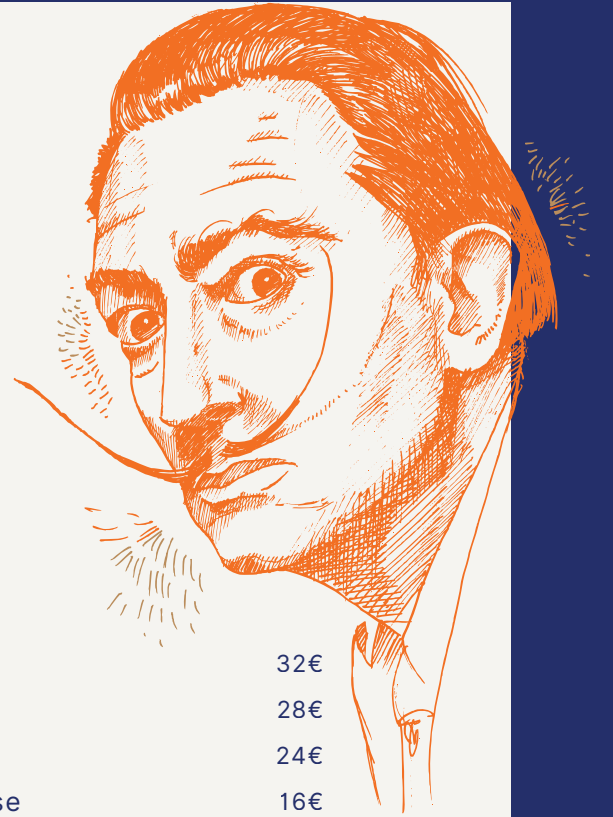


ME NÜ

VAMOS



VORSPEISEN

- Spanischer Lieblingsklassiker (für 2)
- Pulpo a la Vamos
- Gambas & Pulpo Spieße (2 Stück)
- Pan con tomate a la Vamos

TAPAS

- Pimientos de Padrón**
Spanische Bratpaprika mit grobem Meersalz
- Gambas**
Garnelen mit frischer Chili & Knoblauch
- Berenjenas y queso de cabra**
Gegrillte Auberginen mit Ziegenkäse
- Chorizzo al vino tinto**
Würzige spanische Wurst in Rotwein
- Iberico a la Vamos**
Iberico-Kotelett mit Süßkartoffelstampf & Chimichurri
- Pescaíto frito**
Knusprig, kleine Fische im andalusischen Stil & Zitrone
- Patatas bravas**
Knusprige Bratkartoffeln mit Paprikacreme und Aioli
- Rosa Thunfischsteak als Tapas**
Gebratenes Thunfischsteak mit Soja-Sesam-Sauce
- Chipirones**
Frittierte Mini-Tintenfische, Zitronenspalte & Aioli
- Setas al ajillo con vino blanco**
Wildpilze, sanft in Knoblauch und Weißwein-Butter
- Albóndigas en salsa de tomate**
Spanische Fleischbällchen in Tomaten- Kräutersauce
- Lachstatar a la Vamos**
Tatar vom geräucherten Lachs mit Himbeeren
- Dátiles con Queso de Cabra**
Gefüllte Datteln mit Ziegenkäse im Speckmantel
- Maultaschen con Chorizo**
Maultaschen mit würziger spanischer Wurst
- Neuseeländisches Lammkarree (2 Stück)**
Zart rosa gebratenes Lammkarree, fein gewürzt
- Käsespätzle & Chorizo**
Käsespätzle mit Spanische Wurst überbacken
- Frische spanische Miesmuscheln**
In aromatischer Tomatensauce geschmort
- Entrecôte mit Süßkartoffelstampf**
Gebratenes Entrecôte mit cremigem Süßkartoffelstampf
- Gegrillter Maiskolben**
Über offener Flamme gegrillter Maiskolben
- Pollo al Ajillo**
Zarte Hähnchenstücke in Olivenöl & Knoblauch
- Pan Solo**
Rustikales Hausbrot

SALAT

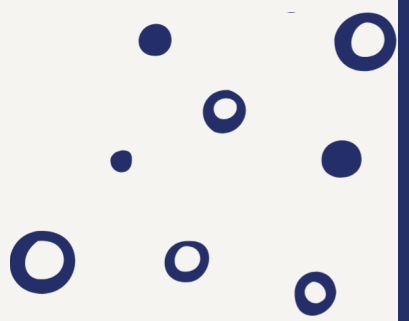
- 31€ Vamos Steak Salat 32€
- 22€ Vamos Gambas Salat 28€
- 24€ Vamos Hähnchen Salat 24€
- 9,5€ Rucolasalat mit Ziegenkäse 16€

