

# *El Mesón*

*Spanische Küche*



*Die neue*  
**Schreinersmühle**  
*Mitten in der Ruhe, mitten im Wald*



Schreinersmühle, 35321 Laubach-Freienseen · [schreinersmuehle.de](http://schreinersmuehle.de)  
06405/1731 · [info@schreinersmuehle.de](mailto:info@schreinersmuehle.de)

# Wie zu bestellen

bitte lesen

• **Öffnungszeiten:** Bestellungen sind im Prinzip für jeden Tag und jede Uhrzeit innerhalb dieser Zeiträume möglich:

☀ **Mittags (Mo.-So.): 12 bis 15 Uhr**

**Küche ab 14:30 Uhr geschlossen**

☾ **Abends (Mo.-So.): 18 bis 22 Uhr**

**Küche ab 21 Uhr geschlossen**

Für Mittag- oder Abendessen außerhalb derselben fragen Sie bitte an

• **Hauptgericht:** Bestellungen erfordern **ein Hauptgericht** unserer Speisekarte **pro Person**. Für Vorspeisen und Nach-tische ist jedoch keine Mindestzahl erforderlich

• **Kurzfristige Aufträge:** Wir geben immer unser Bestens, um kurzfristige Aufträge zu erfüllen und sogar Bestellungen, die uns früh am selben Tag mitgeteilt werden. Bei Spätbestellungen kann es aber möglich sein, dass wir Ihnen die gesamte Palette unserer Gerichte nicht anbieten können, da manche eine lange Zubereitung verlangen. Deswegen empfehlen wir unseren Gästen, uns am Besten mindestens zwei Arbeitstage im Voraus ihre Wünsche mitzuteilen, obwohl dies keine erforderliche Bestellbedingung ist

• **Vorspeisen und Nachtische:** Obgleich Vorspeisen und Nachtische nicht unbedingt im Voraus bestellt werden müssen, brauchen irgendwelche auch eine vorhergehende oder lange Zubereitung und deswegen können nicht alle unmittelbar präpariert und aufgetischt werden. Folglich, je lückenloser Ihre Bestellung desto unwahrscheinlicher, dass irgendein späterer Wunsch auf den letzten Augenblick nicht erfüllt werden kann

• **Sondergerichte:** Bedenken Sie bitte, dass es empfehlenswert ist, unsere Sondergerichte mit einem Vorlauf von wenigstens einer Woche vorherzubestellen

• **Tiere:** Tiere sind **im ganzen Bereich** der neuen Schreinersmühle **nicht erlaubt**

**Wir stehen unseren Gästen immer zur Verfügung, wenn sie Fragen oder Zweifel irgendeiner Art haben, und beraten sie gerne beim Auswählen der Gerichte und der Bestellung**

Benutzen Sie immer bitte eine vor kurzem heruntergeladene Version dieser Speisekarte  
Datum dieser Version: März 2018. Die neuste Version finden Sie immer unter:

[www.schreinersmuehle.de](http://www.schreinersmuehle.de)

# Vorspeisen



## Portionen

### *Chorizo al vino*

in Rotwein gekochte spanische Paprikawurst

3,50€

### *Banderillas*

ingelegte würzige, mittelscharfe *mixed pickles* nach spanischer Art

3,00 €

### *Patatas bravas*

Kartoffelscheiben mit *salsa brava* (scharfer Soße) nach Art des Hauses

Für 2 Personen: 6,50 €

### *Patatas con ajoaceite (all i oli)*

Kartoffelscheiben mit traditionell hausgemachtem *ajoaceite*  
(spanischer scharfen Natur-Knoblauchsoße)

Für 2 Personen: 8,20 €

### *Chipirones*

knusprig gebratene kleine Tintenfischstücke

5,50 €

## *Pulpo de feria (o a la gallega)*

mit Olivenöl und mittelscharfem *pimentón* (spanischem Paprikagewürz)  
hergerichtete gekochte Tintenfischtentakeln-Scheiben

