

Speisekarte

Suppe

1. *Pikante Tomatensuppe²*
dazu ein feuriger Chili - Hähnchenspieß 4,00

Salate

2. *Salatteller „Cuchi“,*
angemacht in Senfdressing, dazu Hähnchen- und Bacon^{-1,3} /^KStreifen
(Ensalada „Cuchi“ con salsa de mostaza y tiritas de pollo y bacon) 6,50
3. *Salatteller mit paniertem Hirtenkäse¹ /^G, (Kuhmilch)*
Preiselbeerdressing 6,50
(Ensalada de queso de cabra con mermelada de arándanos)
4. *Gemischter Salat mit Mais¹, Karotten* 4,50
(Ensalada mixta con maíz, zanahoria)

Tapas

5. Croquetas,
hausgemachte spanische Bechamel Kroketten, gefüllt mit Schinken^{1,2,3} /^{A,C,G}
und gekochten Eiern
(croquetas rellenas de jamón de york y huevos) 6,50
6. Calamares-Ringe
hausgemacht, auf Salat gebettet dazu Aioli-Sauce^{A,G,O} 7,70
7. Andalusische Spieße
Moruno Fleischspieß (Schweinefleisch), dazu Pommes 8,00
8. in Meersalz gewürzte frittierte Sardellen^{A,D}
(Boquerones fritos) 7,20
9. „Pulpo a la Gallega“ -Galicien in Helmstadt -
gedünsteter Octopus, gebettet auf Kochkartoffeln, mit Olivenöl,
grobem Meersalz und süßem Paprika vollendet 9,70
10. Tortilla española
Hausgemachte Kartoffelomelette^C 6,50
11. Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce^{A,C,G} 6,50
12. Gegrillte Champignon Köpfe
in Knoblauch und Petersille 6,00
(Champiñones a la plancha con ajo y perejil)

13. Kartoffeln in feuriger „Brava“- Soße ^A	4,50
14. Kalte Kartoffeln in Aioli - Dip ^G	4,50
15. Gegrillter Hirtenkäse ^{1/G} (Kuhmilch) in Folie mit Zwiebeln und milden Peperoni (Queso al horno con cebolla y gindilla verde no picante)	5,50
16. Frittierte Meeresfrüchteplatte ^{A,D,G,O} mit Köstlichkeiten aus dem Meer wie Shrimps, Garnelen, Calamares und Tintenfisch, dazu Aioli und Tomaten	13,00
Serrano Schinken, frisch geschnitten mit Brot	5,00

Fisch

17. Meeresfrüchteplatte ^{B,O} für 2 Personen (Bandeja de mariscos para dos personas)	22,00
18. Gegrillte Garnelenplatte ^{A,B,G} (14 bis 16 Stk.) in Petersilie und Knoblauch gewürzt mit Meersalz und Olivenöl benetzt, auf Salatgarnitur mit Aioli (Gambas a la plancha)	19,00
19. Buntbarsch „Las Palmas“ in Kokosnußsoße ^{1,2/D} auf weißem Reis und frittierten Kochbananen (Encocado de pescado con arroz y patacones)	14,00
20. Shrimps „Esmeraldas“ in Kokosnußsoße ^{1,2/B} auf weißem Reis und frittierten Kochbananen (Encocado de gambas con arroz y patacones)	15,00

21. Schollenfilet in grüner Knoblauch- Petersilie- WeißweinSoße mit Venusmuscheln, Tintenfisch, Shrimps und weißem Spargel, dazu reichen wir Kochkartoffeln ^{A,D,M,O} (Schollen en salsa verde con mariscos)	17,00
22. gegrillte Dorade in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur ^{D,G} (Dorada a la sal con salsa de alcaparras)	15,00
23. Kabeljau in Tomatensoße mit Kartoffeln (Bacalao con tomate y patatas)	15,00
 Fleisch	
24. Rumpsteak 300g. auf Fleischsoße mit Zwiebeln oder Kräuterbutter ¹ und Beilage nach Wahl	15,00
25. Schweinelende in Pfeffersoße ^{2/A} und Beilage nach Wahl	14,00
26. Panierte Schnitzel ^{A,C} mit Pommes	8,00
27. Natur Schnitzel mit Champignons und Pommes	9,00
 Unsere Beilagen : Pommes, Kroketten oder kleiner Salat, jeweils	 2,50

