

El Mesón

Spanische Küche



Die neue
Schreinersmühle
Mitten in der Ruhe, mitten im Wald



Schreinersmühle, 35321 Laubach-Freienseen · schreinersmuehle.de
06405/1731 · 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 Schreinermühle **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.schreinermuehle.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 Öl und 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



Caldereta de pescado al estilo de la casa

Fischragout in traditionell zubereiteter *salsa de pescador* (Fischermannssosse) nach Art des Hauses mit Venusmuscheln und Spargelköpfe gekocht und serviert

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 €

Zarzuela de pescado y marisco con dos salsas

Fisch- und Meeresfrüchteplatte hausgemachte *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 *jamón serrano* (*serrano* Schinken), Tintenfischstücken und Oliven
gefüllte Tintenfische in *salsa mediterránea* (Mittelmeer-Soße)
nach Art des Hauses
mit od. ohne Natur-Kalmartinte zubereitet

Mindestbestellung: 2 Personen
Pro Person - ohne Tinte: 18,20 €
mit Tinte: 19,50 €

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 €

Endivias al cabrales

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

12,70 €

Endivias 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 €