

# **SPEISEKARTE**

## Tapas vorweg oder als Weinbegleiter

|   |         |
|---|---------|
| All i oli<br>Knoblauchsauce ( nur Knoblauch und Öl )  | € 2,00  |
| Mojo picon<br>Kanarische Paprika-Chili-Knoblauchsauce   | € 2,00  |
| Mojo verde<br>Kanarische Koriander-Knoblauchsauce   | € 2,00  |
| Brot nachbestellung<br>Brot nachbestellung  | € 3,00  |
| Pan con tomate<br>Geröstetes Brot mit frischem Knoblauch, Tomaten, Olivenöl                               | € 5,00  |
| Aceitunas variadas<br>Gemischte Oliven  | € 5,50  |
| Birnekapern   | € 5,50  |
| Ensalada de judías blancas<br>Salat von weißen dicken Bohnen  | € 5,50  |
| Ensalada de garbanzos con chorizo<br>Kichererbsensalat mit Chorizowurst                                   | € 6,50  |
| Dátiles en gabardina (4 Piezas)<br>Datteln im Speckmantel (4 Stück)                                       | € 7,50  |
| Habas tiernas con Jamon Serrano<br>Grüne Baby-Bohnen mit Serrano Schinken, Blutwurst und Wachtelspiegelei | € 9,00  |
| Gemischter Span. Iberico Aufschnittler  | € 9,50  |
| Honigmelone mit Serrano   | € 10,50 |
| Jamón Ibérico bellota<br>Luftgetrockneter Schinken ( Pata Negra ) vom Ibericoschwein<br>aus Eichelmast    | € 17,50 |

## Vegetarische Tapas

|  |        |
|--|--------|
| Papas arrugadas con mojo picón<br>Kanarische Runzelkartoffeln mit Paprika-Chili-Knoblauch-Dip                        | € 5,50 |
| Berengena frita con miel<br>Frittierte Auberginen mit Honig  | € 6,50 |
| Papas Bravas<br>Gebratenen Kartoffeln Scharf   | € 6,50 |
| Pimientos del padrón<br>Kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Meersalz  | € 6,50 |
| Queso de cabra frito con higos<br>Ziegenkäse auf Rosmarin gebraten mit frischen Feigen in Orangensaft<br>( 2 Stück ) | € 6,50 |
| Setas mixtas al ajillo<br>Gemischte Pilzen mit Knoblauch   | € 6,50 |
| Tortilla de patata y cebolla<br>Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelette  | € 6,50 |
| Verduras mixtas<br>Gebratenes frisches Gemüse  | € 6,50 |
| Espárragos verde a la plancha<br>Gegrillter grüner Spargel mit Walnussöl   | € 7,50 |
| Queso de cabra frito con romero y miel<br>Ziegenkäse gebacken mit Rosmarin und Honig (4 Stück)                       | € 7,50 |
| Alcachofas frescas a la plancha<br>Gegrillte frische Artischocken  | € 8,50 |
| Queso variado (vaca, oveja y cabra)<br>Kleine Käseauswahl (Kuh, Schaf und Ziege)                                     | € 8,50 |

## **Tapas Fisch/Meeresfrüchte-kalt**

Boquerones en vinagre

Frische Sardellen mariniert in Vinaigrette, Olivenöl und Knoblauch

€ 6,50

## Tapas Fisch/Meeresfrüchte-warm

|  |         |
|--|---------|
| Bunuelos de bacalao con all i oli<br>Stockfischklößchen mit Aioli ( 4 Stück )                                | € 6,00  |
| Boquerones fritos<br>Kleine frittierte Sardellen   | € 6,50  |
| Calamares a la romana<br>Calamares-Ringe mit Aioli   | € 6,50  |
| Muslitos del mar ( 4 piezas )<br>Gebackene Schneekrabbenschere mit Aioli ( 4 Stück )                         | € 6,50  |
| Filete de Salmon a la plancha<br>Gegrillte Lachsscheibe mit grünem Spargel                                   | € 8,50  |
| Calamares plancha al ajillo<br>Gegrillte Tintenfische mit Knoblauch  | € 9,50  |
| Chipirones al ajillo<br>Kleine gegrillte Tintenfische mit Knoblauchöl  | € 9,50  |
| Filete de merluza y gamba frita marinera<br>Seehechtfilet mit Gamba gebraten auf Tomaten-Anissauce           | € 9,50  |
| Gegrillte Schwertmuscheln  | € 9,50  |
| Mejillones al vapor porcion pequena tapa<br>Miesmuscheln" Natur " in Weißwein gedämpft (kleine Tapasportion) | € 10,50 |
| Gegrillte Jakobsmuscheln pikante Mango   | € 11,50 |
| Seezungenfilet mit Gamba   | € 11,50 |
| 2 Thunfischfilets  | € 13,50 |
| Pulpo a feira<br>Krakenscheiben auf Kartoffelbett mit Olivenöl und Meersalz                                  | € 13,50 |
| Gambas al ajillo<br>Garnelen in Knoblauchöl  | € 14,50 |