HAUPTSPEISEN

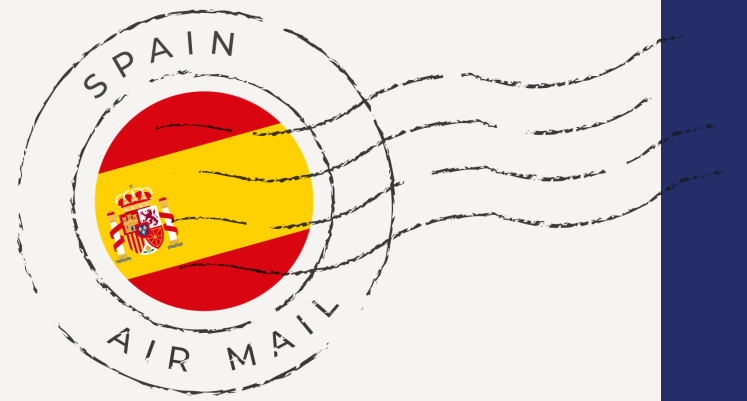
- 7€ **Rinderrostbraten Klassik** 32€
Gegrilltes Rindersteak & Patatas Bravas oder Käsespätzle
- 14€ **Paccheri mit Pilzvariationen** 24€
Hausgemachte Paccheri-Pasta mit Wildpilzen und saisonalen Pilzvariationen
- 12€ **Schwabenteller** 36€
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelrostbraten und Maultaschen
- 17€ **Neuseeländisches Lammkarree** 32€
Lammkarree auf Wildpilzen & Safranrisotto
- 9€ **Rosa gebratenes Thunfischsteak** 32€
Thunfischsteak, serviert auf mediterranem Grillgemüse und cremigem Süßkartoffelstampf
- 18€ **Paccheri della Casa** 32€
Paccheri-Pasta mit würzigen Gambas oder gegrilltem Steak
- 8€
- 12€

DESSERT

- 13€
- 15€
- 10€ Crema Catalan 9€
- Eis (täglich wechselnde Sorten)
- 12€ Likör 43 (klassik oder mit Milch) 7€
- 14€ Diplomatico (Rum aus Venezuela) 8€
- 15€
- 9€
- 16€
- 6€
- 8€
- 4€



GETRÄNKE



SPRITZE

Aperol, Sarti, Limoncello
Vamos Special Spritz

GEZAPFTES BIER

Heller Ur Edel
Hefeweizen
Alkoholfreies Hefeweizen

FLASCHENBIER

Jäger Special
Jäger Spec. alk frei
Kristallweizen
Lucky Experience

SOFTS

Cola, Cola Zero
Fanta, Mezzo Mix
Sprite, Tonic
Teinacher Apfelschorle
Teinacher Johannisbeere
Teinacher Maracuja
Teinacher Zitrone
Vio Rhebarbara
Vio Orange
Vio Zitrone
Vio Apfel
Vio Johannisbeere

WEISSWEINE

8€	ES Vina del Sol	7€/29€
8€	IT Chicca (Toskana)	41€
	IT Gavi di Gavi (Piemont)	36€
	ES Las Levantadas (Laguardia) Rioja	36€
	IT Lugana	37€
	IT Crabioni (Sardinien)	39€
	IT Bianco di Custoza	36€

5€
5€
5€

ROTWEINE

	ES Cerro Anon (Logrono) Rioja	8€/30€
	ES Cerro Anon Gran Reserva	34€
	ES Duron (Castilla y Leon)	9€/32€
	ES Duron Gran Reserva	44€
4€	IT Monroe Barbera	36€
4€	ES Petit Hipperia (Vallegarcia)	46€
5€	ES Vina Tondonia Reserva 2012	165€
4€	ES Care Crianza (Aragonien)	9€/33€

SANGRIA

	Glas 0,3l	5€
3,8€	Karaffe	8€



VERMOUTH

SPIRITUOSEN

	Botucal Rum	8€
	Grappa Gran Reserva	9€
	Hijerbas Seco (Spanische kräuterlikör)	6€
	43 Likör	7€
	Tequila Don Julio 100% Agave	10€