SCHWAPAS.

Schwäbische Tapas by HARBR.

Tischnr.: _____

KALTE TAPAS

		Menge
Schwäbische Briegelschmiere *Herzhafter Aufstrich aus Schmand und Joghurt mit Emmentaler und Schinken*	3,40 €	
Luggeleskäs *Leichter Aufstrich aus körnigem Frischkäse mit frischen Kräutern*	3,10 €	
Rote-Beete-Aufstrich *Cremiger Aufstrich aus roter Beete, Zuckerrübensirup, Apfelsaft, Linsen und Kräutern*	3,10 €	
Schwäbischer Wurstsalat *mit Essiggurken und Paprika*	4,50 €	
Wildkräutersalat mit Dressing *mit Wild Karachi Dressing*	4,50 €	
Schwäbischer Kartoffelsalat *mit Essig und Öl*	3,90 €	

Zu allen unseren kalten Schwapas bekommen Sie ein Körbchen knusprige „Schwäbische Seele“ dazu.

WARME TAPAS

		Menge
Vegane Maultaschen *in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln*	5,50 €	
Schwäbische Maultaschen *in Zwiebelsoße*	5,50 €	
Schwäbische Schupfnudeln *mit Sauerkraut und Speck*	5,50 €	
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	5,50 €	
Saftiges Rindergulasch mit Spätzle	5,50 €	
Semmelknödel mit Pilzrahmsoße	5,50 €	

Vegetarisch Vegan Schwein Rind Geflügel

Bitte melden Sie sich bei unserer Crew, wenn Sie von Allergien betroffen sind.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

SCHWAPAS.

Schwäbische Tapas by HARBR.

„von ällem ebbes“

Im Spanischen bedeutet Tapas „Deckel“ oder „Abdeckung“. Die Tapas wurden ursprünglich als kostenlose Beigabe auf Wein- oder Sherrygläser gelegt, um zu verhindern, dass die allgegenwertigen Fliegen hineinfallen. In der Regel waren es Weißbrotscheiben, die mit etwas Schinken oder Käse belegt wurden.
Mit der Zeit wurden die Brotscheiben immer aufwändiger belegt und entwickelten sich schlussendlich zu eigenständigen Gerichten. Der besondere Reiz der Tapas besteht in der Möglichkeit, gleich mehrere verschiedene Gerichte probieren zu können ohne gleich satt zu sein.

Mit unseren Schwapas verbinden wir schwäbische Küche mit südlicher Leichtigkeit und servieren schwäbische Klassiker in kleinen Portionen.
Perfekt zum Teilen oder alleine Durchprobieren!

An guada!