



Die abgebildeten Portionen der Tapasvariation sind etwas kleiner als bei einer Einzelbestellung von Tapas.

Variado de Tapas - frias y calientes*

Tapasvariation kalt und warm*

- 1 10 delicadezas frias y calientes
10 kalte und warme Köstlichkeiten 25,90

Melón con jamón Serrano
Honigmelone mit Serrano-Schinken

Champiñones con miel y chile
Gegrillte Champignons
in Honig-Chilimarina

Empanadilla de queso y espinacas^{2,3/C,GW}
Hausgemachte, knusprige Teigtasche
Käse-Spinatfüllung

Albondigas en sofrito^{A,GW,H,I,J,K,L}
Hackfleischbällchen
Paprika-Tomatensauce • Sherry • Knoblauch

Ración de pan y alioli^{B,C,GW,GR,I}
Brot mit Alioli

Dátiles con tocino^{2,3,4}
Datteln im Bauchspeckmantel

Gambas recubiertas de patata fina^{A,F}
Garnelen im Kartoffelmantel

Patatas pequeñas con mojo rojo y verde^{GW,J}
Minikartoffeln (Kanarische Art)
Rote und grüne Paprikasauce

Aceitunas mixtas marinadas
Gemischte, marinierte Oliven (Hausrezept)

Pinchitos morunos^{H,I,K,L}
Schweinefiletspießchen (Maurische Art)

Sopa

Suppe

- Sopa a la marinera^{E,F,J,L,M}
101 **Galizische Fischsuppe** 9,50
Fischfilets • Meeresfrüchte • Muscheln
(nach Art der Atlantikfischer)

Ensaladas

Salate

- Ensalada mixta pequeña^{J,KPin}
109 **Kleiner gemischter Salat** 8,90
Cherrytomaten • Paprika • Gurke • frische
Sprossen • geröstete Pinien-, Sonnenblumen- und
Kürbiskerne • Orangen-Mango-Oregano-Dressing
- Ensalada mixta grande^{J,KPin}
110 **Großer gemischter Salat** 14,90
Cherrytomaten • Paprika • Gurke • frische
Sprossen • geröstete Pinien-, Sonnenblumen- und
Kürbiskerne • Orangen-Mango-Oregano-Dressing

Salsas de la casa

Hausgemachte Saucen

- 70 Alioli • Knoblauchmayonnaise^C 2,90
71 Salsa picante • Scharfe Sauce^J (warm) 2,90
72 Mojo verde • Kräuter Paprikadip^{GW,J} 2,90
73 Mojo rojo • Pikanter Paprikadip^{GW,J} 2,90

*) El Variado de tapas es un plato fijo.

*) Tapas in der Variation nicht austauschbar.

Ración de pan pequeña y grande^{GW,GR}

- 90 **Brotkorb** 3 Scheiben 1,80
91 **Brotkorb** 6 Scheiben 3,30

Jamón, Queso, Embutidos Schinken, Käse, Wurst

130 Ración de jamón Serrano ^J  **Serrano-Schinken** **11,90**
(24 Monate, Gran Reserva, 75% Duroc)

131 Ración de jamón Ibérico de bellota ^J  **Pata Negra-Schinken Ibérico Bellota** **19,90**
(36+ Monate Gran Reserva)

Jamón Serrano

Luftgetrockneter Schinken von weißen Schweinen, welche mit Getreide gefüttert werden.

Ibérico Bellota - Pata Negra

Schinken frei lebender, Iberischer Schweine (reine Eichel- und Kräutermast). Einer der besten Schinken weltweit.

Unsere Schinken- und Wurstspezialitäten beziehen wir von mittelständischen spanischen Familienbetrieben.



Serrano-Schinken
Abbildung ähnlich

132 Plato especial de dos jamones ^J  **Duett der besten Schinken Spaniens** **18,90**
Jamón Ibérico Bellota • Jamón Serrano

133 Variado de jamón, queso y embutido Ibérico ^{C, J}  **Gemischte Platte Serrano, Käse und Wurst vom schwarzen, iberischen Schwein** **16,90**
Serrano-Schinken • Salchichón • Chorizo • Lomo • Manchego-Käse • Mahón-Käse

134 Variado de jamón Serrano y queso Manchego ^{C, J}  **Serrano-Schinken und Manchego-Käse** **12,50**

135 Dúo de quesos ^{C, H} **Käseduett** **15,50**
Manchego und Käse aus Mahón • Trüffelöl • Trauben • Feigensenf • Himbeerdip

Platos de carne Fleischgerichte

Pinchitos morunos con patatas fritas, alioli y salsa picante ^{C, H, I, K, J, L}  **180 Gebrillte maurische Fleischspießchen** **16,50**
Knusprige Kartoffelchips • Alioli • pikante Salsa

Pollo con lavanda, espinacas, aceitunas y vino blanco con patatas salteadas con romero ^{H, I, J, K, L} **181 Lavendelhähnchen an Rosmarinkartoffeln** **23,90**
Spinat • Lavendel • Oliven • Weißwein

Carrillera a la mallorquina con patatas salteadas con romero ^{C, H, I, J, K, L} **182 Zarte Rinderbäckchen** (Mallorquinische Art) **25,90**
Pinienkerne • Spinat • Rosinen • Sherry
Rosmarinkartoffeln

