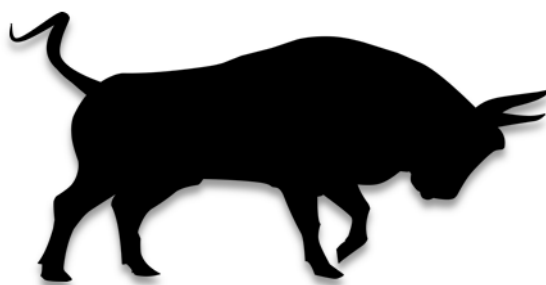


Restaurant La Primavera





zu Gast bei Ina und Miro

Öffnungszeiten

April – Okt.: (täglich) von 17:00 Uhr – 24:00 Uhr

Nov. – März: (Di. – So.) von 17:00 Uhr – 22:00 Uhr

 04425 – 991203

 Middeldiek 4, 26434 Hooksiel

***Herzlich Willkommen im Restaurant La Primavera,
wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!***

*Seit dem Jahr 2003 ist es uns eine besondere Freude, unsere Gäste zu bewirten
und Ihnen kulinarische Genüsse in entspannter Atmosphäre zu bereiten.*

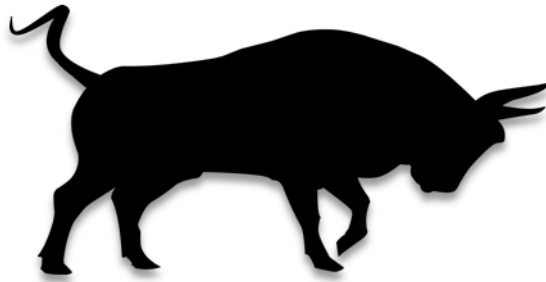
*Eine vielfältige Auswahl frisch zubereiteter Gerichte erwartet Sie auf den
folgenden Seiten.*

*Zu Stoßzeiten kann es vereinzelt zu Verzögerungen kommen - wir bitten hierfür
um Ihr Verständnis.*

Bei Fragen stehen wir Ihnen unser Team gerne zur Verfügung!

Ihr La Primavera Team

Restaurant La Primavera



Suppen

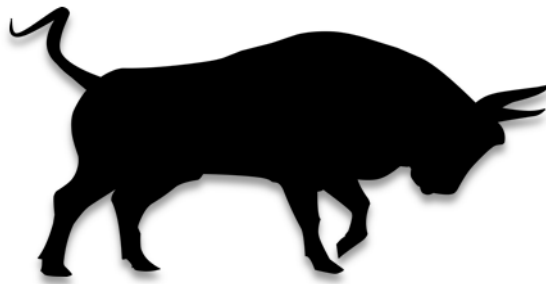
- | | |
|--|---------|
| 1. Tomatensuppe ^{1,4} | 7,50 € |
| 2. Krabbensuppe ^{b,g,1}
<i>mit frischen Nordseekrabben</i> | 10,70 € |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Entrantes - Vorspeisen

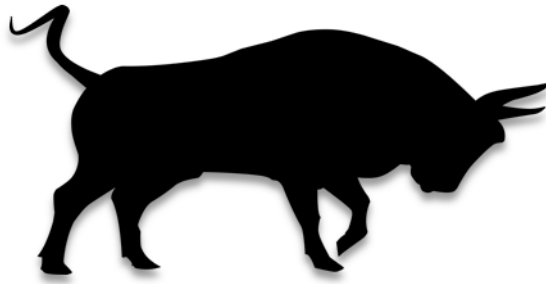
- | | |
|--|---------|
| 4. Zaziki ^{a1,g} | 7,90 € |
| <i>Ein Hauch Griechenland – cremiger Gurken-Knoblauch-Dip, serviert mit Brot zum Dippen</i> | |
| 5. Saganaki ^{a1,c,g} | 12,70 € |
| <i>Knusprig paniertes Hirtenkäse, serviert mit cremigem, hausgemachtem Zaziki</i> | |
| 6. „Ajo“ ^{a1,c,1,2} | 7,90 € |
| <i>Feiner Knoblauch-Dip nach spanischer Art, serviert mit Brot</i> | |
| 7. Queso „al portuguese“ ^{a1,g,1,2,6} | 14,70 € |
| <i>Würziger Hirtenkäse im Ofen mit Olivenöl, Chili, Peperoni, Oliven, Tomaten und Zwiebeln gebacken, dazu Brot</i> | |
| 8. Setas empanadas ^{a1,c,g} | 9,70 € |
| <i>Goldbraun panierte Champignons mit feinem Knoblauch-Dip</i> | |
| 10. Pimientos de Padrón | 8,90 € |
| <i>Gebratene Paprika aus Spanien, verfeinert mit Meersalz</i> | |
| 11. Gambas „al Ajillo“ ^{a1,b} | 14,90 € |
| <i>In Olivenöl gebratene Garnelen mit feinem Knoblauch und Chili serviert mit Brot (pikant)</i> | |
| 13. Tapas ^{a1,g,k,m,1,2,3,4,7,11a} | 27,50 € |
| <i>Variation spanischer Spezialitäten wie Manchego, Serrano-Schinken. Chorizo, Datteln im Speckmantel eingelegte Gemüsevariationen, Aioli und knusprige Kleinigkeiten. Serviert mit Brot</i> | |
| 14. Bruschetta „al João“ ^{a1,c} | 8,90 € |
| <i>Geröstetes Ciabatta-Brot mit Tomaten-Zwiebel-Basilikum-Concassé</i> | |

Restaurant La Primavera

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.