5,00 €



## *Gambas al ajillo*

in Olivenöl mit Knoblauch gebratene Garnelen

5,50 €

## *Muslitos de mar*

panierte Krebszangenfleischstücke

3,30 €

## *Croquetas de jamón serrano*

*jamón serrano* (*serrano* Schinken)-Béchamelkroketten

3,30 €

## *Croquetas de pollo*

Hühner-Béchamelkroketten

3,30 €

## *Croquetas de bacalao*

Kabeljau-Béchamelkroketten

3,30 €

## *Tabla de ibéricos y pan con tomate*

Platte mit *jamón serrano* (*serrano* Schinken) und  
spanischen Wurstspezialitäten  
dazu: mit Olivenöl und Tomate bestrichene Brotscheiben

Für 2 Personen: 10,00 €

## *Tabla de queso manchego y pan con tomate*

Platte mit verschiedenen Sorten *queso manchego* (*manchego* Käse)  
dazu: mit Olivenöl und Tomate bestrichene Brotscheiben

Für 2 Personen: 10,00 €



## *Tabla mixta y pan con tomate*

Platte mit *jamón serrano* (*serrano* Schinken),  
spanischen Wurstspezialitäten  
und verschiedenen Sorten *queso manchego* (*manchego* Käse)  
dazu: mit Olivenöl und Tomate bestrichene Brotscheiben

Für 2 Personen: 10,00 €

# Suppen und Salate



## *Gazpacho*

kalte Tomatensuppe nach andalusischer Art  
kleingehackten Paprika, Gurken und Zwiebeln dazu

Mindestbestellung: 2 Personen  
pro Person: 6,00 €

## *Sopa de pollo*

traditionelle Hühner- und Reissuppe nach spanischer Art

5,50 €

## *Sopa de verduras*

warme Gemüsesuppe mit Kartoffelstückchen

5,50 €

## *Ensaladilla de pollo*

Hühner- und Selleriesalat in hausgemachte  
*salsa rosa* (Cocktailsoße)  
kalt serviert

Mindestbestellung: 2 Personen  
pro Person: 8,00 €

## *Ensaladilla de patata*

spanischer kalter Kartoffelwürfel-Salat mit Erbsen, spanischen  
Kleingurken-, Karotten- und Tunfischstückchen  
optional: ohne Tunfisch  
alles in *salsa mayonesa al estragón* (Estragon-Majonäse-Soße)  
nach Art des Hauses

Mindestbestellung: 2 Personen  
pro Person: 8,00 €

# Hauptgerichte



## Paellas - Reis

### *Paella*

Meeresfrüchtereis mit Krustentieren  
(Garnelen, Kaisergranaten, Venus- und Miesmuscheln)

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 17,60 €

### *Arroz de pollo*

Hühnerpaella mit Schweinewurststücken

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 14,50 €

### *Arroz de conejo*

Kaninchenpaella

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 16,90 €

### *Arroz con chírlas*

Venusmuschelpaella

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 14,50

### *Arroz de pescado con chírlas*

Fischflocken- und Venusmuschelpaella

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 16,50

## *Arroz negro*

in Natur-Kalmartinte zubereitete Tintenfischpaella

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 15,50 €



## *Arroz de verduras*

Gemüsepaella

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 13,50 €



# Geflügel- und Fleischgerichte



## *Guiso de ternera*

in hausgemachter *salsa de puchero* (Kochtopfsoße) gekochtes und serviertes Rinderschmorfleisch nach spanischer Art  
Reis nach Art des Hauses als Beilage

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 15,90 €

## *Pimiento relleno de carne*

mit Hackfleisch gefüllte gebratene rote od. grüne (nach Wahl) Paprika  
traditionelle *salsa de acompañamiento* (Begleitungssoße) dazu  
Reis nach Art des Hauses als Beilage

13,90 €

## *Albóndigas en salsa*

hausgemachte Klößchen aus gemischtem Hackfleisch mit gebackenen  
Röstkartoffelwürfeln und Karoten in unserer originellen  
*salsa de chef* (soße nach Art des Chefs) gekocht und serviert

