

# *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

Teilen Sie uns bitte per E-mail ([info@schreinersmuehle.de](mailto:info@schreinersmuehle.de)) oder telefonisch (unter 06405/1731) Ihren Wunsch, die Zahl der Gäste und den Tag und die Uhrzeit Ihres Besuchs mit, so dass wir alles Nötige vorbereiten können, um Ihre Bestellung rechtzeitig und zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu erfüllen

- Bestellungen sind im Prinzip für jeden Tag und jede Uhrzeit innerhalb unserer Öffnungszeiten 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 dieser Zeiträume fragen Sie bitte an.
- Bestellungen erfordern ein **Hauptgericht** dieser Speisekarte **pro Person**. Für Vorspeisen und Nachtische ist jedoch keine Mindestzahl erforderlich
- Wir geben immer unser Bestens, um kurzfristige Aufträge zu erfüllen und sogar Bestellungen, die uns früh am selben Tag mitgeteilt werden, aber empfehlen auf jeden Fall unseren Gästen, uns am Besten mindestens zwei Arbeitstage im Voraus ihre Wünsche mitzuteilen zu versuchen. Bei Spätbestellungen ist es möglich, dass wir Ihnen die gesamte Palette unserer Gerichte nicht anbieten können, da manche eine lange Zubereitung verlangen
- Je lückenloser Ihre Bestellung desto unwahrscheinlicher, dass irgendein spätere Wunsch auf den letzten Augenblick nicht erfüllt werden kann, da nicht alle Vorspeisen und Nachtische unserer Karte unmittelbar zubereitet und serviert werden können
- Bedenken Sie bitte, dass es empfehlenswert ist, unsere Sondergerichte mit einem Vorlauf von wenigstens einer Woche vorherzubestellen

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 2017**

Die neuste Version finden Sie immer unter: [www.schreinersmuehle.de](http://www.schreinersmuehle.de)

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

# Vorspeisen



## Portionen

### *Chorizo al vino*

in Rotwein gekochte spanische Paprikawurst

3,00€

### *Banderillas*

eingelegte würzige, scharfe *mixed pickles* nach spanischer Art

2,50 €

### *Patatas bravas*

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

Für 2 Personen: 6,00 €

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

Kartoffelscheiben mit traditionell hausgemachtem *ajoacete*  
(spanischer Natur-Knoblauchsoße)

Für 2 Personen: 7,60 €

### *Chípirones*

knusprig gebratene kleine Tintenfischstücke

5,00 €

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

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

4,00 €

## *Gambas al ajillo*

in Öl und Knoblauch gebratene Garnelen

5,00 €



## *Muslitos de mar*

panierte Krebszangenfleischstücke

3,00 €

## *Croquetas de pollo o jamón serrano*

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

3,00 €

## *Tabla de ibéricos y pan con tomate*

Platte mit *jamón serrano* (*serrano* Schinken) und  
spanischen Wurstspezialitäten  
dazu: mit 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 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 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: 5,50 €

## *Sopa de pollo*

traditionelle Hühner- und Reissuppe nach spanischer Art

5,00 €

## *Sopa de verduras*

warme Gemüsesuppe mit Kartoffelstückchen

5,00 €

## *Ensaladilla de pollo*

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

Mindestbestellung: 2 Personen  
pro Person: 7,50 €

## *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: 7,50 €

# Hauptgerichte



## Paellas - Reis

### *Paella*

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

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 16,00 €

### *Arroz de pollo*

Hühnerpaella mit Schweinewurststücken

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 13,00 €

### *Arroz de conejo*

Kaninchenpaella

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 15,40 €

### *Arroz con chírlas*

Venusmuschelpaella

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 13,00

### *Arroz de pescado con chírlas*

Fisch- und Venusmuschelpaella

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 15,00

## *Arroz negro*

in Natur-Kalmartinte zubereitete Tintenfischpaella

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 14,00 €



## *Arroz de verduras*

Gemüsepaella

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 12,00 €

## *Geflügel- und Fleischgerichte*

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

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

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 16,50 €

### *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: 11,50 €

### *Pollo al champán*

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

14,50 €

## *Empanada de pollo*

nach Art des Hauses  
mit Hühnerfleisch- und Speckhaschee gefüllte Blätterteigpastete

12,50 €



## *Empanada gallega de carne*

nach galicischer Art  
mit Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln gefüllte Teigpastete