Ensaladas –

frische Salate mediterran interpretiert

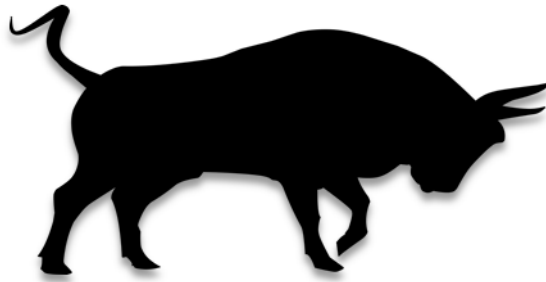
- | | |
|--|---------|
| 15. Balkansalat | 7,90 € |
| <i>Fein geschnittener Krautsalat mariniert mit Essig und Öl</i> | |
| 16. Ensalada mixta ^{1, 2} | 8,90 € |
| <i>Bunt gemischter Salat mit frischen Zutaten der Saison</i> | |
| 18. Ensalada Valencia | 21,70 € |
| <i>Bunt gemischter Salat mit gegrillter Putenbrust und gerösteten Pinienkernen</i> | |
| 20. Koriatiki ^{g,1,2,6} | 18,90 € |
| <i>Mediterraner Salatteller mit Hirtenkäse, Peperoni und Olivenöl</i> | |
| 22. Ensalada Argentina ^{1, 2} | 23,70 € |
| <i>Bunt gemischter Salat mit zart gegrillten Steakstreifen</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Del Mar – Fisch & Meer

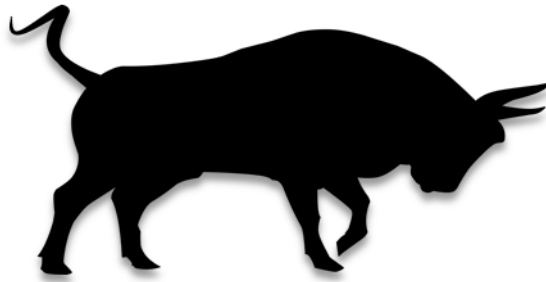
- | | |
|--|---------|
| 25. Rotbarschfilet ^{b,d,m,1,2,4,7} | 27,70 € |
| <i>Fein gebratenes Filet vom Rotbarsch, serviert mit frischen Nordseekrabben auf knusprigen Bratkartoffeln – ein maritimer Genuss aus besten Zutaten</i> | |
| 26. Schollenfilet ^{b,d,m,1,2,4,7} | 27,70 € |
| <i>Fein gebratenes Schollenfilet, serviert mit frischen Nordseekrabben auf knusprigen Bratkartoffeln – ein maritimer Genuss aus besten Zutaten</i> | |
| 27. Lachsfilet ^{c,d,1,2} | 28,70 € |
| <i>Zart gebratenes Lachsfilet auf einem Bett aus Blattspinat, serviert mit samtiger Sauce Hollandaise und goldbraunen Rosmarinkartoffeln</i> | |
| 30. Matjesfilet ^{d,m,1,2,4,7} | 21,70 € |
| <i>Zartes Matjesfilet, serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln, roten Zwiebelringen und frischem Salat</i> | |
| 33. Calamares „a la Romana“ ^{a1,c,k,o,g,1,2} | 25,70 € |
| <i>Zart & knusprig: Frittierte Calamaresringe im feinen Bierteigmantel, begleitet von cremigem Aioli-Dip und einem leichten Salat</i> | |
| 34. Gambas „Morro Jable“ ^{a1,b} | 35,70 € |
| <i>Gegrillte Garnelen auf knusprigem Pizza Pane, begleitet von einem bunt gemischtem Salat – inspiriert vom Süden Fuerteventuras</i> | |
| 35. Gambas „a la Don Miró“ ^b | 34,70 € |
| <i>Zart gebratene Gambas in Olivenöl, veredelt mit frischem Knoblauch und Chili. Dazu ein knackiger Salat</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Kleine Gerichte – großer Geschmack

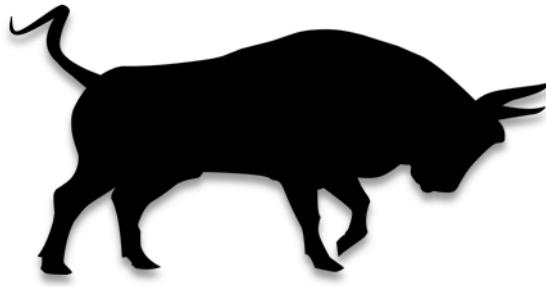
- | | |
|---|---------|
| 38. Schollenfilet ^{d,m,1,2,4,7} | 18,70 € |
| <i>Knusprig gebratenes Filet von der Scholle, serviert mit goldbraunen Bratkartoffeln und einer frischen Salatbeilage</i> | |
| 42. Rotbarschfilet ^{d,m,1,2,4,7} | 18,70 € |
| <i>Zart gebratenes Rotbarschfilet, dazu knusprige Bratkartoffeln und eine frische Salatbeilage</i> | |
| 43. Fischers Frühstück ^{b,c,m,1,2,4,7} | 19,70 € |
| <i>Rührei mit frischen Nordseekrabben, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und einer kleinen Salatbeilage</i> | |
| 12. Gambas „al Boavista“ ^b | 18,70 € |
| <i>Würzige Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl, dazu frischer Salat. Ein kleines Gericht mit großem Aroma.</i> | |
| 44. Mini Hüftsteak ^{g,2} | 19,70 € |
| <i>Zart gegrilltes Hüftsteak, dazu Kräuterbutter, goldene Pommes frites und ein kleiner Salat</i> | |
| 48. Papa Asada „Don Carlos“ ^{g,1,2} | 15,90 € |
| <i>Warme Ofenkartoffel mit Sauercreme, zarten Putenstreifen vom Grill und einem frischen Salat</i> | |
| 49. Papa Asada „a la Ida“ ^{c,g,k,1,2} | 16,90 € |
| <i>Warme Ofenkartoffel mit Sauce Hollandaise, zarten Schweinefiletstreifen vom Grill und einem frischen Salat</i> | |
| 9. Papa Asada „Alaska“ ^{b,d,g,k,1,2,7} | 18,90 € |
| <i>Warme Ofenkartoffel mit kühlem Räucherlachs, zarten Nordseekrabben und cremiger Sauercreme. Dazu ein frischer Salat.</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Feines vom Schwein