## **Tapas Fisch/Meeresfrüchte-warm (Fortsetzung)**

Gambas a la plancha  
Garnelen vom Grill

€ 17,50

## Tapas Fleisch

|  |         |
|--|---------|
| Alitas de pollo<br>Chicken-Wings   | € 5,50  |
| Empanadas cochinitillo   | € 5,50  |
| Croquetas de jamón (4 Piezas)<br>Schinkenkroketten (4 Stück)   | € 6,00  |
| Albondigas a la casera (4 Piezas)<br>Hackbällchen Hausfrauenart (4 Stück)                                    | € 6,50  |
| Chorizo al Vino<br>Spanische Paprikawurst in Weißwein gedünstet mit Knoblauch                                | € 6,50  |
| Chorizo Plancha<br>Spanische Paprikawurst in Weißwein gedünstet mit Knoblauch                                | € 6,50  |
| Hähnchenbrustfilet Chili   | € 6,50  |
| Muslitos de pollo<br>Chicken-Drumps  | € 6,50  |
| Dos montaditos de filete de buey<br>Zwei Röstbrotsscheiben mit gebratenem Rinderfilet und Wachtel-Spiegelei  | € 6,80  |
| Dos pechugas de codorniz con lentejas<br>Zwei Wachtelbrüstchen auf kleinen Berglinsen                        | € 7,50  |
| Tapas Hasenrückenfilet   | € 7,50  |
| Solomillo de cerdo con jamon e Higos<br>Schweinefilet mit Serrano-Schinken umhüllt auf Feigen in Orangensaft | € 8,50  |
| Filete de conejo frito, romero y judias<br>Kaninchenfilet mit Rosmarin gebraten auf weißen Bohnen            | € 9,50  |
| Dammhirschmedaillons   | € 10,50 |
| Tapas Damhirsch-Medaillons   | € 10,50 |
| Iberico Steak Tapas  | € 11,50 |

## Tapas Fleisch (Fortsetzung)

|   |         |
|---|---------|
| Pechuga de pato con salsa de aguacate<br>Gebratener Entenbrustscheiben auf Avocadocreme                               | € 11,50 |
| Tapas 2 St. Rehsteaks   | € 11,50 |
| Entrecote a la plancha<br>Rumpsteak vom Grill   | € 12,50 |
| Dos chuletas de cordero<br>Zwei Milchlammkotelettes vom Grill   | € 13,50 |
| Tapas Rabo de toro con Champignones<br>Oxenschwanz mit Malagawein geschmort und Champignons                           | € 13,50 |
| Plato pequeno de tapas variadas<br>Kleiner gemischter Tapasteller nach Art des Hauses                                 | € 23,50 |
| Mar y Montana Entrecote con gamba<br>Rumpsteak mit großer Gamba, gegrillten Kräuterseidlingen auf<br>Runzelkartoffeln | € 29,50 |
| Plato grande de tapas variadas<br>Großer gemischter Tapasteller nach Art des Hauses                                   | € 39,50 |



## Tapas Wild

|  |         |
|--|---------|
| Medallones de jabali en berrengenas<br>Medaillons vom Wildschwein auf Auberginenscheiben mit Rosmarinhonig | € 10,50 |
| Dammhirschmedaillons mit Serranoschinken   | € 11,50 |
| RehTapas mit Preiselbeeren Rotweinsauce  | € 11,50 |
| Zwei Rehsteaks in Preiselbeerenrotwein   | € 11,50 |