Über 42 h bei Niedertemperatur gegart

Preso de cerdo ibérico de bellota con sal de mar con hierbas y patatas fritas rusticas ^J  **184 Steak vom schwarzen Iberischen Schwein** **27,90**
Kräutermeersalz • knusprige Kartoffelchips
(200 g Rohgewicht - Fleisch medium gegrillt)

Platos de pescado y mariscos Fischgerichte

Calamares fritos con patatas bravas, alioli y salsa española picante ^{C, E, GW, J} **185 Gebackener Tintenfisch** **16,50**
Knusprige Kartoffelstücke • Alioli • scharfe Sauce

Filete de salmón a la plancha sobre verduras verdes, almendras y patatas salteadas con romero ^{C, KMan} **186 Gebrilltes Lachsfilet** **24,90**
Marktgemüse • Mandelblättchen • Rosmarinkartoffeln

Paella de mariscos ^{C, E, F, H, I, J, K, L, M} **Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch**
187 1 Person **23,90**
188 2 Personen **39,90**
Edler Safran • Krake • Rotgarnelen • Kalamar • Fischfilets • Muscheln • Erbsen (ca. 40-45 Minuten)

Zarzuela ^{E, F, GW, H, I, J, K, L, M} nach Verfügbarkeit **189 Katalanische Fischpfanne** (Tapa siehe Nr. 20) **25,90**

Zarzuela

bezeichnet in der katalanischen und portugiesischen Küche ein Gericht aus einer erlesenen Auswahl verschiedener Fischarten und Meeresfrüchten, welche mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch angebraten und mit Wein oder Sherry verfeinert werden.

Ración de pan pequeña y grande ^{GW, GR}
90 Brotkorb 3 Scheiben **1,80**
91 Brotkorb 6 Scheiben **3,30**

Tapas de carne

Tapas mit Fleisch

- Chorizo picante de León^J 
- 6 **Gegrillte, pikante Paprikawurst** 8,90
Knoblauch • Zwiebeln • Sherry • (leicht scharf)
Aus einem Familienbetrieb direkt am Jakobsweg
- Pollo con lavanda^{H, I, J, K, L}
- 7 **Lavendelhähnchen** • Lavendel • Oliven • Weißwein 8,90
- Dátiles con tocino^{2, 3, 4, J} 
- 8 **Datteln im Bauchspeckmantel** 6,50
- Melon con jamón Serrano (frío)^J 
- 9 **Honigmelone mit Serrano-Schinken** (kalt) 8,50
- Trozos de cerdo ibérico con hierbas, ajo y chile^J 
- 10 **Gegrillte Streifen v. schwarzen Schwein** 11,50
Olivenöl • frische Kräuter • Knoblauch • Chili
- Queso frito en jamón serrano^{C, J} 
- 11 **Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken** 7,30
- Pinchitos morunos^{H, I, K, L, J} 
- 12 **Gegrillte Schweinefiletspießchen** (Maurische Art) 7,50
- Albóndigas en sofrito^{A, C, GW, H, I, J, K, L} 
- 13 **Hausgemachte Hackfleischbällchen** 7,30
Tomatensauce • Sherry • Knoblauch
- Carrillera a la mallorquina^{C, H, I, J, K, L}
- 14 **Zarte Rinderbäckchen** (Mallorquinische Art) 12,50
Pinienkerne • Spinat • Rosinen • Sherry
Über 42 h bei Niedertemperatur gegart

Tapas de pescado y mariscos

Tapas mit Fisch / Meeresfrüchte

- Zarzuela^{E, F, GW, H, I, J, K, L, M}
- 20 **Katalanische Fischpfanne** 11,90
- Gambas recubiertas de patata fina con alioli^{A, C, F}
- 21 **Garnelen im Kartoffelmantel mit Alioli** 9,90
- Filete de salmón sobre verduras verdes^{C, KMan}
- 22 **Gegrilltes Lachsfilet** 12,90
grünes Marktgemüse • geröstete Mandelblättchen
- Calamares fritos con alioli^{C, E, GW}
- 23 **Gebackener Tintenfisch mit Alioli** 8,50
- Pulpo a la plancha con pimentón ahumado, patatas, ajo y chile^{E, H, I, K, L}
- 24 **Gegrillter Krake** geräucherter Paprika  12,50
Chili • Kartoffeln • Knoblauch
- Gambas al ajillo^F
- 25 **Rotgarnelen in heißem Olivenöl, Knoblauch • Chili** 14,90
- Boquerones en aceite con ajo (frío)^M
- 26 **Marinierte Sardellenfilets** 6,90
Knoblauch • Petersilie