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 12,70 €

## *Empanada gallega de carne*

nach galicischer Art  
mit Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln gefüllte Teigpastete

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 15,20 €

## *Empanada de pollo*

nach Art des Hauses  
mit Hühnerfleisch- und Speckhaschee gefüllte Blätterteigpastete

13,70 €

## *Pollo al champán*

in Sekt-Orangensoße gebratenes und  
mit frischer Bratwurst, Datteln und Pinienkernen zubereitetes Huhn  
Mandel-Kartoffelmus nach Art des Hauses als Beilage

15,90 €



## *Conejo con ajoaceite (allí oli)*

im Ofen gebratenes Kaninchen mit Ofenkartoffeln  
traditionell hausgemachtes *ajoaceite*  
(spanische scharfe Natur-Knoblauchsoße) dazu

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 17,20 €

## *Conejo en salsa con frutos secos*

In hausgemachter und mit Nuss- und Mandelhaschee zubereiteter  
*salsa de guiso* (Schmorsosse) gekochtes und serviertes Kaninchen

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 16,90 €

Auch **guiso de jabalí** (Wildschweineschmorfleisch),  
**cocido** und **migas** unter Sondergerichte

# Fisch und Meeresfrüchte



## *Guiso de pescado en salsa verde*

in traditionell hausgemachter *salsa verde*  
(mit frischer Petersilie raffiniertes Fischsoße) und  
nach Art des Hauses mit Venusmuscheln, Spargelköpfe  
und hart gekochten Eistückschen  
zubereitetes Schmorgericht aus Rotbarsch

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 15,90 €

## *Copos de bacalao con gambas y espinacas*

mit Garnelen, Spinat und Pinienkernen zubereitete Kabeljauflocken  
ein pochiertes Ei darauf

15,30 €

## *Fuente de pescado y marisco con dos salsas*

nach art des Hauses zubereitete und angerichtete  
Kabeljau- und Rotbarsch-Stücken mit  
gambas y calamar al ajillo (in Olivenöl mit Knoblauch  
gebreatenen Garnellen und Tintenfisch-Stücken)  
und drei verschiedenen Sorten Dampfkrustentieren  
hausgemachte und kalte *salsa rosa* (Cocktailsoße) und  
*salsa romesco* (Mandel- und rote Paprikasoße) dazu

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 19,90 €

## *Mejillones al vino blanco con salsa del chef*

Miesmuscheln in Weißwein und unserer originellen  
*salsa del chef* (Soße nach Art des Chefs)  
zubereitet und serviert  
Reis nach Art des Hauses als Beilage

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 14,50 €

## *Calamares rellenos*

mit einer Haschee aus *jamón serrano* (*serrano* Schinken),  
Oliven und Tintenfisch-Stückschen gefüllte und in  
*salsa mediterránea* (Mittelmeer-Soße)  
zubereitete und servierte Tintenfische

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 18,20 €



Auch **paella**, **arroz con chirlas**, **arroz de pescado con chirlas** und **arroz negro**  
unter **Paella und Reis**

# Omeletten und Revueltos



## *Tortilla española*

Spanische Kartoffelomelette

8,20 €

## *Tortilla de cebolla o chorizo*

mit Zwiebeln oder *chorizo* (spanischer Paprikawurst) zubereitete  
spanische Kartoffelomelette

9,20 €

## *Tortilla de cebolla y chorizo*

mit Zwiebeln und *chorizo* (spanischer Paprikawurst) zubereitete  
spanische Kartoffelomelette

9,90 €

## *Tortilla española rellena de pimiento y atún*

mit roter Paprika, Tunfisch und Majonäse gefüllte spanische  
Kartoffelomelette  
kalt serviert

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 10,50 €

## *Revuelto con setas y espárragos*

mit Pilzen und Spargeln zubereitete Omeletteflocken  
(nur in der Spargelsaison)