## Sopas - Landestypische Suppen

|   |        |
|---|--------|
| Sopa de judias blancas con Chorizo<br>WeißenBohnensuppe mit Chorizo                                     | € 5,20 |
| Crema de setas variadas con jamon Serran<br>Edelpilzcremesuppe mit Serrano Schinken                     | € 5,80 |
| Sopa de Mejilones<br>Gallizische Muschelcremesuppe  | € 6,50 |
| Gazpacho andaluz solo primavera / verano<br>Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Croutons (Saisonbedingt) | € 7,50 |
| Ochsenuppe<br>Sopa de rabo de toro  | € 8,50 |
| Potaje de lentejas con chorizo y verdura<br>Linseneintopf mit Chorizowurst und Wurzelgemüse             | € 8,50 |
| Sopa crema de Calabaza con Gambas<br>Kürbiscremesuppe mit Gambas  | € 8,50 |
| Sopa de pescados y mariscos<br>Tomatierte Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Kräuter                     | € 8,50 |
| Sopa de rabo de toro con vino<br>Ochsenchwanzsuppe mit Portwein und Pilzen                              | € 8,50 |

## **Ensaladas - Salate**

|  |        |
|--|--------|
| Ensalada de tomate, cebollas y aceitunas<br>Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven | € 6,50 |
| Ensalada mixta<br>Gemischter, römischer Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven   | € 6,50 |
| Tomaten Salat variation  | € 6,50 |
| Tomate Esqueixada de bacalao<br>Tomatensalat mit Cappacio vom Stockfisch         | € 6,80 |

## Pescado - Fischgerichte

|  |         |
|--|---------|
| Calamaresringe<br>Calamares romana   | € 7,50  |
| Maischolle   | € 9,50  |
| Gallizische Miesmuscheln "Matrosen Art"<br>in Weißwein mit Tomaten und Kräutern gedünstet                                  | € 18,50 |
| Gallizische Miesmuscheln "naturelle"<br>in Weißwein gedünstet  | € 18,50 |
| Filete de merluza con mejillones<br>Seehechtfilet mit Galicischen Muscheln auf Kartoffelstampf mit<br>Tomaten und Zucchini | € 19,50 |
| Seehecht mit Gambas  | € 19,50 |
| Filete de rape frito con gambas y arroz<br>Seeteufel mit Gambas gebraten auf Gemüsereis                                    | € 20,50 |
| Dorschrückenfilet mit Serrano Schinken   | € 21,50 |
| Steinbuttfilet   | € 24,50 |

## Carnes - Fleischgerichte

|  |         |
|--|---------|
| Filete de conjejo con setas<br>Kaninchenfilet mit Edelpilzen dazu Rosmarinkartoffeln   | € 20,50 |
| Medallones de solomillo de cerdo Ibérico<br>Filetmedaillons vom Ibericoschwein auf Kichererbsengemüse mit Chorizo, dazu Runzelkartoffeln | € 21,50 |
| Solomillo de Conejo con setas y patatas<br>Kaninchenfilet mit Edelpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln  | € 21,50 |
| Rabo de toro rustido con vino<br>Ochsenchwanz mit Malagawein geschmort, Wurzelgemüse und Edelpilzen                                      | € 22,50 |
| Steak vom Rinderrücken   | € 22,50 |
| Rumpsteak mit Spargel<br>auf tomaten-Kokossauce  | € 24,50 |
| Costillas de cordero lechal con lentejas<br>Gegrillte Lammkotelettes auf Linsengemüse, frischen Paprika und Knoblauch                    | € 25,50 |
| Rinderrücken m. Gambas, Mango<br>Steak vom Rinderrücken m. Gambas, Mango   | € 26,50 |
| Solomillo de buey con gamba, setas<br>Filet vom Angusrind mit großer Gamba, gegrillten Kräuterseitlingen auf Kartoffel-Tomatenstampf     | € 29,50 |
| Entrecote con GambasMlt<br>mit Pilzen und Papas arrugadas  | € 30,50 |