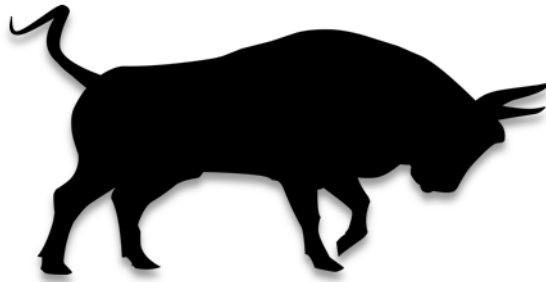
- | | |
|---|---------|
| 50. Schnitzel „Wiener Art“ ^{a1,c} | 20,70 € |
| <i>Knusprig paniertes Schweineschnitzel, goldbraun gebraten – serviert mit Pommes frites</i> | |
| 51. Schnitzel „Jäger Art“ ^{a1,c,g,4} | 22,70 € |
| <i>Schweineschnitzel in knuspriger Panade, dazu goldene Pommes frites und eine cremige Champignonsauce mit frischen Pilzen</i> | |
| 52. Schnitzel „Fuego“ ^{a1,c} | 22,70 € |
| <i>Zartes Schweineschnitzel trifft auf feurige Paprikasauce – dazu knusprige Pommes frites</i> | |
| 53. Schnitzel a la Meyer | 22,70 € |
| <i>Zartes Schweineschnitzel mit hausgemachten Schmorzwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und einem frischen Spiegelei</i> | |
| 54. Holzfällersteak ^{m,1,2,4,7} | 22,70 € |
| <i>Zart gegrilltes Schweinenackensteak mit herzhaften Schmorzwiebeln, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln</i> | |
| 56. Schweinefilet „Madagaskar“ ^{g,4} | 26,70 € |
| <i>Feines Filet vom Schwein in einer cremigen Pfeffersauce, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln</i> | |
| 58. Schweinefilet „Alaska“ ^{b,d,g,k,1,2} | 29,70 € |
| <i>Feines Schweinefilet trifft auf Räucherlachs & Nordseekrabben, abgerundet mit cremiger Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln</i> | |
| 59. Lomo de Cerdo a la „Don Matteo“ | 27,70 € |
| <i>Feines Filet vom Schwein auf einer Komposition aus mediterranem Gemüse, verfeinert mit Rosmarinkartoffeln und aromatischer Kräuterbutter</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



La Brasa - Black-Angus vom Lavasteingrill

*Unsere Steaks werden grundsätzlich „medium“ gegrillt, sofern Sie keine anderen Wünsche äußern. Zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter^g und einen bunten Salat.
Auf Anfrage können Sie auch Lammrücken-, T-Bone-Steaks, oder Hamburger erhalten.*

Hüftsteak

fein marmoriert und nahezu fettfrei

61.	200 Gramm	28,70€
62.	300 Gramm	34,70€

Rumpsteak

Der Fettrand verleiht dem Fleischstück das besondere Aroma

63.	200 Gramm	33,70 €
64.	300 Gramm	38,70 €

Filetsteak

das edelste Stück des Rindes

65.	200 Gramm	39,70 €
66.	300 Gramm	44,70 €

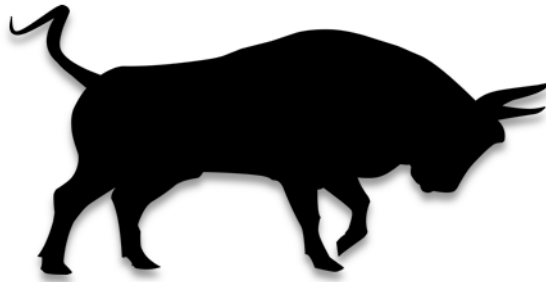
Rib-Eye-Steak

fein marmoriert mit dem typischen „Fettauge“

67.	200 Gramm	33,70 €
68.	300 Gramm	38,80 €

Alle Gerichte auch außer Haus.
Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Tradition vom Grill