Tapas vegetarianas

Vegetarische Tapas frío / kalt

- Pan con alioli^{C, GW, I}
- 40 **Brot mit Alioli** 4,70
- Aceitunas mixtas^{14 / J}
- 41 **Gemischte Oliven mit Stein**  5,90
Marinade von Olivenöl • Sherry • Kräuter
- Alcaparras¹⁴
- 42 **Eingelegte Kapernbeeren**  4,30
- Pan con alioli y aceitunas^{14 / C, GW, I, J}
- 43 **Brot mit Alioli und Oliven mit Stein** 5,90
- Nachos con salsa picante^{A, H, L}
- 44 **Tortilla Chips** • Paprika-Tomaten-Salsa  6,90
- Champiñones con miel y chile^L
- 45 **Gegrillte Champignons** • Honig-Chilimarinade 5,90
- Queso manchego con aceite de trufa^{C, H}
- 46 **Manchego-Käse** mit Trüffelöl 6,50

caliente / warm

- Croquetas de espinacas con salsa picante^{B, C, GW, KPin}
- 52 **Spinatkroketten mit pikanter Salsa und Rosinen** 5,70
- Empanadillas de queso y espinacas^{C, GW}
- 53 **Hausgemachte, knusprige Teigtaschen** 9,70
Käse-Spinatfüllung • Blattsalat • Himbeerdip
- Pimientos de Padrón
- 54 **Kleine grüne Paprikaschoten**  5,90
Gebraten in Olivenöl • Meersalz
- Patatas bravas a la casera^J
- 55 **Gebackene Kartoffelstücke, scharfe Sauce**  5,90
- Patatas pequeñas con mojo rojo y verde^{GW, J}
- 56 **Minikartoffeln • rote / grüne Paprikasauce**  6,30
- Papas con alioli^C
- 57 **Minikartoffeln mit Alioli** (Kanarische Art) 5,90
- Champiñones a la plancha
- 58 **Knoblauch Champignons** • frische Kräuter  5,70
- Espinacas con ajo
- 59 **Blattspinat** • Knoblauch • Zwiebeln  5,50
- Patatas salteadas con romero
- 60 **Rosmarinkartoffeln**  4,90
- Patatas fritas rusticas^{H, I, K, L}
- 61 **Knusprige Kartoffelchips**  4,90
- Pan con ajo recién salido del horno^{B, C, GW, I}
- 62 **Gegrilltes Knoblauchbrot** 5,30

Ración de pan pequeña y grande^{GW, GR}

- 90 **Brotkorb** 3 Scheiben 1,80
- 91 **Brotkorb** 6 Scheiben 3,30

Postres

Dessert

- Churros con chocolate^{6 / C, D, G, K}
- 200 **Spanisches Spritzgebäck** 6,30
mit warmer Schokoladensauce
- Crema Catalana^{A, C}
- 201 **Hausgemachte Vanillecreme** 6,50
mit Aromen von Zitrusfrüchten und Tonkabohne,
karamellisiert mit braunem Zucker
- Tarta de Santiago^{B / A, KMan}
- 202 **Original Spanischer Mandelkuchen** 5,70
Garniert mit frischer Schlagsahne
- Tarta de Santiago con helado y nata^{B / A, C, KMan}
- 203 **Original Spanischer Mandelkuchen** 7,50
Frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl
- Tarta de chocolate con nueces y nata^{B / A, C, D, GW, K}
- 204 **Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 5,70
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne
- Tarta de chocolate con nueces, nata y una
bola de helado^{B / A, B, C, D, GW, K}
- 205 **Köstlich saftiger Schokokuchen mit Walnüssen** 7,50
Lauwarm serviert • frische Schlagsahne
eine Kugel Eis nach Wahl

Weiteres Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei
unserem Personal.

Sherrys y Montillas

Sherrys und Montillas, 5 cl*

- Manzanilla Solear**, D.O. Jerez 3,90
Trocken • Aperitif aus Andalusien
- Amontillado Barbadillo**, D.O. Jerez 3,90
Halbtrocken • Haselnussaroma • passt u.a. zu
leichten Speisen
- Pedro Ximénez Gran Barquero**, D.O. Montilla, Digestif 4,50
Süß • Rosinenaroma
Einer der besten „Sherrys“ Spaniens

Helados

Eis

- Una bola de helado vainilla^{A, B, C, K}
- 220 **1 Kugel Vanille-Eis** 2,70
- Una bola de helado chocolate^{A, B, C, K}
- 221 **1 Kugel Schöller Chocolate Chips-Eis** 2,90
- Café helado con helado de vainilla y nata
- 222 **Eiskaffee** (saisonbedingt)^{1, B, 9 / A, C, K} 6,50
Vanille-Eis • Kaffee • frische Schlagsahne
- Helado »Cordoba«, helado con Pedro Ximénez
decorado con café^{1 / A, C, K, J}
- 223 **Eis »Cordoba«** 6,50
1 Kugel Vanille-Eis auf „Sherry“ »Pedro Ximénez« •
ein Hauch gemahlener Kaffeebohnen
(Pedro Ximénez - einer der leckersten „Sherrys“
Spaniens)
- Helado »Las Tapas«, helado de vainilla
con aceite^{1 / A, C, K}
- 224 **Eis »Las Tapas«** 6,70
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis •
Zitronen-Olivenöl • frittiertes Rosmarin
- Helado »Crocante«, helado con crocante,
licor de huevo y nata^{1, B / A, B, C, KH}
- 225 **Eis »Krokant«** 7,90
1 Kugel Schöller Chocolate Chips-Eis •
1 Kugel Vanille-Eis • Haselnusskrokant •
Eierlikör • frische Schlagsahne
- Helado »Frambuesas calientes«, helado
con frambuesas calientes y nata^{1 / A, C, K}
- 226 **Eis »Heiße Himbeere«** 8,70
2 Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis •
heiße Himbeeren • rote Fruchtsauce •
frische Schlagsahne
- Porción de nata
- 230 **1 Portion Schlagsahne** 1,80



Té e infusiones

Teevariationen

Té negro »Bio, Fairtrade«

Bio-Schwarztee (Ziehzeit 3-4 Min.)

Darjeeling Imperial • Second Flush Blatt • Spitzenqualität aus der Sommerpflückung • zart nussig • ausgereifte Note

Té verde »Bio, Fairtrade«

Bio-Grüntee (Ziehzeit 2-3 Min.)

Asia Blatt • Jinshem • Frühjahrspflückung • fein herber Geschmack

Infusión de hierbas

Kräuter Tee (Ziehzeit 5-8 Min.)

Kräutermischung aus Lemongras • Rooibos • Nanaminze • Fenchel • Süßholzwurzel • Zimt • Heidelbeeren • Kamille

Infusión de frutas »Bio, Fairtrade«

Bio-Früchte Tee (Ziehzeit 5-8 Min.)

Früchtemischung aus Hibiskus • Apfelstücken • Hagebutte • Orangenschalen • Rote Beete • Zitronenschalen

Infusión de manzanilla »Bio«

Bio-Kamillenblüten Tee (Ziehzeit 5-8 Min.)

Ganze Kamillenblüten • mild • aromatisch

Infusión de menta

Bio-Pfefferminz Tee (Ziehzeit 5-8 Min.)

aromatisch • erfrischend • aus grob geschnittenen Blättern

Limón con agua caliente

Heiße Zitrone

Vino caliente con naranja

Glühwein mit frischer Orange (saisonbedingt)

Ron con agua caliente

Grog (saisonbedingt)



3,70

3,70

3,70

3,70

3,70

3,70

3,70

4,90

5,50

Café y chocolate

Kaffee, Espresso, Schokolade



Taza de café

Tasse Kaffee

3,20

Jarrita de café

Kännchen Kaffee

4,90

Café con leche

Milchkaffee

4,20

Café solo

Espresso

3,30

Café solo con cardamomo

Espresso mit Kardamom

3,50

Café solo doble

Espresso doppelt

4,90

Cappuccino

Espresso mit Milchschaum

3,90

Cortado »Español«

Espresso mit Milch und Milchschaum

3,70

Latte macchiato

Espresso mit Milch und Milchschaum

4,50

Café Bombón

Café Bombón

4,20

Espresso • gesüßte Milch • Milchschaum

Barraquito

Barraquito

4,90

Espresso • gesüßte Milch • Zimt • Vanillelikör
Milchschaum • (Kanarische Spezialität)

Carajillo español

Espresso mit Brandy

5,30

Latte macchiato con ...

Latte macchiato mit ...

5,70

Amaretto, Baileys, Orangenlikör, Eierlikör oder LICOR 43

Chocolate caliente con leche

Heiße Schokolade mit Milchschaum

4,50

Chocolate caliente con nata

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

4,90

Chocolate con ron y nata

Heiße Schokolade mit Rum

5,90

Milchschaum • Schlagsahne

Leche caliente

Heiße Milch

3,80

Leche caliente con miel

Heiße Milch mit Honig

4,40



Bebidas sin alcohol

Alkoholfreie Getränke

Agua con gas, poco gas o sin gas

Tafelwasser Classic • Still

0,20 l	2,50
0,40 l	4,30
1,00 l Krug	6,50

Agua con poco gas o sin gas

Selters Mineralwasser • Medium • Still

0,25 l	3,30
0,75 l	7,50



Limonadas

Cola • Pepsi Zero • Spezi ^{1, 2, 3, 9}

Orangenlimonade

Zitronenlimonade

0,20 l	3,30
0,40 l	5,60



Limonadas amargas

Ginger Ale ^{1, 14} • **Tonic** ^{3, 10, 14} • **Bitter Lemon** ^{8, 10, 14}

Spicy Ginger-Beer ^{3, 10, 14}

0,20 l	3,50
0,40 l	5,80



Limonada de la casa

Limonade (hausgemacht)

Maracuja-Minze-Limettenlimonade

0,40 l	6,50
--------	------

Zumos y néctares de fruta

Fruchtsäfte und Nektare

Zumo mezclado con agua

Schorle

0,20 l	3,20
0,40 l	4,90

Naranja Orange Piña Ananas

Pomelo Grapefruit Platano Banane

Mango ³ Mango Cereza Sauerkirsche

Ruibarbo... Rhabarber Fruta de la pasión Maracuja

Manzana Apfel*	
0,20 l	3,50
0,40 l	5,80

*) Naturtrüb

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Radeberger Pils (0,5 %) ^{GG}

