

LA FÀBRICA

GASTRO & COCKTAIL BAR

Aromen, die geschichten erzählen
Des saveurs qui tissent des histoires

Von einer Textilfabrik aus dem Jahr 1958 zu einer mediterranen Oase – wir verbinden Geschichte, Geschmack und Gastfreundschaft in jedem Detail

Depuis une ancienne usine textile de 1958 jusqu'à un paradis méditerranéen, nous combinons histoire, saveur et hospitalité dans chaque détail



Küchen - Cuisine: 12:30 -22:00h

MwSt. inbegriffen / Preise in Euro - TVA incluse / Prix en euros

CHEF'S ERLEBNIS EXPÉRIENCE DU CHEF

Nachos

Hähnchen-Schinken-Kroketten *Croquettes de poulet et jambon*

Patatas bravas

Hummus mit Gemüsesticks *Houmous avec bâtonnets de légumes*

Hähnchenflügel mit Barbecue-Sosse *Ailes de poulet barbecue*

21,50



APPETITHÄPPCHEN À PARTAGER

Pulled Pork im Brioche & Strohpommes mit milder Mayo

Effiloché de porc en pain brioché avec pommes de terre paille et mayo douce 10,00

Patatas bravas 7,50

Pommes Frites *Frites* 7,00

Hummus mit Gemüsesticks *Houmous avec bâtonnets de légumes* 7,50

Guacamole mit "Pico de Gallo" *Guacamole avec "pico de gallo"* 7,00

Calamari, knusprig gebraten *Calamars à la romaine* 16,50

Iberischer Schinken mit knusprigem Brot, Tomate & Olivenöl
Épaule ibérique avec pain croustillant, tomate locale et huile d'olive vierge 18,00

Nachos. Maistortilla-Chips mit Rinderhackfleisch, schwarzen Bohnen, Sauerrahm, Guacamole und Cheddar
Nachos. Chips de maïs avec viande hachée, haricots noirs, crème aigre, guacamole et cheddar 15,00

Trüffel-Bikini mit Iberischem Schinken, Mozzarella & Trüffelsauce
Truffled Biquini. Iberian ham, mozzarella and truffle sauce 9,00

Hähnchenflügel mit Barbecue-Sosse *Ailes de poulet barbecue* 8,00

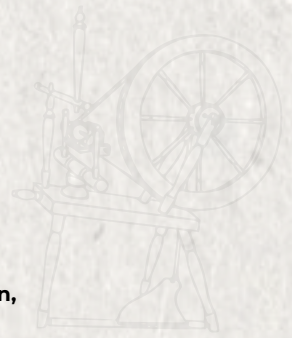
Hähnchen-Schinken-Kroketten *Croquettes de poulet et jambon (35gr/u)* 9,50 (4u.)

iberischem Schinken-Kroketten *Croquettes de jambon ibérique (35gr/u)* 9,50 (4u.)

Wir halten für Sie eine Allergentabelle bereit - Nous avons un tableau des allergènes.
Zimmerervice - Service en chambre: 10 - 22h. Ext. 3 (10€ min.)

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Aufgrund der Herstellungsverfahren unserer Gerichte ist es nicht möglich, das unbeabsichtigte Vorhandensein von Allergenen auszuschließen.
Règlement (UE) n°1169/2011 - En raison des procédés de fabrication de nos plats, il n'est pas possible d'exclure la présence accidentelle d'allergènes





FRISCH & LEICHT

FRAIS & LÉGE

Caesar-Salat. Salat mit Sosse, Brotstückchen, Ei, Bacon, Tomaten, Hähnchen paniert und Parmesan

Salade César. Laitue arrosé de César, croûtons, œuf, bacon, tomate, poulet pané au panko et parmesan

16,00

Club Sándwich. Toastbrot mit Hühnerbrust, knusprigen Bacon, Ei, Cheddar, Tomaten, Salat, Senf-Mayonaise und Pommes

Club Sandwich. Pain grillé avec poitrine de poulet, bacon croustillant, œuf, cheddar, tomate, laitue, mayonnaise à la moutarde et frites

17,00

DIE BURGER

LES BURGERS

Burger la Fabrica. 100% Rindfleisch mit frische Salat, Ziegenkäse, knusprigen Bacon und karamellierte Zwiebeln

Burger la Fabrica. Smash burger de 100% boeuf avec laitue, fromage chèvre, bacon croustillant, tomate, oignon caramélisé et sauce burger

19,00

Hähnchenburger. Saftige Hähnchen paniert mit Salat, beschmolzenen Cheddar-Käse, knusprigen Bacon und karamellierte Zwiebeln

Chicken burger. Poulet juteux pané au panko avec laitue, fromage cheddar fondu, bacon croustillant, œuf au plat, oignon caramélisé et "salsa brava"

18,00

Veggie-Burger. Vegetarianischer-Burger mit hausgemachter Mayonaise und Avocado

Burger vegan. Burger de légumes servi avec una mayonnaise crémeuse à l'avocat artisanale

16,00

Alle "Hamburger" werden mit hausgemachten Pommes serviert

Tous les burgers sont servis avec des frites maison

AROMEN ITALIENS

SAVEURS D'ITALIE

Pizza Pepperoni

14,00

Pizza 4 Formaggi 4 Fromages

14,00

Veggie-Pizza Pizza végétarienne

13,50

**Frische Tagliatelle Tagliatelles fraîches
(Pesto, Bolognese/Bolognaise, Carbonara)**

13,00

UNSERE SPEZIALITÄT: PAELLA LA PAELLA DE LA MAISON

Traditionelle spanische Meeresfrüchte-Paella
Paella espagnole traditionnelle aux fruits de mer 21,00

*€/person, mínd. 2 Personen

*Prix/personne, min. 2 personnes



PAELLA-MENU MENU PAELLA

TAPAS

Calamari, knusprig gebraten
Calamars à la romaine

Oliven-Cocktail *Cocktail d'olives*

PAELLA

Traditionelle Meeresfrüchte-Paella
Traditional seafood paella

NACHTISCH *DESSERT**

Käsekuchen *Tarte au fromage*

Karottenkuchen *Tarte à la carotte*

Klassisches Tiramisu *Tiramisu classique*

1 GETRÄNK 1 BOISSON

Wasser, Softdrink, Wein oder bier
Eau, soda, vin/bièr verre

30€
P/Pers

*Mind. 2 Personen / *Nachtisch zum wählen* *Min. 2 people / *Dessert to choose*



NACHTISCH

LE DOUX FINAL

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis
Coulant au chocolat et glace vanille

7,00

Käsekuchen *Tarte au fromage*

7,00

Karottenkuchen *Tarte à la carotte*

7,00

Klassisches Tiramisu *Tiramisu classique*

7,00