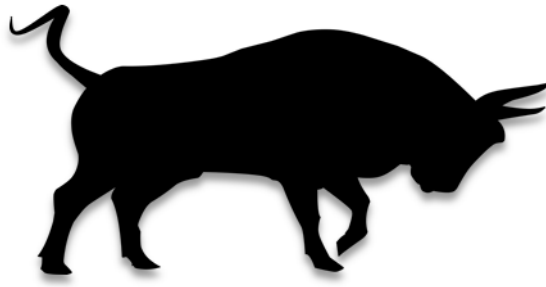
- | | |
|--|---------|
| 75. Ćevapčići <i>g,1,2</i> | 19,70 € |
| <i>Gegrillte Hackfleischröllchen nach Balkan-Art, serviert mit Ajvar, Zwiebeln, knusprigen Pommes Frites und frischem Krautsalat</i> | |
| 76. Ražnjići <i>g,1,2</i> | 19,70 € |
| <i>Zarte Schweinefleischspieße vom Grill – serviert mit Ajvar, Zwiebeln, Pommes fites & frischer Salatbeilage</i> | |
| 77. Pola-Pola <i>g,1,2</i> | 19,70 € |
| <i>Die perfekte Kombination: Ćevapčići & Ražnjići vom Grill – serviert mit Ajvar, Zwiebeln, Pommes frites & frischer Salatbeilage</i> | |
| 78. Lammkotelett „Montenegro“ <i>g,m,1,2,4,7</i> | 28,70 € |
| <i>Zart gegrillte Lammkoteletts, mediterran gewürzt – serviert mit Prinzessbohnen, Bratkartoffeln, Ajvar & frischer Salatbeilage</i> | |
| 79. Räuberteller <i>g,1,2,4,5,7</i> | 26,70 € |
| <i>Vielfalt vom Grill: ein Ražnjići, ein Ćevapčići, zwei Nackensteaks & eine Scheibe Speck – dazu Pommes fites, Ajvar und frischer Salat</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



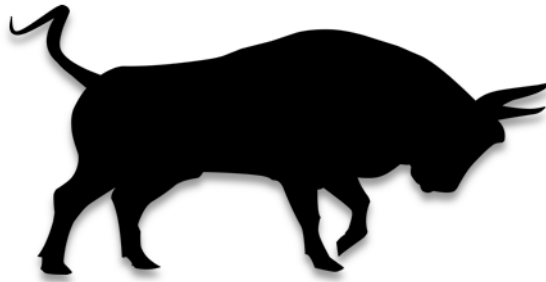
Tradition vom Grill

- | | |
|--|---------|
| 80. Grillteller „Trocadero“ ^{g,1,2} | 27,70 € |
| <i>Vierfacher Grillgenuss: zartes Schweinefilet, würziges Putensteak, Schweinesteak & Ćevapčići – serviert mit Pommes frites, Ajvar und frischem Salat</i> | |
| 81. Grillteller „Maracana“ ^{g,1,2,5,7} | 28,90 € |
| <i>Ein Putensteak, ein Hacksteak, ein zartes Hüftsteak & eine Scheibe Speck frisch vom Grill - serviert mit Pommes frites, Ajvar und frischem Salat</i> | |
| 82. Primavera Potpourri ^{g,1,2,4,5,7} | 21,70 € |
| <i>Herzhafte Mischung vom Grill: Nackensteak, Hacksteak & eine Scheibe Speck - serviert mit Pommes frites, Ajvar und frischem Salat</i> | |
| 83. Grillplatte „Adria“- 2 Personen ^{g,1,2} | 52,70 € |
| <i>Ein mediterraner Genuss zu zweit: Auswahl saftig gegrillter Fleischspezialitäten - mit Pommes frites, Ajvar und frischem Salat</i> | |
| 84. Grillplatte „Toledo“- 2 Personen ^{g,1,2} | 62,70 € |
| <i>Edle Fleischvielfalt vom Grill: Schweinefilet, Putensteak, Hüftsteak & saftiges Hacksteak - serviert für zwei mit Pommes frites, Ajvar und frischem Salatdazu</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Pasta, Por Favor

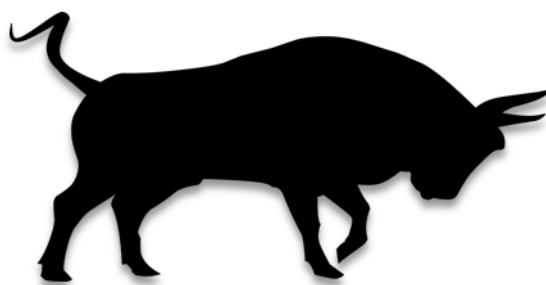
- | | |
|--|---------|
| 86. Linguini e Setas ^{a1,c,g,2,7} | 25,70 € |
| <i>Feine Linguini mit frischen Champignons in cremiger Sahnesauce – verfeinert mit zarten Rinderfiletstreifen</i> | |
| 88. Linguini Salpicón de marisco ^{a1,b,c,o,2} | 21,70 € |
| <i>Feine Linguini mit marinierten Meeresfrüchten – mediterran gewürzt & leicht pikant, wie an der spanischen Küste</i> | |
| 90. Linguini Gamberetti ^{a1,b,c,2} | 19,70 € |
| <i>Mit kleinen Garnelen, Knoblauch & Olivenöl, mediterran gewürzt</i> | |
| 92. Rigatoni Lisboa ^{a1,c,g} | 18,70 € |
| <i>Rigatoni mit Blattspinat & würzigem Hirtenkäse in feiner Sahnesauce – cremig, herzhaft & mediterran</i> | |
| 93. Rigatoni Porto ^{a1,c,g,2,7} | 18,70 € |
| <i>Herzhafte Rigatoni mit Brokkoli & Kochschinken in Sahnesauce – mit Käse überbacken, wie aus dem Ofen eines portugiesischen Hafens</i> | |
| 95. Tagliatelle Caruso ^{a1,c,d,g} | 25,70 € |
| <i>Eine harmonische Verbindung aus Lachsfilet & frischem Blattspinat in cremiger Sauce – mediterran, fein & ausgewogen</i> | |
| 96. Tagliatelle a la Manolo ^{a1,b,c} | 25,70 € |
| <i>Tagliatelle mit gebratenen Gambas in aromatischem Olivenöl – verfeinert mit Knoblauch, Chili & frischem Tomaten concassé</i> | |
| 97. Tagliatelle Doña Ina ^{a1,c,1,2,6} | 17,70 € |
| <i>Mediterraner Pastagenuss mit frischen Tomaten, Zucchini, Oliven & Knoblauch – inspiriert von der spanischen Hausküche</i> | |
| 89. Tagliatelle Don Figo ^{a1,c,g} | 21,70 € |
| <i>Pasta mit cremiger Champignon-Sahnesauce & gegrillten Putenstreifen – ein mediterraner Genussmoment</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Pizza & Passione

