat / Cherrytomaten Tagliatelle salmone / tomatoe-creamsauce / spinach / cherry tomatoes	25.00

Topping

Tofu Tofu	6.00
Fetakäse Fetacheese	6.00
Mediterranes Grillgemüse Mediterranean grilled vegetables	6.50
Hähnchenstreifen Chicken stripes	7.00
3 Black Tiger Riesengarnelen 3 black tiger shrimps	10.50
Rinderstreifen Beef stripes	10.00

Hauptgerichte

	€
Ossobuco vom Kalb Geschmort / Schmorgemüse / Kartoffel-Selleriepüree Braised veal knuckle / braised vegetables / potato-celerypuree	29.50
Gegrillte Hähnchenbrustspieße Kanarische Mojo-Rojosauce / mediterranes Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln Grilled chicken breast skewers / Canarian mojo-rojo sauce / Mediterranean vegetables / rosemary potatoes	23.00
Gegrillter Lammrücken Kräuterjus / wilder Broccoli / Cherrytomaten / Polentacreme Grilled rack of lamb / Herb jus / wild broccoli / cherry tomatoes / polentacreme	29.00
Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken Vom Kalb / Bratkartoffeln / Preiselbeeren Pan fried vienesse escalope of veal / fried potatoes / cranberry	29.00
Schnitzel Wiener Art in der Pfanne gebacken Von der Pute / Bratkartoffel / Preiselbeeren Pan fried escalope of turkey vienesse style / fried potatoes / cranberry	23.00
Rahmsauerbraten Hausgemachte Spätzle / karamellisierter Apfel / Preiselbeeren Creamy sauerbraten / homemade spaetzle / caramelized apple / cranberries	27.50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Zweierlei Zwiebeln / hausgemachte Spätzle Swabian roasted beef / onions / homemade spaetzle	32.00
Gegrilltes Rumpsteak Pfeffersauce / wilder Broccoli / glasierte Karotten / Pommes Frites Grilled rump steak / Pepper sauce / wild broccoli / glazed carrots / French fries	32.00
Als Surf´n Turf mit 2 Black Tiger Riesengarnelen As Surf´n Turf with 2 black tiger king shrimps	39.00
Veganes Rote Linsencurry Süßkartoffeln / Gemüse / Granatapfel / Koriander / Spinat / Duftreis / Sesam Vegan red lentilcurry / vegetables / pomegranate / coriander / spinach / fragrant rice / sesam	19.50
Auberginen-Schnitzel Tomatensugo / Pesto / Parmesansplitter / Reis Tomatoesugo / pesto / parmesan slivers / rice	19.00



CATALEYA
FOOD . & WINE .

Fisch & Meeresfrüchte

	€
Calamari	26.00
In der Pfanne gebraten / Tomatensugo / Oliven / Kräuter / Kartoffeln / Fetakäse Kirschtomaten / Pimientos de Padrón Calamari / Pan fried / tomato sauce / olives / herbs / potatoes / feta cheese / cherry tomatoes / pimientos de padrón	
Gegrilltes Lachsfilet	28.00
Cremige Rote Bete / Perlgraupen / Parmesan / Walnuss Kräuterchips marinierter Spinat / Weißweinschaum Grilled salmon fillet / Creamy beetroot / pearl barley / parmesan / walnut herb chips / marinated spinach / White wine foam	
Fischteller	35.50
2 gebratene Black Tiger Garnelen / 1 Calamari / Lachsfilet / Kartoffeln / Kirschtomaten Pimientos de Padrón / Oliven / Kräuter 2 fried black tiger prawns / 1 calamari / salmonfilet / potatoes / cherrytomatoes / pimientos de padrón / olives / herbs	



CATALEYA
FOOD . & WINE .

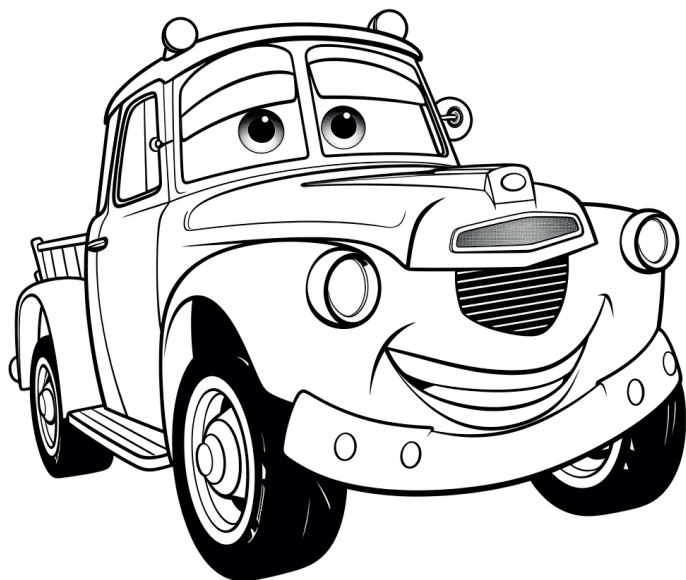
Dessert

	€
Lauwarmer Schokobrownie	10.90
Beerengrütze / Bourbon Vanilleeis Lookwarm chocolate brownie / Berry groats / bourbon vanilla ice cream	
Tonkabohnen Panna Cotta	8.90
Khakiragout Khakiragout	
Affogato al caffè	6.50
1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit Espresso übergossen 1 scoop Bourbon vanilla ice cream with Espresso	
Eiscreme	pro Kugel 3.00 per scoup
Bourbon Vanilleeis / Erdbeer / Schokolade / Walnuss Bourbon vanilla ice cream / Strawberry / Chocolate / Walnut	
Sorbet	pro Kugel 3.50 per scoup
Cassis / Mango Cassis / Mango	



CATALEYA

FOOD . & WINE .



Kinderkarte

	€
Hausgemachte Spätzle Mit Bratensoße oder Rahmsoße Homemade spaetzle with jus or cream sauce	5.50
Pasta mit Tomatensauce Pasta with tomato sauce	6.50
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise French fries with ketchup or mayonnaise	5.50
Paniertes Putenschnitzel in der Pfanne gebacken Mit Spätzle und Sauce oder Pommes Frites Pan fried escalope of turkey with spaetzle and sauce or french fries	8.50
Fish & Chips mit Mayonnaise Fish & chips with mayonnaise	8.50