0,33 l	4,40
--------	------



Schöfferhofer Hefeweizen (0,0 %) ^{GW}

0,50 l	5,80
--------	------

Cervezas

Bier und Bierspezialitäten vom Fass

Freiberger Schwarzbier ^{GG}

0,25 l	3,30
0,40 l	4,60



Freiberger Pils ^{GG}

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

Radler • Freiberger Pils • Zitronenlimonade ^{GG, 1, 2, 3}

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

Diesel • Freiberger Pils • Cola ^{GG, 1, 2, 3, 9}

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

Kirschbier • Freiberger Schwarzbier • Kirschnektar ^{GG}

0,25 l	3,50
0,40 l	4,90

Estrella Damm ^{GG}

0,25 l	3,90
0,40 l	5,90



Schöfferhofer Hefeweizen ^{GW}

0,30 l	3,90
0,50 l	5,90

Cola-Weizen • Schöfferhofer Hefeweizen • Cola ^{GW, 1, 2, 3, 9}

0,30 l	3,90
0,50 l	5,90

Bananen-Weizen • Schöfferhofer Hefeweizen •

Bananennektar ^{GW}

0,30 l	3,90
0,50 l	5,90



Cava

Cava* Der spanische Champagner

Prosecco, D.O. Frizzante

Trocken, erfrischend, feinperlig	
0,10 l	3,60

Cava Jaume Serra, Brut Nature, D.O. Cava

Sehr trockener, feiner, milder, feinperliger Sekt	
0,20 l	7,80

Cava Cautiu Rosé, Brut Imperial, D.O. Cava

Trocken, frisch, voller Waldfruchtaromen mit einem Hauch Süße • traditionelle Flaschengärung	
0,10 l Unser Aperitif-Tipp	3,90
0,75 l	26,90

Sangria ...

Sangria ...*

Tinto de Verano^{1, 2, 3}

„Der spanische „Sommerwein“

Rotwein • Zitronenlimonade • Eis • Zitrone

0,20 l	5,90
0,50 l	11,90

Sangria »Las Tapas«

Hausrezept mit frischen Früchten und Rotwein

0,25 l	7,30
0,50 l	13,90
1,00 l	24,90

Sangria »Royal«

Hausrezept mit frischen Früchten • Rotwein • Prosecco

0,25 l	7,70
0,50 l	14,90
1,00 l	26,80



Vino blanco de botella

Flaschenwein weiß, Flasche 0,75 l*

Gaba, D.O. Valdeorras (Godello) 33,70

Trocken • in der Nase leichte Noten von Gräsern und Äpfeln • leicht mineralisch • fruchtiges langes Finale • Starwinzer Telmo Rodríguez ließ mit diesem reinsortigen Godello einen faszinierenden Weißwein entstehen und bewies mal wieder die Hochwertigkeit der Weine des inländischen Galiziens.

»Weinpapst« Robert Parker vergab dafür 90 Punkte.

Vinos blancos abiertos

Weißweine offen

Faustino Rivero (Macabeo)

Trocken • Hausmarke • jung • frisch

0,10 l	3,75
0,20 l	6,80
0,50 l	15,80
1,00 l	26,90

Protocolo, VdT de Castilla y León (Macabeo)

Trocken • schön fruchtig • erfrischend • mit feiner Säurestruktur

0,10 l	3,95
0,20 l	7,40
0,75 l	25,90

Oveja Blanca, Vino varietal (Moscatel)

Trocken • leichte, frische Fruchtigkeit • mit typischen Muskataromen

0,10 l	4,30
0,20 l	7,80
0,75 l	27,30

Azabache, D.O. Ca. Rioja (Verdejo, Viura)

Halbtrocken • in der Nase sehr fruchtig mit Aromen reifer weißer Früchte und schönen Kräuternoten • Am Gaumen frisch, mit tollem Gleichgewicht aus Säure, Alkohol und leichter Fruchtsüße

0,10 l	4,35
0,20 l	7,95
0,75 l	27,80

Basa, D.O. Rueda (Verdejo)

Trocken • explodierende Fruchtaromen mit feinen Kräuternoten • eine Kreation von Starwinzer Telmo Rodríguez

0,10 l	4,55
0,20 l	8,30
0,75 l	28,95

Martín Códax, D.O. Rias Baixas (Albariño)

Trocken • der spanische Riesling - ein hervorragendes Beispiel für die neue Generation sauberer, fruchtiger und blumiger galizischer Albariño-Weine.

0,10 l	4,65
0,20 l	8,50
0,75 l	29,75

Weißweinschorle

Trocken oder lieblich

0,20 l	5,90
--------	------

*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfite - siehe Seite 13

Vinos rosados abiertos

Roséweine offen*

Montesierra, D.O. Somontano (Cabernet, Merlot)
Trocken • das Bouquet verzaubert mit köstlichen
Fruchtnoten nach Himbeeren und Lychees •
am Gaumen erfrischend und herrlich beerenfruchtig

0,10 l	4,30
0,20 l	7,80
0,75 l	27,30

Peñascal (Garnacha, Tempranillo)
Halbtrocken • leicht prickelnd • blumig • sehr süffig

0,10 l	4,35
0,20 l	7,90
0,75 l	27,65

Roséweinschorle

Trocken oder lieblich	
0,20 l	6,40



Vinos tintos abiertos

Rotweine offen

Viña Adela (Tempranillo)

Trocken • Hausmarke	
0,10 l	3,75
0,20 l	6,80
0,50 l	15,80
1,00 l	26,90

Cochino, Joven, Vino de España (Cabernet Sauvignon)

Trocken • 6 Monate im Barrique gereift • würzige Fruchtaromen • leichte Tannine	
0,10 l	3,95
0,20 l	7,30
0,75 l	25,20

Val Conde, Crianza, D.O. Utiel-Requena (Bobal, Tempranillo)

Lieblich • samtiger Geschmack	
0,10 l	4,25
0,20 l	7,70
0,75 l	26,95

Clos de Torribas, Crianza, D.O. Penedés (Tempranillo)

Trocken • Waldbeeren- und Vanilleduft • Einer der 100 besten Weine der Welt, urteilte Wine-Spectator.	
0,10 l	4,35
0,20 l	7,90
0,75 l	27,65