Ø ca. 30cm

alle Pizzen mit laktosefreiem Käse

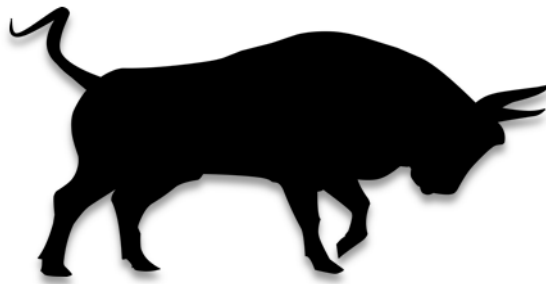
- | | |
|---|---------|
| 100. Margherita ^{a1,g} | 10,50 € |
| <i>mit Tomatensauce und Käse</i> | |
| 101. Tonno e Cipolla ^{a1,d,g} | 14,90 € |
| <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i> | |
| 102. Prosciutto ^{a1,g,2,7} | 13,70 € |
| <i>mit Kochschinken</i> | |
| 103. Salami ^{a1,g,2,4,7} | 13,70 € |
| 104. Funghi ^{a1,g} | 13,70 € |
| <i>mit frischen Champignons</i> | |
| 107. Hawaii ^{a1,g,2,7,11a} | 14,70 € |
| <i>mit Kochschinken und Ananas</i> | |
| 109. Inferno (pikant) ^{a1,g,2,7} | 16,70 € |
| <i>mit Kochschinken, Salami, Paprika, Zwiebeln und Peperoni</i> | |
| 110. Toscana ^{a1,g,2} | 16,70 € |
| <i>mit Spinat, Hirtenkäse und Zwiebeln</i> | |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Pizza & Passione

Ø ca. 30cm

alle Pizzen mit laktosefreiem Käse

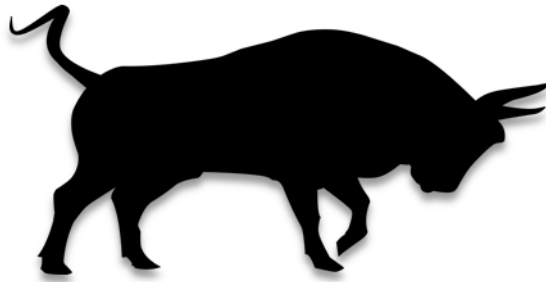
- | | | |
|-------------|--|---------|
| 111. | Salpicón de marisco ^{a1,b,g,o,2}
<i>mit marinierten Meeresfrüchten</i> | 16,90 € |
| 112. | Quattro Stagione ^{a1,g,2,7}
<i>mit Kochschinken, Blattspinat, Paprika und frischen Champignons</i> | 15,70 € |
| 113. | Gamberetti ^{a1,b,g,2}
<i>mit kleinen Garnelen</i> | 16,70 € |
| 114. | Gambas e Rucola ^{a1,b,g,2,7} | 19,70 € |
| 118. | Timbalo Verde ^{a1,g,1,2,6}
<i>mit Blattspinat, frischer Zucchini, Champignons, schwarzen Oliven und Knoblauch</i> | 17,70 € |
| 119. | Montevino ^{a1,d,g,1,2,6}
<i>mit Salami, Kochschinken, Thunfisch, schwarzen Oliven und Zwiebeln</i> | 17,70 € |
| 121. | Amigo ^{a1,g,2,7}
<i>mit Serrano-Schinken, Rucola und gehobeltem Parmesan</i> | 19,70 € |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Kleine Gäste – Große Freude

- | | |
|--|---------|
| 125. Kinderpizza ^{a1,2,7} | 10,70 € |
| <i>Wahlweise mit Salami oder Kochschinken</i> | |
| 126. Kinderschnitzel ^{a1,c} | 10,70 € |
| <i>Mit Pommes Frites</i> | |
| 127. Rigatoni ^{a1,c,g,2,4,7} | 9,70 € |
| <i>Wahlweise mit Tomatensauce oder Kochschinken-Sahnesauce</i> | |
| 130. Mini-Wini ^{a1,c,1,2} | 10,70 € |
| <i>Hähnchen Nuggets und Pommes Frites</i> | |