## Postres - Desserts

|   |         |
|---|---------|
| Erdber-Frischkäsetorte  | € 4,80  |
| Flan casero al caramelo<br>Hausgemachte Creme – Caramel - Karamellpudding                                 | € 5,00  |
| Requesón con miel<br>Frischkäse-Eis mit Honig und Mandeln   | € 5,00  |
| Crema Catalana casera<br>Hausgemachte flambierte katalanische Creme                                       | € 6,00  |
| Tarta casera<br>Hausgemachte Torte  | € 6,50  |
| Helado casero de chocolate y turrón con<br>Hausgemachte Schokolade-Nougat-Parfait auf Orangen-Feigensauce | € 7,50  |
| Helado turrón con albaricoques<br>Turrón-Parfait m. Aprikosen   | € 9,50  |
| Dessert variation " Pijama "  | € 19,50 |

## Kaffee, Schokolade, Tee

|  |        |
|--|--------|
| Tee                                      | € 2,00 |
| Café Crema<br>Kaffe Crème                | € 2,20 |
| Té de frutas<br>Früchtetee               | € 2,50 |
| Té de manzanilla<br>Kamille – Kräutertee | € 2,50 |
| Té de menta<br>Pfefferminztee            | € 2,50 |
| Té de vainilla<br>Rooibos -Vanilla- Tee  | € 2,50 |
| Té de verde<br>Grüner Tee                | € 2,50 |
| Té Earl Grey<br>Schwarzer Tee            | € 2,50 |
| Café solo<br>Espresso                    | € 3,00 |
| Cortado<br>Espresso mit Milch            | € 4,00 |
| Café bombon<br>Espresso mit Kondensmilch | € 5,50 |
| Café con Leche<br>Milchkaffee            | € 5,50 |
| Café solo doble<br>doppelter Espresso    | € 5,50 |
| Cappuccino<br>Espresso mit Milchschaum   | € 5,50 |

## **Kaffee, Schokolade, Tee (Fortsetzung)**

|   |        |
|---|--------|
| Chocolate<br>Milkschokolade                     | € 5,50 |
| Carajillo<br>Espresso mit Brandy                | € 6,00 |
| Blanca<br>Kalte Milch mit Likör 43              | € 6,50 |
| Carajillo con Licor 43<br>Espresso mit Likör 43 | € 6,50 |
| Span. Capuccino                                 | € 8,50 |



## Mineralwasser

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Gerolsteiner Medium 0,20l<br>Gerolsteiner Mineralwasser    |       | € 2,50 |
| Gerolsteiner Stilles 0,20l                                 |       | € 2,50 |
| Vichy catalan 1/2 Fl.                                      |       | € 3,50 |
| Gerolsteiner Medium<br>Gerolsteiner medium 0,75l           | 0,75l | € 6,00 |
| Gerolsteiner Stilles 0,75 Liter                            |       | € 6,00 |
| Wasser Vichy Catalan 1000ml<br>Mineralwasser Vichy Catalan |       | € 6,50 |

## Softdrinks

|                        |      |        |
|------------------------|------|--------|
| Coca Cola Zero         | 0,2l | € 2,50 |
| Spezi                  | 0,2l | € 2,50 |
| Coca Cola              | 0,2l | € 3,00 |
| Fanta                  | 0,2l | € 3,00 |
| Sprite                 | 0,2l | € 3,00 |
| Coca Cola Zero         | 0,4l | € 4,50 |
| Orangensaftschorle     | 0,4l | € 4,80 |
| Coca Cola              | 0,4l | € 5,00 |
| Fanta                  | 0,4l | € 5,00 |
| Ginger Ale             | 0,2l | € 5,00 |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2l | € 5,00 |
| Sprite                 | 0,4l | € 5,00 |
| Tonic Water            | 0,2l | € 5,00 |
| Spezi                  | 0,4l | € 5,50 |

## Säfte

|                 |      |        |
|-----------------|------|--------|
| Apfelsaft trüb  | 0,2l | € 4,50 |
| Kirschsaf       | 0,2l | € 4,50 |
| Orangensaft     | 0,2l | € 4,50 |
| Rhabarbersaft   | 0,2l | € 4,50 |
| Tomatensaft     | 0,2l | € 4,50 |
| Traubensaft rot | 0,2l | € 4,50 |

