



Herbstkarte

NAME

Ihre Feier im Taparazzi

Im Leben gibt es immer wichtige Ereignisse, die gefeiert werden sollten. Hochzeit, Verlobung, Geburtstag oder ein Firmenevent. Wir haben die passende Location für Sie und ihr Vorhaben.

SAUCEN & DIPS

- Aioli 1,50
- BBQ- Sauce ¹ 1,80
- Preiselbeer-Birnen-Schmand 1,80
- Mango-Curry-Dip 1,80
- Guacamole 2,50

TAPAS FLEISCH

- Tranchen vom Rinderfilet 9,90
mit Karamelljus
 rosa durch
- Wildgulasch 7,90
mit Preiselbeerschmand
- gebackenes Orangen-Huhn 5,90
von der Hähnchenkeule
- Baby-Spareribs 6,50
an Hauseigener BBQ-Sauce
- Koriander-Hähnchen 7,90
mit Kokosmilch & Pistazien
- Lammrücken 9,20
mit Rosmarin-Senfkruste

TAPAS FISCH

- Lachstatar 8,60
mit Cranberry und Wasabicreme
- Pernod Garnelen 7,90
mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter
- FANG DES MONATS:
- gebratener Kabeljau mit 8,60
Apfel-Meerrettich Kruste auf Gemüsebett

SPECIALS

- Kürbis-Kokos Suppe 4,50
mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern

TAPAS KLASSIKER

- Ziegenkäse-Trüffel-Gnocchi 7,90
mit Salbei-Amaretto Butter
- Pflaumen im Speckmantel ¹ 4,60
- Kürbis Arancini 5,90
an Rucola Frischkäse
- Hausgemachte Käseknödel 5,90
an Waldpilzrahm
- Saisongemüse 4,80
in Butter geschwenktes Gartengemüse & Kräutern
- STAMPF DES MONATS 5,20
Steinpilz-Kartoffelstampf mit schmelzweibeln
- geflämmt Ziegenfrischkäse 7,20
mit Hibiskus-Chili-Glase
- Käse-Oliven-Brett 9,90
kleine Käseauswahl mit marinierten Oliven,
Feigensenf & Walnüssen ²
- Serano Schinken 100 gr. 7,90
mit Olivenöl & Pinienkernen
- marinierte Kräuteroliven 3,90

Willkommen im Taparazzi Prerow

Taparazzi's Silvester-Party 2021/22

Captains Dinner auf der Nordmeerroute
 20er Jahre Party ... J.Gatsby
 19:00 Uhr Boarding / Sails End – Bis alle Rettungsboote von Bord sind.
 VORVERKAUF & WEITERE INFOS ab dem 01.10.2021 IM RESTAURANT
 Ihr Taparazzi Team

SALATE

- Taparazzi Haussalat 5,20
mit Salatherzen, gehacktem Ei, Croutons,
Kirschtomaten & Parmesan
- Büffelmozzarella 7,20
im Amarettini Mantel an Pflaumen-Amaretto Chutney
- Winzer Salat 5,90
mit Grappa Weintrauben und karamellisierten Nüssen
- lauwarmes Waldpilz-Ragout 6,50
mit Eichblatt und Wildkräuterschmand

BROT & KARTOFFEL

- Süßkartoffel-Fritten 4,70
- Bruschetta- Trio 7,10
Tomate & Koriander
Apfel-Birnen Chutney
Matjestatar mit Schnittlauch Schmand
- Rosmarin Drillinge 4,20
mit Olivenöl
- Tüte extra Brot 1,70

DESSERTS

- heiße Portweinpflaumen 5,80
mit Bourbon Vanilleeis
- Bisquite-Trifle 5,20
mit Aprikosen Ragout und Eierlikör-
Mascarpone



**Taparazzi
 Prerow**
 038233/717855
 Waldstraße 8
 18375 Prerow

Da findet Ihr
 uns auch!
 Taparazzi Halle
 Taparazzi Wolfsburg
 Taparazzi Jena
 Taparazzi Zwickau

Kennzeichnung
 der Allergene liegen
 an der Bar aus. Bitte
 sprechen Sie uns
 darauf an.
 Zusatzstoffe:
 1 Phosphat
 2 geschwärzt
 3 Alkohol