Süße Momente

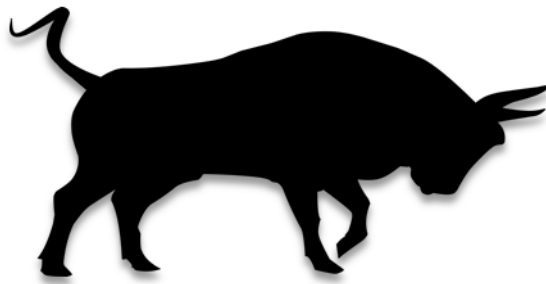
- | | |
|--|--------|
| Kugel Eis ^g | 1,90 € |
| Tartufo Classico ^{a1,c,f,g,h2} | 9,70 € |
| Schoko Lavakuchen ^{a1,c,f,g} | 9,90 € |
| Schoko Eisbecher ^g | 8,70 € |
| Baileys Eisbecher ^{g,1,9} | 9,90 € |
| <i>(mit Alkohol)</i> | |
| Apfelstrudel ^{a1,g} | 9,90 € |
| <i>mit Vanilleeis und Sahne</i> | |
| Portion Sahne ^g | 1,80 € |

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Beilagen

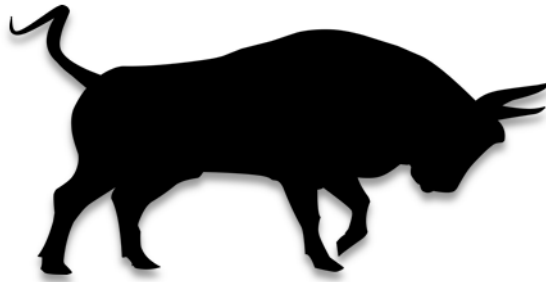
251.	Pommes Frites	4,50 €
252.	Bratkartoffeln ^{m,1,2,4,7} <i>mit Zwiebeln und Speck</i>	5,50 €
253.	Papa Asada ^g	6,00 €
254.	Rosmarinkartoffeln	6,00 €
256.	Blattspinat	6,50 €
257.	Mediterranes Gemüse	8,50 €
258.	Prinzessbohnen ^{2,11a}	6,50 €
259.	Frische Champignons <i>mit Zwiebeln</i>	6,50 €
260.	Pizza Pane ^{a1}	4,50 €
261.	Kräuterbutter ^g	2,70 €
262.	Champignon Sauce ^{g,4}	4,50 €
263.	Feurige Paprikasauce ^{g,1,2,4}	4,50 €
264.	Pfeffersauce ^{g,4}	4,50 €
265.	Sauce Hollandaise ^{c,g,k,1,2}	5,00 €
266.	Portion Ajvar	4,00 €
267.	Portion Zaziki ^g	4,00 €
268.	Portion Ketchup oder Mayo ^{g,k,1,2,11d}	1,00 €
269.	Portion Knoblauch-Dip „Ajo“ ^{c,g,k,1,2}	4,00 €

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



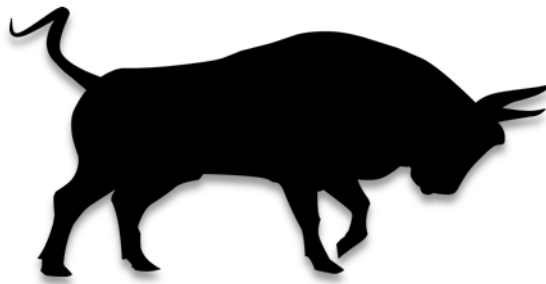
Aperitif

135.	Prosecco, Flasche 0,2l	8,90 €
136.	Martini ¹	5,70 €
137.	Aperol Spritz ^{1,10}	8,90 €
71.	Hugo ^m	8,90 €
17.	Lillet	8,90 €

Heißgetränke

141.	Espresso ⁹	3,00 €
142.	Tasse Kaffee ⁹	3,50 €
143.	Cappuccino ^{g,9}	4,00 €
145.	Latte Macchiato ^{g,9}	5,00 €
147.	Glas Tee ⁹ <i>Schwarz</i>	3,00 €

Restaurant La Primavera



Alkoholfreie Getränke

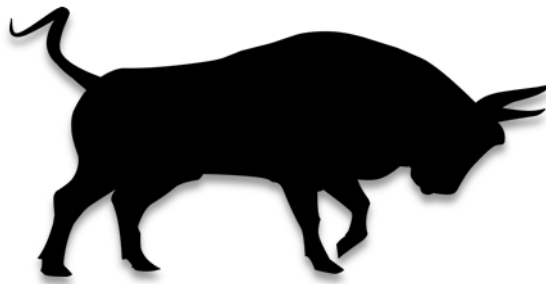
148.	Coca-Cola ^{1,3,9} 0,33l	4,70 €
150.	Fanta ^{1,3} 0,33l	4,70 €
152.	Sprite ^{1,3} 0,33l	4,70 €
154.	Spezi ^{1,3,9} 0,33l	4,70 €
163.	Coca-Cola Zero ^{1,3,9,11b,11c,11d} 0,33l	4,70 €
156.	Apfelschorle 0,25l	4,00 €
157.	Apfelschorle 0,5l	8,00 €
158.	Acqua Morelli Mineralwasser 0,2l	3,70 €
159.	Acqua Morelli still 0,2l	3,70 €
167.	Acqua Morelli Mineralwasser 0,75l	9,70 €
168.	Acqua Morelli still 0,75l	9,70 €
160.	Bitter Lemon ^{3,10} 0,2l	4,50 €
161.	Ginger Ale 0,2l 1,10	4,50 €
164.	Malzbier ^{a1,1,3} 0,33l	4,50 €
165.	Orangensaft 0,2l	4,50 €
166.	Apfelsaft 0,2l	4,50 €