## Saftschorlen

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Kirschschaftschorle | 0,2l | € 3,50 |
| Orangensaftschorle  | 0,2l | € 3,50 |
| Traubensaftschorle  | 0,2l | € 3,50 |
| Apfelschorle        | 0,2l | € 4,50 |
| Rhabarberschorle    | 0,2l | € 4,50 |
| Apfelschorle        | 0,4l | € 6,00 |
| Kirschschaftschorle | 0,4l | € 6,00 |
| Orangensaftschorle  | 0,4l | € 6,00 |
| Rhabarberschorle    | 0,4l | € 6,00 |
| Traubensaftschorle  | 0,4l | € 6,00 |

## **Cerveza - Bier vom Fass**

|                                |       |        |
|--------------------------------|-------|--------|
| Alsterwasser                   | 0,25l | € 4,50 |
| Clara<br>Bier mit Lemon        | 0,25l | € 4,50 |
| warsteiner vom Faß             | 0,25l | € 4,50 |
| Alsterwasser                   | 0,4l  | € 5,50 |
| Clara 0,40l<br>Bier mit Lemon  |       | € 5,50 |
| San Miguel vom Faß             | 0,3l  | € 5,50 |
| Warsteiner vom Faß             | 0,4l  | € 5,50 |
| Alsterwasser alkoholfrei 0,50l |       | € 6,50 |

## **Cerveza de Botella - Flaschenbier**

|                                    |       |        |
|------------------------------------|-------|--------|
| Cruzcampo                          |       | € 3,30 |
| San Miguel                         | 0,33l | € 3,80 |
| Warsteiner Pilsener Alkoholfrei    | 0,33l | € 5,50 |
| König Ludwig Weizen alkoholfrei Fl | 0,5l  | € 7,00 |
| König Ludwig Weizen Fl.            | 0,5l  | € 7,00 |

## Aperitivo - Aperitif

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| Manzanilla                                    | 5cl | € 5,00 |
| Scherry Amontillado                           | 5cl | € 5,00 |
| Sherry trocken                                | 5cl | € 5,00 |
| Malaga dulce<br>Malagawein                    |     | € 5,50 |
| Vinho do Porto<br>Portwein                    |     | € 5,50 |
| Campari                                       | 5cl | € 6,50 |
| Martini                                       | 5cl | € 6,50 |
| Pacharan                                      |     | € 6,50 |
| Cava mit Aperol<br>Spanischer Sekt mit Aperol |     | € 9,50 |

## Cava

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| Cava Marrugat<br>Katalanischer Cava Marrugat Brut | 0,2l  | € 7,50  |
| Katalanischer Cava Painous Brut                   | 0,75l | € 28,50 |
| Katalanischer Cava Marrugat Brut                  | 0,75l | € 39,50 |
| Katalanischer Cava Juve Camps Vintage Br          |       | € 54,50 |

## Offene Qualitätsweißweine

|   |      |        |
|---|------|--------|
| Rotweinschorle                                    |      | € 7,50 |
| Weißweinschorle                                   | 0,2l | € 7,50 |
| Almarina  | 0,2l | € 8,50 |
| Castillo de Monjardin Chardonnay<br>Blanco        | 0,2l | € 8,50 |
| El Lagar de Isilla 0,2l                           |      | € 8,50 |
| Rioja Diamante semiseco<br>Rioja Diamante halbsüß | 0,2l | € 8,50 |
| Solà Fred Rosado                                  | 0,2l | € 8,50 |
| Topico Rosado                                     | 0,2l | € 8,50 |
| Vino blanco semiseco<br>Weißwein halbtrocken      | 0,2l | € 8,50 |



## Offene Qualitätsrotweine

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Entrecepas Tempranillo<br>Rioja cossecha  | 0,2l | € 6,50  |
| Chirimendo Tempranillo<br>Joven Tinto   | 0,2l | € 8,50  |
| Manon Tempranillo - Castilla-Leon<br>trocken; Aromen von frischen dunklen Beerenfrüchten, untermalt<br>von Gewürz und Kokos | 0,2l | € 8,50  |
| Marques de Velilla  | 0,2l | € 8,50  |
| Tinto de Verano,<br>Rotweinschorle mit Sprite   | 0,4l | € 8,50  |
| Vino tinto semiseco<br>Rotwein halbtrocken  | 0,2l | € 8,50  |
| Tudo´ns Cabernet Savi<br>Tinto  | 0,2l | € 9,50  |
| Valcanto Syrah 0,2L   |      | € 9,50  |
| David Moreno Crianza  | 0,2l | € 10,50 |
| Marqués de Riscal Reserva   | 0,2l | € 10,50 |
| Reja Dorada   | 0,2l | € 10,50 |
| Ribera del Duero Lagar de Isilla Crianza  |      | € 11,50 |