Empfehlungen des Hauses

28. Paella^{2 /B,0} für 2 Personen

Spanisches Nationalreisgericht, in der Originalpfanne serviert, mit Meeresfrüchten, Hähnchen- und Schweinefleisch. Zubereitungszeit etwa 30 min. 26,00

Paella – Spezial, nur mit Meeresfrüchten 30,00

29. Zarzuela^{2 /B, 0} für 2 Personen

eine erlesene Auswahl verschiedener Fischarten und Meeresfrüchte werden mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch angebraten und mit einem Schuss Wein gegart. 35,00

30. Garnelen-Ceviche ala Ecuador^{2 /B,0} für 2 Personen

Garnelen werden gekocht und einen Tag in einer Limettenmarinade eingelegt. Dazu reichen wir als Beilagen Reis oder Kochbananen 22,00

Gerichte Nr. 29 und Nr.30 bitte 2 Tage vorher bestellen

Vegetarische Gerichte

31. Käsespätzle^{1,2 /A,C,G}

dazu ein kleiner gemischter Salat 7,50

32. Gegrillte Gemüseplatte

aus Zucchini, Aubergine, Cherrytomaten, Mais, Zwiebeln, Champignon und Paprika in Balsamicocreme vollendet 10,80

Vesper

33. *Wurstsalat^{1,2,5} mit Käsestreifen^{1/G} und Brot^A* 5,50
34. *Wurstsalat^{1,2,5} mit Käsestreifen^{1/G} und Pommes* 6,50
35. *Herrentoast
mit Schweinefilet, Champignons und Käse überbacken
und Salatgarnitur* 7,50
36. *Strammer Max
mit Schwarzwälder Schinken und Spiegelei^{3,5/A,C}* 6,50

Kinder und Seniorengerichte

37. *Panierte Schnitzel mit Pommes^{A,C}* 6,00
38. *Natur Schnitzel mit Champignons und Pommes* 6,50
39. *Frittiertes Fischfilet mit Pommes^{A,C,D}* 6,00

Dessert

40. *Kokosnußdessert^{1/C,G}
Hausgemachter Kokosmilch - Pudding* 4,50
41. *„Tres Amigos“
gemischtes Eis, Erdbeere, Schokolade und Vanille^{1,2,4,6/G}* 4,00

**Alle unsere Gerichte können bestellt und mitgenommen werden.*

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{2,3,4,6}	0,2L	1,50	0,4L	2,50
<i>Fanta</i> ^{2,3,4,6}	0,2L	1,50	0,4L	2,50
<i>Spezi</i> ^{2,3,4,6}	0,2L	1,50	0,4L	2,50
<i>Mineralwasser</i>	0,4L	1,50	0,7L	2,20

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	0,2L	1,60	0,4L	3,00
<i>Orangensaft</i>	0,2L	1,60	0,4L	3,00
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2L	1,60	0,4L	3,00
<i>Grapefruitsaft</i>	0,2L	1,60	0,4L	3,00
<i>Saftschorle</i>	0,2L	1,40	0,4L	2,50

Bier

<i>Bitburger vom Fass</i> ^A			0,3L	2,20
<i>Paulaner Hefeweizen vom Fass</i> ^A			0,5L	2,90
<i>Distelhäuser Export</i> ^A			0,5L	2,20
<i>Bitburger Pils</i> ^A / <i>Bitburger alkoholfrei</i>			0,3L	2,10
<i>Radler</i> ^A			0,4L	2,30
<i>Paulaner Kristall/ Hefe dunkel</i> ^A			0,5L	2,50
<i>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</i> ^A			0,5L	2,50
<i>Stiefel Pils / Hefeweizen</i>				12,00

Weinkarte

Weißweine

Tiefenbacher Stiftsberg^M

Riesling trocken/halbtrocken^M 0,20L 2,90

Spanischer Weißwein^M 0,20L 3,20 0,7L 12,00

Dieser Weißwein zeigt duftige Aromen von Citrus und grünen Äpfeln. Halbtrockener Geschmack. Für Meeresfrüchte und Fisch sowie Salate zu empfehlen.

Rotweine

Kürnbacher Stiftsberg, Schwarzriesling^M 0,20L 2,90

Spanischer Rotwein Tempranillo^M 0,20L 3,20 0,7L 12,00

Dieser junge Wein aus der Tempranillo-Rebe hat eine tiefe rote Farbe, sein Aroma ist kräftig und fruchtbetont. Passt hervorragend zu Fleisch, Käse und Wild.

Gran Reserva^M 0,20L 4,00 0,7L 14,00

Wein muss 5 Jahre gelagert werden. Sein Aroma enthält feine Noten von Vanille und Gewürzen. Gran Reserva passt hervorragend zu Fleisch, Käse und Pasteten.

Rosé

Heilbronner Weißherbst^M 0,20L 2,90

Rosado, Spanien^M 0,20L 3,20 0,7L 12,00

Der spanische Weißherbst aus Kastilien ist ein fruchtbetonter Wein, hat eine erfrischende Süß-Säure mit feiner Beerennote. Passt besonders gut zu Meeresfrüchten.

Weinschorle süß/sauer^M 0,25L 2,20 0,4L 3,50

<i>Sangria</i> ^{2,3,4,6 /SM}	1,00L	9,99	1,7L	13,00
<i>Tinto de Verano</i> ^{2,3,4,6 /SM}	1,00L	10,00	1,7L	13,00
<i>Sekt</i> SM	0,10L	1,50	0,70L	10,00

Spirituosen

<i>Williams</i>	2cl	1,50
<i>Himbeergeist</i>	2cl	1,50
<i>Obst- und Kirschwasser</i>	2cl	1,50
<i>Asbach Weinbrand</i>	2cl	1,50

Drinks

<i>Ramazotti / Martini / Brandy</i>	2,50
<i>Wodka Lemon</i> ⁸	2,50
<i>Cuba Libre</i> ^{2,3,4,6}	2,50
<i>Jackie Cola</i> ^{2,3,4,6}	2,50
<i>Asbach Cola</i> ^{2,3,4,6}	2,50

Heiße Getränke

<i>Kaffee klein</i>	2,00
<i>Kaffee groß</i>	2,50
<i>Espresso</i>	2,00
<i>Cappuccino</i> ^G	2,50
<i>Latte Machiato</i> ^G	2,70
<i>Carajillo (Kaffee mit Cognac)</i>	3,00
<i>Tee</i>	2,00

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1= mit Konservierungsstoff

2= mit Geschmacksverstärker

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Farbstoff

5= mit Phosphat

6= mit Süßungsmittel

7= koffeinhaltig

8= chininhaltig

9= geschwärzt

10= gewachst

Allergenkennzeichnung

A= Weizen, Roggen, Gerste, Hafer.

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fische

E= Erdnüsse

F= Sojabohnen

G= Milch

H= Mandeln, Hasel-, Wal- und Kaschunüsse, Pistazien und Macadamia- oder Queenslandnüsse, Peca- und Paranüsse

I= Sellerie

K= Senf

L= Sesamsamen

M= Schwefeldioxid und Sulfite

N= Lupinen

O= Weichtiere

Herzlich willkommen in der Gaststätte „zum Cuchi“

Im April 2014 haben wir unsere Gaststätte „zum Cuchi“ eröffnet. Jetzt nach den Sommerferien 2015 haben wir unsere Karte überarbeitet und neu gestaltet.

Wir hoffen, dass die neue Karte Ihnen und allen unseren Kunden gefällt.

Die Familien Pitz und Watts wollen Ihnen weiterhin wie bisher gutes Essen aus Deutschland und unsere spanischen Spezialitäten anbieten.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden und es Ihnen bei uns gefällt.

Natürlich würden wir uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen, lassen Sie es uns wissen.

Wir sind bemüht uns stetig zu verbessern.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden im „Cuchi“ und würden uns freuen, Sie wieder als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Anton Pitz und das „Cuchi“ Team