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Getränke

Bier vom Fass

184.	Kellerbier 0,3l	4,20 €
139.	Kellerbier 0,5l	6,70 €
170.	Bitburger Pils 0,3l	4,20 €
171.	Bitburger Pils 0,4l	5,60 €
174.	Köstritzer 0,3l	4,20 €
	<i>Dunkelbier</i>	
175.	Köstritzer 0,5l	6,70 €
	<i>Dunkelbier</i>	
176.	Alsterwasser 0,3l	4,20 €
177.	Alsterwasser 0,4l	5,60 €
178.	Krefelder 0,3l	4,20 €
179.	Krefelder 0,5l	6,70 €

Flaschenbier

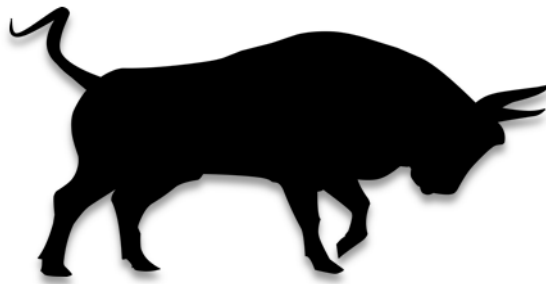
180.	Benediktiner Weißbier ^{a1} 0,5l	6,50 €
181.	Benediktiner Alkoholfrei 0,5l	6,50 €
182.	Bitburger Alkoholfrei 0,33l	4,20 €

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Getränke

Spirituosen

185.	Korn 2cl	32%	3,50 €
186.	Ouzo 2cl	38%	3,50 €
187.	Sliwowitz 2cl	40%	5,00 €
188.	Wodka 2cl	40%	4,70 €
189.	Grappa 2cl	40%	8,50 €
191.	Malteser 2cl	40%	4,70 €
192.	Jubiläums Aquavit 2cl	42%	5,00 €
193.	Linie 2cl	41,5%	5,50 €
194.	Fernet Branca ¹ 2cl	42%	5,00 €
195.	Jägermeister ¹ 2cl	35%	4,70 €
196.	Ramazotti ¹ 2cl	30%	4,00 €
198.	Baileys ^{g,1,9} 2cl	17%	5,50 €
199.	Sambuca 2cl	40%	4,50 €
200.	Hierbas ¹ 2cl	30%	4,50 €

Longdrinks

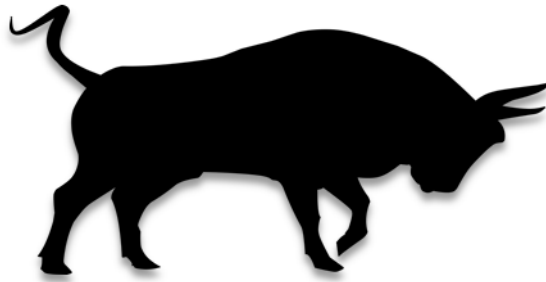
210.	Wodka – Lemon ^{m,10}	40%	8,50 €
212.	Weinbrand – Cola ^{1,3,9}	36%	6,70 €
213.	Whisky – Cola ^{1,3,9}	40%	8,50 €
382.	Cuba Libre ^{1,3,9}	40%	12,50 €
134.	Gin Tonic/Soda ³	44%	11,70 €

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Getränke

Brandy

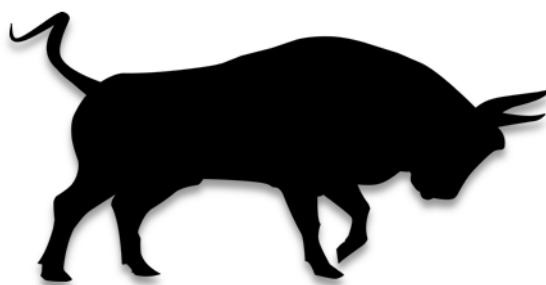
201.	Veterano ¹ 2cl	36%	4,70 €
203.	Carlos I ¹ 2cl	40%	7,00 €
204.	Cardenal Mendoza ¹ 2cl	40%	9,00 €

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Getränke

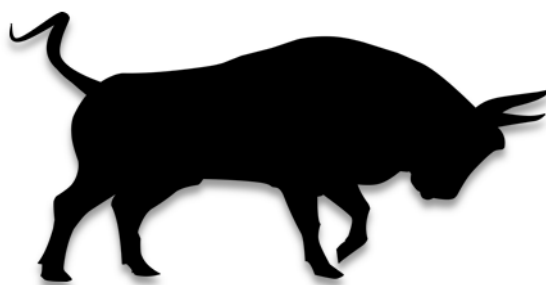
Rotwein

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 220. | Vino de la casa ^m 0,2l | 8,00 € |
| | <i>Trocken</i> | |
| 221. | Vino de la casa ^m 0,5l | 19,50 € |
| | <i>trocken</i> | |
| 222. | Lambrusco ^m 0,2l | 7,50 € |
| | <i>Perlwein</i> | |
| 223. | Lambrusco ^m 0,5l | 18,50 € |
| | <i>Perlwein</i> | |

Weißwein

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 224. | Vino de la casa ^m 0,2l | 7,90 € |
| | <i>Trocken</i> | |
| 225. | Vino de la casa ^m 0,5l | 19,50 € |
| | <i>Trocken</i> | |

Restaurant La Primavera



Getränke

Rosé

228.	Rosado ^m 0,2l	8,00 €
	<i>Trocken</i>	
229.	Rosado ^m 0,5l	19,50 €
	<i>Trocken</i>	
230.	Portugiesischer Weißherbst ^m 0,2l	8,00 €
	<i>Lieblich</i>	
231.	Portugieser Weißherbst ^m 0,5l	19,50 €
	<i>Lieblich</i>	

Weinschorle

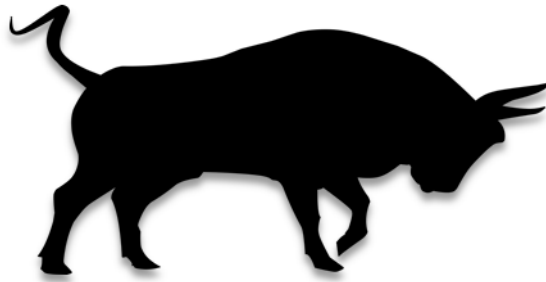
232.	Weinschorle ^m 0,2l	7,50 €
	<i>Wahlweise rot, weiß oder rosé</i>	
233.	Weinschorle ^m 0,5l	18,50 €
	<i>Wahlweise rot, weiß oder rosé</i>	

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Weinkarte

LA SASTERIA ^m „ROSÉ“, Jahrgänge 2019/2020

Glas 0,2l	8,50 €
Flasche 0,75l	33,00 €

Geschmack: trocken/halbtrocken *Herkunft:* Spanien
Qualitätsstufe: Lagenwein
Beschreibung: Wein aus der Garnacha-Bianca-Trauben, helles erdbeerrot, intensive Nase mit Aromen von roten Früchten, blumigen Tönen und Spuren von Karamell. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll, fruchtig und gut ausbalanciert. Nachhaltiger Abgang, der von aromatisch en roten Früchten dominiert wird, 13 % Alkoholgehalt.
Passt gut zu: Edel- und Weißfischen, spanischen Tapas, Paella oder verschiedenen Risottovarianten

LA SASTERIA ^m „ROT“, Jahrgänge 2019/2020

Glas 0,2l	8,50 €
Flasche 0,75l	33,00 €

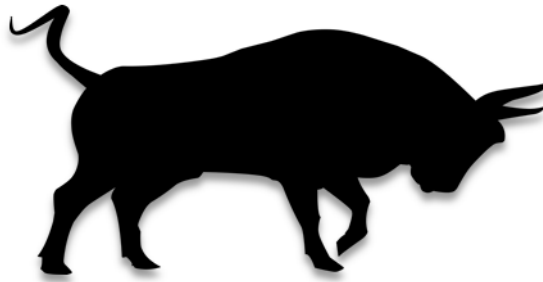
Geschmack: trocken/halbtrocken *Herkunft:* Spanien
Qualitätsstufe: Lagenwein
Beschreibung: Wein aus Garnacha-Bianca-Traube, Eichenfassung, intensive Farbe schwarzer Kirschen mit teilweise violetten Tönen, die dem Wein ein attraktives Erscheinungsbild verleihen. Komplexe Nase mit dem angenehmen Duft reifer roter und schwarzer Früchte. Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer kräftigen Frucht perfekt ausbalanciert und mundfüllig. Nachhaltiger Abgang: 14% Alkoholgehalt
Passt gut zu: Braten, und allen Arten von Salaten, Käsevariationen und Wild

Alle Gerichte auch außer Haus.

Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.

Restaurant La Primavera



Sehr geehrte Gäste,

für den Allergiker ist es von großer Bedeutung zu wissen, was in seinem Essen steckt, da seine Gesundheit - ggf. sein Leben - bedroht ist. Sollten Sie noch Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Allergene:

- | | |
|--|---|
| a glutenhaltiges Getreide
Weizen ¹ , Roggen ² , Gerste ³ ,
Hafer ⁴ , Dinkel ⁵ ,
Kamat ⁶ , Hybridstämme ⁷ | h Schalenfrüchte
Mandeln ¹ , Haselnuss ² , Walnuss ³ ,
Cashew ⁴ , Pecannuss ⁵ , Paranuss ⁶ ,
Pistazie ⁷ , Macadamianuss ⁸ ,
Queenslandnuss ⁹ |
| b Krebstiere
Gambas, Muscheln, ... | i Sellerie |
| c Eier | k Senf |
| d Fisch | l Sesamsamen |
| e Erdnüsse | m Schwefeldioxid und Sulfite |
| f Sojabohnen | n Lupinen |
| g Milch | o Weichtiere |

Zusatzstoffe:

- | | |
|--|--|
| 1 mit Farbstoff | 9 Koffeinhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 10 Chininhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 11 mit Süßungsmittel
Saccharin ^a , Cyclamat ^b ,
Aspartam ^c , Acesulfam ^d |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 12 gewachst |
| 6 geschwärzt | 13 mit Tartrazin |
| 7 mit Phosphat | |

*Legende nach Angaben gem. Informationsverordnung der EU Nr. 1169/2011
ergänzt durch die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 05.07.2017*

Alle Gerichte auch außer Haus.
Alle Preise in EUR incl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Fragen bzgl. Zutaten/ Allergenen beantworten wir Ihnen gerne.