

# Entremeses

# Vorspeisen

**Bravas con Ali-Oli** <sup>c,g</sup> **4,50**

*Spanische Wildkartoffeln mit Knoblauchsauce*

**Ensalada Mixta** <sup>g,k,l</sup> **4,50**

*kleiner gemischter Salatteller*

**Ensalada con Pavo** <sup>g,k,l</sup> **11,20**

*großer gemischter Salatteller  
mit Putenstreifen*

**Ensalada Laufenmühle** <sup>c,f,g,k,l</sup> **11,20**

*großer gemischter Salatteller  
mit Schafkäse und Thunfisch*

**Tapas für 2 Personen** <sup>3</sup> **16,00**

*Vorspeiseteller  
verschiedene Häppchen*

**Portion Alioli** **2,50**

**Portion Brot** **2,00**



((1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel  
(4) mit Geschmacksverstärker(n) (5) mit Schwefeldioxid (6) geschwärzt (7) mit Phosphat  
(8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel  
(12) enthält eine Phenylalaminquelle (13) gewachst (14) mit Taurin (15) mit Nitritpökelsalz

(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5.)  
Kamut 6, Hybridstämme 7 (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja  
(g) Milch/Laktose (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)  
(m) Lupinen (n) Weichtiere

# Carnes

# Fleischgerichte

**Pollo al ajillo** <sup>1,4,c,g,k</sup>

*Hühnchen in Knoblauchsauce*



**10,80**

**Cordero con judias verdes** <sup>a,c,f,g,j,k</sup>

*Lammkeule geschmort mit grünen Bohnen*

**21,50**

**Lomo de cerdo con Bravas**

*Schweinerückensteak mit wilde Kartoffeln*

**11,90**

**Conejo a la Gallega** <sup>1</sup>

*Kaninchenkeule in Weißweinsauce  
mit Orangen und Mandeln*

**21,50**

**Cuchinillo al orno** <sup>a,c,f,g,j,k</sup>

*Jungschweinebraten aus dem Backofen*

**13,00**



Als Beilage servieren wir auf Wunsch

**Bravas (Wildkartoffeln) ,Reis oder Salat**

((1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel  
(4) mit Geschmacksverstärker(n) (5) mit Schwefeldioxid (6) geschwärzt (7) mit Phosphat  
(8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel  
(12) enthält eine Phenylalaminquelle (13) gewachst (14) mit Taurin (15) mit Nitritpökelsalz

(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5.)  
Kamut 6, Hybridstämme 7 (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja  
(g) Milch/Laktose (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid und Sulfit (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)  
(m) Lupinen (n) Weichtiere

# Pescados

# Fischgerichte

**Calamares a la Romana** <sup>3,a1,b,d,f</sup> **10,50**

*Tintenfischringe gebraten mit Weißbrot*

**Muslitos** <sup>1,3,4,8,a1,c,d,f</sup> **10,50**

*Krebsfleischbällchen mit Weißbrot*

**Mejillones** <sup>b,a1</sup> **12,50**

*Mießmuscheln mit Weißbrot*

**Gambas** <sup>b,a1</sup> **19,50**

*Garnelen mit Weißbrot*

**Merluzua a la Romana** <sup>a1,c</sup> **14,00**

*Seehechtsteak in Kräuterpanade mit Beilage*

**Paella a la Maria** <sup>1,4,c,g,k</sup> **15,50**



## *Auf Vorbestellung ab 4 Personen, sowie zu besonderen Anlässen*

Die bunte **paella**, die außerhalb der Landesgrenzen bekannteste kulinarische Leistung Spaniens, trägt ihren Namen nach der Pfanne, in der sie zubereitet wird. Das Gericht kann die verschiedensten Zutaten enthalten, wir bieten Ihnen: Garnelen, Miesmuscheln, Huhn, grüne Bohnen, Erbsen und Paprikaschoten. Nur Olivenöl, Reis und Safran (dem **paella** ihr leuchtendes Gelb verdankt) sind unerlässliche Bestandteile.

((1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel  
(4) mit Geschmacksverstärker(n) (5) mit Schwefeldioxid (6) geschwärzt (7) mit Phosphat  
(8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel  
(12) enthält eine Phenylalaminquelle (13) gewachst (14) mit Taurin (15) mit Nitritpökelsalz

(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5.)  
Kamut 6, Hybridstämme 7 (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja  
(g) Milch/Laktose (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid und Sulfit (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)  
(m) Lupinen (n) Weichtiere

# Bienvenidos

Herzlich willkommen

Genießen Sie in meinem Hause ohne Hast und Eile  
alle Leckereien der überwiegend spanischen Küche  
und erfrischendes von Haller Löwenbräu!

## Tagesgerichte auf Anfrage

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzl. MwSt.

Ihr Laufenmühle-Team  
wünscht einen „Guten Appetit“

---

Restauration Bahnhof Laufenmühle  
Laufenmühle 2 • 73642 Welzheim  
**Inhaberin: Maria Dolores Diz Fernandez**

**[www.restaurant-laufenmuehle.de](http://www.restaurant-laufenmuehle.de)**  
**[info@restaurant-laufenmuehle.de](mailto:info@restaurant-laufenmuehle.de)**

((1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel  
(4) mit Geschmacksverstärker(n) (5) mit Schwefeldioxid (6) geschwärzt (7) mit Phosphat  
(8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel  
(12) enthält eine Phenylalaminquelle (13) gewachst (14) mit Taurin (15) mit Nitritpökelsalz

(a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5.)  
Kamut 6, Hybridstämme 7 (b) Krebstiere (c) Ei (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja  
(g) Milch/Laktose (h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub>)  
(m) Lupinen (n) Weichtiere