## Weißwein in Flaschen

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Warsteiner Pils alkoholfri Fl.                               | 0,33l | € 4,50  |
| Außerhaus Rueda Badajo                                       | 0,75l | € 7,80  |
| El lagar de Silla Außerhaus                                  |       | € 10,50 |
| Valdequemao Macabeo Joven blanco<br>Joven blanco             | 0,75l | € 16,50 |
| Rueda Bardajo  | 0,75l | € 18,50 |
| Marqués de Riscal Fl.<br>Rueda blanco                        | 0,75l | € 19,50 |
| Almarina   | 0,75l | € 21,50 |
| El Lagar de Isilla verdejo                                   | 0,75l | € 21,50 |
| Rioja Diamante semidulce<br>Rioja Diamante Halbtrocken 0,75l | 0,75l | € 21,50 |
| Castillo Chardonnay Navarra Fl.<br>Blanco                    | 0,75l | € 22,50 |
| Albarino N°12<br>Albarino N°12 Paco & Lola-Rias Baixas       | 0,75l | € 28,50 |
| Albariño Pazo Señorans                                       |       | € 40,50 |

## Rosewein in Flaschen

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Marqués de Riscal rosado Fl.<br>Rosado | 0,75l | € 18,50 |
| Topico Rosado                          | 0,75l | € 21,50 |
| Solà Fred rosado 0,75                  |       | € 23,50 |

## Rotwein in Flaschen

|   |       |         |
|---|-------|---------|
| Morador Tempranillo   | 0,75l | € 16,50 |
| Chirimendo Tempranillo joven tinto Fl.<br>Joven Tinto   |       | € 19,50 |
| "Las Chanas" Tinto semidulce<br>"Las Chanas" Halbtrocken 0,75l  | 0,75l | € 21,50 |
| Manon Tempranillo - Castilla-Leon<br>trocken; Aromen von frischen dunklen Beerenfrüchten, untermalt<br>von Gewürz und Kokos | 0,75l | € 21,50 |
| Pastora Roble   | 0,75l | € 21,50 |
| Marquez de Velilla Crianza Rribera del D<br>Ribera del Duero  |       | € 26,50 |
| Tudo´ns Cabernet Savignon Fl.<br>Tinto  | 0,75l | € 28,50 |
| Valcanto Syrah tinto Fl.<br>Tinto   | 0,75l | € 28,50 |
| Rioja Crianza Campillo 1995er 0   |       | € 29,50 |
| Finca Besaya Reserva<br>Rioja Reserva 0,75l   |       | € 30,50 |
| Navarra Pago de Cirsus de Inaki Nunez<br>Navarra Pago de Cirsus de Inaki Nunez Vendimia Seleccionada<br>DO 2007 er          |       | € 30,50 |
| David Moreno Crianza Rioja  | 0,75l | € 31,50 |
| Reja Dorada Roble Fl.<br>Tinto  | 0,75l | € 31,50 |
| Dominio de Bornos   |       | € 32,50 |
| Ribera del Duero Lagar de Isilla Crianza  |       | € 33,50 |

## Rotwein in Flaschen (Fortsetzung)

|   |       |          |
|---|-------|----------|
| Conde de Siruela crianze Ribeira del Due  |       | € 35,00  |
| Toro Liberalia Cero 2010er  |       | € 35,50  |
| Yllera 30 aniversario   |       | € 36,50  |
| Anima Negra Mallorca tinto  |       | € 42,50  |
| Venta la Ossa<br>Vino de la Tierra de Castilla  | 0,75l | € 42,50  |
| Conde de Siruela reserva Ribeira del Due  |       | € 48,50  |
| Jose L. Ferrer Crianza ( Mallorca )   |       | € 48,50  |
| