

Tapas y vino

Im 19. Jahrhundert bestellte der junge König Alfons XIII. während eines Besuchs in Cádiz in einer Taverne einen Sherry. Ein plötzlicher Windstoß wirbelte Staub auf, woraufhin der findige Wirt das Glas mit einer Scheibe Schinken abdeckte, um das Getränk zu schützen. Alfons XIII. kostete zuerst den Schinken und war von der Geschmackskombination begeistert. Sein Lob machte die Sitte, den Wein „tapado“ (abgedeckt) zu servieren, populär – eine Geste, die als Ursprung der Tapas gilt. Mit dem Wachstum der Städte im 19. und 20. Jahrhundert wurden Bars zu sozialen Treffpunkten. Die Tapas wurden vielfältiger und regionaler so wie wir sie heute kennen. Deshalb haben die meisten Tapasbars den Zusatz „Tapas y Vino“, da der Tapa ja immer zu Wein oder Sherry serviert wurde.

Sopa y ensalada

Sopa de pesce	klein	10,90 €
Fischsuppe mit Fischfilets und Garnelen.....	gross	14,90 €
Fishsoup with fish filets and scampis		
Ensalada Cantina		13,50 €
Gemischter Salat mit Röstbrot und gegrilltem Gemüse		
Mixed salad with roasted bread, oven baked vegetables		

Jamón y Queso

	eine Person / 2 Personen	
Plato Combinado Mixto	14,90 € / 19,90 €	
Kalte Vorspeisenplatte mit spanischen Wurst- und Käsespezialitäten, hausmarinierten Oliven & Pan Rustico.		
Platter with Serrano ham, manchego-cheese, olives and bread		
Plato Combinado Queso	16,90 €	
Mediterrane Käseplatte mit Walnüssen, Trauben und Oliven		
Platter with spanish cheese, olives, walnuts and bread		
Boquerones en vinagre	11,50 €	
Sardellen mariniert mit Essig und Öl auf Salat mit Röstbrot		
Anchovies in oil and vinegar and roasted bread		
Jamón Serrano Jamones Gonzáles	7,90 €	
Portion Serranoschinken, 12 Monate gereift		
Serrano ham matured 12 month		
Salami Salchichon	5,00 €	
Portion luftgetrocknete Salami aus Andalusien		
Air dried salami from Andalusia		
Queso Manchego	8,50 €	
Portion Schafskäse aus der La Mancha		
Sheepcheese from La Mancha		
Aceitunas Marinadas	6,00 €	
Hausmarinierte gemischte Oliven		
Home marinated mixed olives		
Aceitunas con Feta	7,50 €	
Hausmarinierte gemischte Oliven mit Fetawürfeln		
Home marinated mixed olives with feta cheese		
Pan con Alioli	5,00 €	
Brotkorb mit unserer Knoblauchmayo		
Bread basket with garlic cream		
Pan		
Brotkorb mit Pan Rustico.....	3,50 €	
Breadbasket		

Tapas der Woche

.....

Sopa de espárrago..... 8,90 €
Spargelcremesuppe / Soup of asparagus

Burrata..... 14,90 €
Burrata mit Serrano, Rucola, Tomaten und Basilikum
Burrata with serrano ham, tomatoes, rocket and basil

Lomo de Cerdo..... 10,50 €
Schweinelendchen vom Duroc-Schwein in Käserahm
Pork tenderloin in a cream-cheesesauce

Espárrago..... 14,90 €
Portion deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
German Asparagus with hollandaise sauce

mit Serranoschinken 18,50 €
mit Schweinefilet 20,50 €

Mejillas de buey..... 12,90 €
Zarte irische Ochsenbäckchen mit Gemüse
Delicate ox cheeks with vegetables

Filete de salmon..... 14,50 €
Tapasportion Lachsfilet auf grünem Spargel
Salmon fillet with green asparagus



Dulce / Dessert

.....

Crema Catalana
Dessertcreme mit Zucker karamelisiert..... 8,50 €
Dessert cream with burnt sugar

Panna Cotta
Vanillecreme mit dunkler Beerensauce..... 8,50 €
Vanilla cream with a fruity sauce

Pasteis de ciocolata
Callebaut Schokoküchlein mit Vanilleeis..... 10,50 €
Chocolate cake with vanilla icecream