El Abuelo, Reserva, D.O. Almansa
(Garnacha, Monastrell, Cencibel)

Trocken • Bouquet nach Waldbeere und Pflaume, mit Noten von Gewürzen und Vanille • Reichhaltig und delikater Abgang durch den Ausbau im Eichenfass.	
0,10 l	4,50
0,20 l	8,20
0,75 l	28,70

El Coto de Rioja, Crianza, D.O.C. Rioja (Tempranillo)

Trocken • würzig • rauchige Noten • fruchtig • samtig • feine Vanille und feine Holznote • Ein reinsortiger Tempranillo aus dem renommierten Gebiet mit perfekter Reife.	
0,10 l	4,65
0,20 l	8,50
0,75 l	29,75

Finca Resalso, D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino)

Trocken • in der Nase sehr ausdrucksstark und frisch, mit Noten von Brombeeren, Johannisbeeren, und Pflaume • im Mund angenehm und seidig mit einer ausgewogenen Säure und einem süßen Tannin • Dieses macht den Resalso aus Nordspanien zu einem wunderbaren Trinkvergnügen. Penin: 89 von 100 Punkten	
0,10 l	4,75
0,20 l	8,60
0,75 l	29,95

Rotweinschorle

Trocken oder lieblich	
0,20 l	5,90

Crianza

Zwischen 6 - 12 Monaten im Eichenfass ausgebaute Wein

Reserva

Wein mit Prädikat, Eichenfassausbau, Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 3 Jahre, davon 1 Jahr im Eichenfass

Gran Reserva

besonderer Wein mit Prädikat, Eichenfassausbau, Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 5 Jahre, davon 2 Jahre im Eichenfass

Seit Ende der 90er lösen sich immer mehr spanische Bodegas vom traditionellen spanischen Qualitätsstufen-Modell Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva. Dies kommt zumeist der Durchschnitts-Qualität und der verfügbaren Menge spürbar zugute

Vinos tintos de botella

Flaschenweine rot, Flasche 0,75 l*

Pittacum, Crianza, D.O. Bierzo **35,90**
(Mencía)

Trocken • in der Nase reife Waldfrüchte mit erdigen Nuancen • Am Gaumen eine kraftvolle Frucht mit Gewürzen, einem Hauch Tabak mit eleganter und perfekt eingebundener Säure. Dichte Tannine und ausgeglichene Struktur machen diesen spanischen Bierzo Rotwein zu einem Genusserelebnis.

Emilio Moro, D.O. Ribera del Duero **39,90**
(Tinta del Pais)

Trocken • das Bouquet vermittelt komplexe Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Am Gaumen fein geschliffene Tannine, dicht, mit enorm viel Charakter. Die Weine von Emilio Moro gehören seit Jahrzehnten zur Spitze Spaniens und bieten absolut verlässliche Qualität zu absolut fairen Preisen.

Marqués de Riscal, Reserva, D.O.C. Rioja **41,90**
(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)

Trocken • würzige Holznoten mit Vanilleakzenten • elegantes Bouquet.
Ein Klassiker vom Hoflieferanten des spanischen Königshauses.

Fuerza Bruta, D.O. Vinos de Madrid **42,90**
(Garnacha negra)

Trocken • In Kastanie gereift. Am Gaumen frisch, elegant, feinfruchtig mit schlanker Struktur und langem Abgang • Die Kleinstkellerei **A Pie de Tierra**, im Westen von Madrid, ist mit seinen extravaganteren Weinen aus alten Reben ein echter Geheimtipp.

Das Hotel Marqués de Riscal der gleichnamigen Bodega in der Stadt des Weines Elciego (Rioja). Erschaffen als Brücke zwischen dem 19. und 21. Jahrhundert in Verpflichtung von Tradition und Moderne des Weinbaus.



Coto de Imaz, Gran Reserva, D.O.C. Rioja **43,90**
(Tempranillo)

Trocken • intensive rote Farbe • anfangs leichte Holznote, dann Aromen von Kräutern und reifen Früchten • sehr sanft am Gaumen • 2 Jahre Fasslagerung und mindestens 5 Jahre Flaschenlagerung.

+7, D.O.Q Priorat **47,90**
(Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah)

Trocken • milde Aromen von Eiche und geräucherten, roten Früchten • vollmundig und komplex im Geschmack, zeigt er sich weich und ausgeglichen am Gaumen. Katalonien, wie es lebt und lebt. Das Weingut Mas Blanc steht zu 100% für Wein aus kontrolliertem biologischen Anbau.

Sierra Cantabria Reserva Privada, D.O.C. Rioja **57,90**
(Tempranillo)

Trocken • Selektion vollreif geernteter Trauben führen zu einer Duftfülle • im Glas fast schwarz • am Gaumen ein sehr sattes süßes Tannin • Das lange Finale beeindruckt auch »Weinpapst« Robert Parker.

Victorino, D.O. Toro **68,00**
(Tinta de Toro)

Trocken • in der Nase reife schwarze Johannisbeeren, exotische Gewürze und einen Touch Vanille • trotz der konzentrierten Frucht und Mineralik strahlt der Wein Frische aus • lässt sich herrlich leicht trinken • ein Meisterstück vom Star-Önologen Marcos Eguen.
Als bester Rotwein Nordspaniens ausgezeichnet, lässt er auch bei Weinkennern keine Wünsche offen.