12,70 €

## *Revuelto con tomate y guisantes*

mit Natur-Tomatensoße und Erbsen zubereitete Omeletteflocken

8,90 €

*Revuelto con espinacas y piñones*

mit Spinat und Pinienkernen zubereitete Omeletteflocken

13,20 €



*Revuelto con setas y cebollinos*

mit Pfifferlingen und Lauch zubereitete Omeletteflocken

12,20 €

# Gemüsegerichte



## *Pimiento relleno de arroz de verduras*

mit Gemüsereis gefüllte gebratene rote od. grüne (nach Wahl) Paprika  
traditionelle *salsa de acompañamiento* (Begleitungssoße)  
nach Art des Hauses dazu

12,90 €

## *Pisto de Tudela*

Gemüseratatouille nach navarresischer Art

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 13,70 €

## *Endívias al cabrales*

mit *cabrales* (spanischem Schimmelkäse) im Ofen  
überbackener Chicorée

12,70 €

## *Endívias en salsa de almendras*

gebackener Chicorée in hausgemachter *salsa de almendras* (Mandelsoße)  
gekocht und serviert

12,70 €

## *Crema de zanahorias*

Karottencreme mit Semmelwürfeln und Speck od. Sojastreifen (nach  
Wahl). Ein pochiertes Ei darauf

mit Speck: 10,20 €  
mit Soja: 11,00 €

Auch **arroz de verduras** (Gemüsepaella) unter **Paellas** sowie die Mehrheit der  
verschiedenen **revueltos** und **tortillas** unter **Omeletten** und **Eiergerichte**

# Sondergerichte



selbstverständlich beim Bestellen als Hauptgericht geltend

## *Guiso de jabali*

in hausgemachter *salsa de puchero* (Kochtopfsoße) gekochtes und serviertes Wildschweinschmorfleisch nach spanischer Art  
Reis nach Art des Hauses als Beilage

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 18,90 €

## *Cordero asado a la burgalesa*

Nach der traditionellen Art von Burgos zubereiteter Lamnbraten mit Ofenkartoffeln und im Ofen karamellierten Schalotten

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 21,90 €

## *Cocido*

3-Gang-Gericht aus einem traditionellen spanischen Eintopf mit Rind- und Hühnerfleisch, spanischen Hülsenfrüchten, Gemüse, *morcilla* (spanischer Reisblutwurst) und *chorizo* (spanischer Paprikawurst) zubereitet

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 29,00 €

## *Migas*

das spanische köstliche und traditionelle Alt-Hirtengericht aus zubereiteter Weissbrotkrume, *chorizo* (spanischer Paprikawurst) und Speck

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 13,00 €



# Nachtsische



## *Fresas en zumo de naranja*

in Orangensaft marinierte Erdbeeren  
(nur in der Erdbeersaison)

3,80 €

## *Melocotón en vino*

in Rotwein marinierte Pfirsichstückchen  
(nur in der Pfirsichsaison)

3,80 €

## *Macedonia de frutas*

marinierter Obstsalat nach spanischer Art  
(Obstsorten nach Saison)

5,30 €

## *Flan*

Karamellpudding nach spanischer Art

3,80 €

## *Pýama*

spanischer Karamellpudding mit Eis und Sahne

5,20 €

## *Crema quemada*

*crème brûlée* nach spanischer Art

3,80 €

## *Pastas dulces con moscatel*

traditionelle Nachtischgebäcke  
von einem Schluck *moscatel* (spanischen Süßnachtischwein-Likör)  
begleitet

5,20 €



## *Postre de música*

*queso manchego* (*manchego* Käse) mit Walnüssen und Honig

3,90 €

## *Barraquito canario*

traditionelle kanarische Specialität aus Kaffee-, Milchkonfitüre-  
und Orangenlikör-Schichten

5,90 €

## *Helado*

zwei Kugeln Milcheis (nach Vorrat und Wahl)  
mit Sahne

2,90 €