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 13,50 €

## *Pimientos rellenos 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

Mindestbestellung: 2 Stücke

Pro Stück: 12,00 €

## *Butifarra con secas y ajoaceite (all i oli)*

gegrillte frische Bratwurst mit in der Pfanne gebratenen spanischen  
Riesenweißbohnen  
traditionell hausgemachter *ajoaceite*  
(spanischer Natur-Knoblauchsoße) dazu

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 10,50 €

## *Guiso de ternera*

Rinderschmorfleisch nach spanischer Art  
in hausgemachter *salsa de puchero* (Kochtopfsoße) gekocht und serviert  
Reis nach Art des Hauses od. Ofenkartoffel (nach Wahl) als Beilage

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 13,50 €

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

# Fisch und Meeresfrüchte



## 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: 13,00 €

## 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-Kalmarfarbe zubereitet

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person - ohne Farbe: 16,50 €  
mit Farbe: 17,80 €

## Zarzuela de pescado y marisco con dos salsas

Fisch- und Meeresfrüchtegrillplatte  
hausgemachte *salsa rosa* (Cocktailsoße) und *salsa romesco*  
(Mandel- und rote Paprikasoße) dazu

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 19,90 €

## Bacalao con gambas y espinacas

Kabeljau mit Garnelen, Spinat und Pinienkernen zubereitet  
ein pochiertes Ei darauf

13,50 €

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

# Omeletten und Eiergerichte



## *Tortilla española*

Spanische Kartoffelomelette

7,50 €

## *Tortilla de cebolla o chorizo*

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

8,40 €

## *Tortilla de cebolla y chorizo*

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

9,00 €

## *Tortilla española rellena de pimiento y atún*

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

Mindestbestellung: 2 Personen

Pro Person: 9,50 €

## *Revuelto de setas y espárragos*

spanisches Rührei mit Pilzen und Spargel  
(nur in der Spargelsaison)

11,50 €

## *Revuelto de huevos y tomate*

spanisches Rührei mit Natur-Tomatensauce

8,50 €

## *Revuelto de espinacas con piñones*

spanisches Rührei mit Spinat und Pinienkernen

12,00 €

## *Revuelto de setas con cebollinos*

spanisches Rührei mit Pfifferlingen und Lauch

11,00 €



## *Gemüsegerichte*

### *Pimientos rellenos de arroz de verduras*

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

Mindestbestellung: 2 Stücke  
Pro Stück: 11,00 €

### *Endivias al cabrales*

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

11,50 €

### *Endivias en salsa de almendras*

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

11,50 €

### *Crema de zanahorias*

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

mit Speck: 9,20 €  
mit Soja: 10,00 €

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



## Cocido

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

Für mindestens 2 Personen  
Pro Person: 29,00 €

## Migas

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

Für mindestens 2 Personen  
Pro Person: 12,00 €

## Guiso de ciervo

Hirschschmorfleisch nach spanischer Art in hausgemachter *salsa de puchero* (Kochtopfsoße) gekocht und serviert  
Reis nach Art des Hauses od. Ofenkartoffel (nach Wahl) als Beilage

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 18,00 €

## Guiso de jabalí

Wildschweinschmorfleisch nach spanischer Art in hausgemachter *salsa de puchero* (Kochtopfsoße) gekocht und serviert  
Reis nach Art des Hauses od. Ofenkartoffel (nach Wahl) als Beilage

Mindestbestellung: 2 Personen  
Pro Person: 17,50 €

# Nachtische



## *Fresas en zumo de naranja*

in Orangensaft marinierte Erdbeeren  
(nur in der Erdbeersaison)

3,50 €

## *Melocotón en vino*

in Rotwein marinierte Pfirsichstückchen  
(nur in der Pfirsichsaison)

3,50 €

## *Macedonia de frutas*

marinierter Obstsalat nach spanischer Art  
(Obstsorten nach Saison)

4,90 €

## *Flan*

Karamellpudding nach spanischer Art

3,50 €

## *Pýama*

spanischer Karamellpudding mit Eis und Sahne

4,80 €

## *Crema quemada*

*crème brûlée* nach spanischer Art

3,50 €

## *Pastas dulces con moscatel*

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

4,90 €



## *Postre de música*

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

3,50 €

## *Barraquito canario*

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

5,90 €

## *Helado*

zwei Kugeln Milcheis (nach Vorrat und Wahl)  
mit Sahne

2,80 €