Ánima Negra »Schwarze Seele« VdT Mallorca **68,50**
(100% Callet)

Trocken • köstliche Düfte von Blaubeeren • Pflaumenkompott und feine Röstnoten • etwas ganz Besonderes • streng limitiert •
Über die Jahre avanciert vom Newcomer zum Klassiker, der auf keiner Karte fehlen darf. Die über 50 Jahre alten Reben verleihen eine samtige Textur mit extraktreicher Süße, herben Tanninspitzen und Nuancen von Bitterschokolade.

Baynos Tinto, D.O.C. Rioja **84,50**
(90% Tempranillo, 10% Graciano)

Trocken • überraschend aromatisch mit Noten von Lakritz, roten Früchten und Blumen. Ein herausragender Rotwein mit Struktur, Finesse und feinen Tanninen. Konzentriert und dennoch frisch mit ausgezeichneter Säure und langem Abgang.
Parker : 94/100 Punkte.
Ganz ohne Zweifel, gehört Mariano Garcia zu den großen Weinmachern Spaniens. Baynos ist das neueste Projekt der Bodegas Mauro

*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfite - siehe Seite 13

Orujo

Tresterschnaps, 2 cl

Martín Códax 3,60
Grappa der Spanier aus Galizien

Belasco 3,90
Mild gereift in französischen Eichenfässern

Aguardiente

Klare, 2 cl

Canario Cachaça 2,90

Zubrówka Vodka (Polen) 3,20

Sky Vodka (San Francisco) 3,30

Gin Mahon (Menorca) 3,50

Tanqueray Gin (London) 3,70

Gin Mare (Katalonien) 4,30

Dresdner „Twist“ Gin 5,40

Kräftig mit Zitronenaroma • aus der ersten
Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex

Hierbas y Amargos

Kräuter und Bitter, 2 cl

Hierbas dulces 3,50

Lieblich • Kräuterlikör der Balearen

Hierbas secas 3,50

Trocken • Kräuterlikör der Balearen

Ramazotti • eisgekühlt 3,60

Tequila

Tequila, 2 cl

Sierra Tequila Reposado 3,50

Der "Goldene" • 9 Monate Fasslagerung

Sierra Tequila Antiguo 3,90

100% de Agave • 2 Jahre Fasslagerung

Whiskey

American Bourbon Whiskey, 2 cl

Jack Daniels Old No. 7 (Tennessee) • 40% 3,70
Holzkohle gefiltert

Irish Whiskey, 2 cl

John Jameson (Cork) • 40%¹ 3,70

Whisky

Single Malt Scotch Whisky, 2 cl

Highland Park (Orkney) • 12 years • 40% 4,20
Ausgewogen zwischen zarter Rauchigkeit,
Süße und Heidekraut • in Sherry Fässern gereift

Laphroaig (Isle of Islay) • 10 years • 40% • 4,40
Wuchtig • salzig • torfig

Whisky:

Diese Schreibweise bezeichnet den Whisky aus Kanada
und Schottland.

Whiskey:

Wurde er in Irland oder in den USA gebrannt, findet diese
Schreibweise Anwendung

Brandy

Brandy, 2 cl

Brigadier Barquero • im Eichenfass gereift 3,80

Carlos • Gran Reserva¹ 4,10

Cardenal Mendoza • Solero, Gran Reserva 4,50

Gran Duque D'Alba • Solero, Gran Reserva 4,70

Ron

Rum, 2 cl

Havana Club Blanco (Cuba) • 3 años 3,40

Myers's Rum (Jamaica) 3,50

Havana Club Anejo (Cuba) • 7 años 3,90

Don Papa (Philippinen) 4,40

Licores

Liköre, 2 cl

Amaretto di Saronno • Amaretto¹³ 2,90

Ron Miel (Gran Canaria) • Honigrum 3,20

Baileys • on Ice^{1, 6, 13 / C} 3,30

LICOR 43 • on Ice¹ 3,30
Vanille-Likör mit 43 Kräutern auf Eis

Aperitivo

Aperitifs, 5 cl

Sherry Manzanilla Solear • D.O. Jerez Trocken	3,90
Sherry Amontillado Barbardillo • D.O. Jerez Halbtrocken	3,90
Pedro Ximénez Gran Barquero , D.O. Montilla, Digestif Süß • Rosinenaroma	4,50
Einer der besten „Sherrys“ Spaniens	
Vermouth Yzaguirre rojo ^{1,2,4} • auf Eis Trocken	4,30

Aperitifs, 0,2 l

Aperol Soda ^{1,10/L}	6,90
Campari Soda ¹	6,90
Wermut & Tonic • Vermouth • Tonic • Holundersirup ^{8,14}	7,70
Hugo • Prosecco • Limette • Holundersirup ^{1,10}	8,80
Aperol Spritz • Prosecco oder Weißwein ^{1,10}	8,50
Barbara 43 • Rhabarbersaft • Prosecco • Licor 43 Soda • Gurke • Limette ^{1,10}	8,90

Bebidas combinadas

Longdrinks, 0,2 l

Cuarenta y tres con leche , LICOR 43 mit Milch ^{1/C}	7,70
Aperol mit Orange • Maracuja oder Tonic ^{10,14}	8,50
Campari mit Orange • Maracuja oder Tonic ^{10,14}	8,50