Klassiker Tapas

-
- Albóndigas**.....8,50 €
Hackfleischbällchen in Tomatensugo
Meatballs in a tomato sauce
- Champiñones**.....6,90 €
Balsamico-Portwein Champignons mit Knoblauch
Mushrooms with balsamvinegar, portwine and garlic
- Chorizo**.....8,90 €
Herzhafte Chorizo mit Walnuss und Rucola
Spicy pepper sausage with rocket and walnut
- Club de Pollo**8,50 €
Hühnerkeulen mit roter Mojo
Chicken-drumstick with red Mojo
- Datiles con tocino**.....7,90 €
Datteln im Speckmantel aus dem Ofen
Bacon wrapped dates
- Gambas al Ajillo**.....13,90 €
Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Chili
Shrimps in garlic oil with chili
- Higado de Pollo**.....7,90 €
Hühnerleber in Honig-Sherry-Balsamico-Sauce
Chicken-liver in a honey-sherry-balsam-sauce
- Papas arrugadas**.....5,90 €
Meersalzkartoffeln wahlweise mit Kräuterquark/Salsa rosa/rote Mojo
Salted potatoes with herb quark/salsa rosa/red Mojo
- Patatas bravas**.....5,90 €
Kartoffelecken wahlweise mit Kräuterquark/Salsa rosa/rote Mojo
Potato wedges with herb quark/salsa rosa/red Mojo
- Pimientos**.....7,90 €
Grüne Bratpaprika mit Zitrone und Meersalz
Green peppers with sea-salt and lemon
- Pollo con miel**.....9,50 €
Honighühnchen mit Sesam und Orangen-Fenchel-Gemüse
Honey-chicken with sesame and orange-fennel
- Queso de oveja**.....10,90 €
Warmer Fetakäse mit Oliven, Kirschtomaten und Lauch
Warm sheepcheese with cherry tomatoes, olives and spring onion
- Queso de cabra**.....10,90 €
Warmer Ziegenkäse mit Thymian, Honig und Walnüssen
Warm goat cheese with thyme, honey and walnuts
- Verduras al horno**.....6,90 €
Mit Kräutern und Olivenöl gebackenes Gemüse
aus dem Ofen / Seasonal oven baked vegetables

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen beraten wir Sie gerne.



SELGROS

Frucht@xpress
ALTERNATIVE
frische kommt an!



RICHTER



HUBAUER
KARTOFFELN UND MOREN

unsere Partner: Garant für beste Qualität

Starten wir prickelnd den Abend?

Provetto brut	0,10l	5,00 €
Feiner Spumante aus Katalonien	0,75l	28,00 €
Teasecco Rose alkoholfrei	0,15l	6,60 €
Manufaktur Geiger / Baden Württemberg	0,75l	30,00 €

Combinados

Aperol Spritz		
Cava, Aperol, Soda (alternativ Campari)		8,90 €
Gin Tonic		
mit Gin Mare und Schweppes Tonic		9,90 €
Wild Berry Lillet		
Lillet Rosé, Schweppes wild Berry		8,90 €
Limoncello Spritz		
Limoncello, Cava, Soda, Zitrone		8,90 €
Sarti Spritz		
Sarti rosé, Cava, Soda, Orange		8,90 €

Apero Spritz 0,0%		
Undone N°5 Bittersweet alk.frei, Cava alkoholfrei, Soda		8,50 €
Not a Gin Tonic 0,0%		
Undone N°2 London dry alk.frei, Rosmarin, Tonic		8,50 €
Like Limoncello Spritz 0,0%		
Limoncello alk.frei, Lime-Juice mit Cava alk.frei		8,50 €
Wild Berry Delight 0,0%		
Undone N°8 Little French alk.frei, Schweppes Wild Berry		8,50 €

Cava Cremant Sekt Schampus

Cautiu Cava brut imperial/ auch als Rosé	0,75L	30,00 €
Unser Hauscava, gut strukturiert und sehr erfrischend mit lang anhaltendem Abgang. Rebsorten: Macabeo, Xarel.lo und Parelada, 14 Monate in der Flasche gereift.		
Nyetimber classic Cuvée brut	0,75L	69,00 €
Nyetimber West Sussex England Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, der Boden, das Klima, ein Schaumwein aus dem Königreich der es mit vielen Champagnern aufnehmen kann. 91PP		
Schwane brut	0,75l	40,00 €
VdP Weingut zur Schwane Volkach Franken Spätburgunder und Silvaner bilden die Grundweine, aus denen sich ein großer vielschichtiger Winzer-Schaumwein entwickelt. Probieren geht über...		
Ludwigs Winzersekt brut	0,75l	47,00 €
VdP Weingut am Stein Würzburg Franken Traditionelle Flaschengärung - Grauburgunder und Chardonnay bringen hier einen sensationellen Schaumwein hervor . . . wer braucht da noch Champagner?		
Spätburgunder rosé	0,75l	30,00 €
Sabrina Becker Spiesheim Rheinhessen Ein trocken fruchtiger Pinot Noir mit eleganten Beerenaromen bereiten einen prickelnden Spaß auf der Zunge.		
Cremant Grande Cuvée/ auch als Rosé	0,75l	35,00 €
Sieur d'Arque – Languedoc Feinste Noten und Aromen nach grünem Apfel und Honig, etwas Birne; florale Noten und weisse Blüten. Klar im Mund, Frische und Finesse, stoffig-dichter Saft mit feiner Perlage.		
Champagner Special Cuvée brut	0,75l	99,00 €
Bollinger Champagne Wenn schon Champagner dann richtig! Eines der letzten großen Champagnerhäuser in Privatbesitz und familiengeführt. Die Champagner sind demenstprechend aus Reserveweinen und von höchster Qualität.		

Bier vom Fass

San Miguel

Der spanische Klassiker aus Madrid
Pitcher



0,30l	3,70 €
0,50l	5,70 €
1,50l	16,90 €

Spaten Hell

das süffige Münchner hell seit 125 Jahren

0,30l	3,50 €
0,50l	5,50 €



Radler

Spaten Hell mit Zitronenlimonade

0,30l	3,00 €
0,50l	4,50 €

Flaschenbier

Franziskaner Kellerbier

Vollmundiges, samtiges Aroma



0,50l	5,20 €
-------	--------

Franziskaner Hefe

Kupfergoldenes Weizen mit harmonischer Frucht

0,50l	5,20 €
-------	--------

Franziskaner Hefe alk.frei

Spritzig-prickelnde Alternative, vollmundig, würzig

0,50l	5,20 €
-------	--------

Corona Extra Premium Lager

Urlaub am Meer, elegant und zitronig



0,35l	4,80 €
-------	--------

Corona Cero alkoholfrei 0,0%

Malzig-süß mit feiner Zitrusnote

0,35l	4,80 €
-------	--------

Becks blue Lemon alkoholfrei 0,0%

Spritziger Mix, erfrischend und fruchtig

0,33l	4,00 €
-------	--------

Softdrinks



Staatlich Fachingen Mineralwasser

Gourmet naturell - Gourmet medium

0,75l	6,90 €
-------	--------

Tafelwasser (Sprudel oder still)

wir schenken kein Leitungswasser aus



0,30l	2,90 €
-------	--------

Proviant Bio-Limonade

Kola / Kola ohne / Zitrone / Orange

Rhabarber / Limette-Minze



0,33l	4,00 €
-------	--------

Schweppes Ginger-Ale / Tonic / Wild Berry

0,30l	4,00 €
-------	--------

Schorlen/Säfte

0,30l	0,50l
-------	-------

Apfelsaftschorle

3,20 €	5,20 €
--------	--------

Kirschschorle

3,20 €	5,20 €
--------	--------

Rhabarberschorle

3,20 €	5,20 €
--------	--------

Johannisbeerschorle

3,20 €	5,20 €
--------	--------

Apfelsaft naturtrüb

3,70 €	6,00 €
--------	--------

Sauerkirschssaft

3,70 €	6,00 €
--------	--------

Johannisbeernektar

3,70 €	6,00 €
--------	--------

Rhabarbernektar

3,70 €	7,30 €
--------	--------

Kaffee

Hausröstung aus Brasilien von Konjabuna

Cafè crème / Tasse Kaffee	3,00 €
Cafè solo / Espresso	3,00 €
Cafè con leche / Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	3,80 €
Cortado / Espresso / Milch / süße Kondensmilch	3,80 €
Barraquito / Espresso / Milch / süße Kondensmilch / Likör 43	5,80 €

Trink Meer Tee

Frischer Friese Bio-Kräutertee Pfefferminzmischung	4,50 €
Land in Sicht Bio-Kräutertee Mandarine-Vanille	4,50 €
Rette mit, wer kann Bio-Kräutertee Gewürze, Ingwer, Kurkuma	4,50 €
Watt denn hier los Bio-Earl Grey mit Bergamotte	4,50 €

% Espiritu / Spirituosen

5cl

Vermut Yzaguirre

Katalonischer Wermut rot, weiss oder rosé 5,90 €

Tawny Port 10y Ramos Pinto

Komplex, nussige Aromen, ein Hauch aus Honig und Feigen.
Alk. 20% / Säure 4,75 g/l RZ 109 g/l 6,90 €

Sherry Almacenista Bodegas Lustau Jerez

Klassischer, trockener Sherry, aromatisch mit Holz- und Nussaromen.
Alk. 15,5% / Säure 5,37 g/l RZ 1 g/l 6,90 €

Sherry East India Solera Bodegas Lustau Jerez

Betörende Aromen von Rosinen, Mokka und kandierter
Orange. Alk. 20% / Säure 4,75 g/l RZ 150 g/l 6,50 €

Hierbas Dos Perellons Mallorca

Tradioneller Anislikör süß 22% oder trocken 38% alk. 5,50 €

Nonino Amaro

Kräuterlikör mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen 35% alk. 6,90 €

Brandy Carlos I Solera Gran Reserva

Bekanntester Brandy von Osborne aus Jerez Andalusien 40% alk. 6,90 €

Vuisinar Grappa Nonino

24 Monate im Eichenholz gelagert 40% alk. 6,90 €

Etters edle Brände aus der Schweiz

2cl

Vielle Poire Williams

Aus vollreifen Williamsbirnen des Wallis, ein Jahr in der Korbflasche
und zwei Jahre im Barrique gereift. Äußerst zart, feine Vanille-Noten 6,90 €

Vielle Prune

Alter Pflaumenbrand aus der Löhrpflaume. Perfekter After-Dinner-Drink
und Begleiter zu kräftigem Dessert. 6,90 €

Vielle Orange

Im Bouquet frisch und aromareich mit einem üppigen Duft nach Orangen.
Fruchtig, harmonisch und sehr intensiv. Im Abgang harmonisch und rund. 6,90 €

Sie können die edlen Brände auch mitnehmen. 0,70l 69,50 €