Gin mit Thomas Henry Tonic ^{3,10,14}	
Gin Mahon (Menorca) mit Zitrone	8,80
Larios Rosé Gin (Madrid) Erdbeer Botanicals • mit Waldfrucht	9,30
Tangeray Gin (London) mit Zitrone	9,50
Gin Mare (Barcelona) mit Wacholder und Rosmarin	11,00
Dresdner "Twist" Gin (Dresden) Zitrone Botanicals • mit Zitruszeste hocharomatisch und ausdrucksstark	13,00

Whisk(e)y

John Jameson • mit Cola oder Ginger Ale ^{1,2,3,9,14}	8,80
Jack Daniel's • mit Cola oder Ginger Ale ^{1,2,3,9,14}	8,90

Vodka

Zubrówka Vodka (Polen) • mit Saft oder Limonade	8,50
Absolut Vodka Blue (Schweden) • mit Saft oder Limonade	8,70

Rum

Havana Club • 3 años • mit Cola ^{1,2,3,9}	8,50
Havana Club • 7 años • mit Cola ^{1,2,3,9}	9,50

Cuba Libre

Havana Club • 3 años • Cola • Limette ^{1,2,3,9}	8,90
Havana Club • 7 años • Cola • Limette ^{1,2,3,9}	9,80



Cócteles sin alcohol

Alkoholfreie Cocktails

830 Ipanema ^{1,14}	7,70
Limette • frische Minze • Rohrzucker • Ginger Ale ... erfrischend	
831 Sweet & Spicy ^{8,14}	7,80
Limette • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer • Holundersirup • Soda • Rosmarin ... leichte Schärfe trifft auf süßen Holunder	
832 Ad Campana ^{1,3,16}	7,80
Mango- • Grapefruit- • Orangensaft • Zitrone • Maracujasirup • Erdbeersirup • Kreation des Hauses ... fruchtig	
833 Beso de Coco ^{6,14/C}	7,90
Ananassaft • Mangosaft • Kirschnektar • Kokossirup • Sahne ... cremig, fruchtig	
834 Gordon's Tonic 0,0% ^{3,10,14}	8,30
100% Gordon's Geschmack (0,0% Alkohol), Tonic • Gurke • Rosmarin	

Cócteles

Cocktails



Caipirinha & Co.

- 800 **Caipiroi**^{1,10} **8,50**
Aperol • Limette • Rohrzucker
... erfrischend, herb, süß
- 801 **Caipirinha**^{1,10} **8,70**
Canario Cachaça • Limette • Rohrzucker
... erfrischend
- 802 **Caipi 43** **8,70**
LICOR 43 • Vodka • Limette • Rohrzucker
... fruchtig
- 803 **Aperol Spicy Ginger**^{1,8,10,14} **8,70**
Aperol • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limette • Rosmarin
... bitter, süß ... unbedingt probieren
- 804 **Las Tapas Lynchburg Lemonade**^{2,3} **8,80**
Jack Daniel's • Orangen Licor •
Zitronensaft • Lime Juice • Zitronenlimonade
... erfrischend
- 805 **Mojito** **8,90**
Havana Club 3 J. • Soda • Limette • Minze
Rohrzucker ... erfrischend
- 806 **Moscow Mule**^{8,14} **8,80**
Absolut Vodka Blue • Thomas Henry Spicy
Ginger Beer • Soda • Limettensaft
...herb, kräftig - auf Wunsch mit Gurke
- 807 **Gin Mule**^{8,14} **8,80**
Gin Mahon • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limettensaft ...herb, kräftig
- 808 **Wermut & Tonic**^{8,14} **7,70**
Ist Wermut der neue Gin? Probiere es aus!
Spanischer Vermouth trifft Tonic und einen
Hauch Holunder

Coladas

- 809 **Piña Colada**^{1,3,8/C} **9,30**
Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Cream of
Coconut • Ananassaft • Sahne ... cremig
- 810 **Baileys Colada**^{1,3,8/C} **9,50**
Baileys • Havana Club 3 J. • Ananassaft •
Cream of Coconut • Sahne ... cremig, lieblich
- 811 **Swimming Pool**^{1,4,6,8,13/C} **9,50**
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • Cream of
Coconut • Ananassaft • Sahne ... cremig, fruchtig

Classics & Tropicals

- 812 **Schumann's Aperol**^{1,10} **8,90**
Aperol • Orangensaft • Zitronensaft • Limejuice
... frisch • wenig Alkohol
- 813 **Tequila Sunrise**^{1,13,14} **8,90**
Sierra Tequila Reposado • Orangensaft •
Zitronensaft • Grenadine ... fruchtig, herb
- 814 **Kill Bill No. 2**^{1,13} **9,50**
Sierra Tequila Reposado • Ron Miel •
Mangosaft • Orangensaft • Erdbeersirup •
Limette ... fruchtig
- 815 **Heaven 43**^{1,8,13} **9,70**
LICOR 43 • Havana Club 3 J. • Myers's Rum •
Cream of Coconut • Maracujanektar •
Maracuja-Erdbeersirup
... cremig, fruchtig
- 816 **Mai Tai**^{1,8,13} **10,90**
Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Old Pascas 73% •
Orangenlikör • Mandelsirup • Zitrusfrüchte
... erfrischend - hochprozentig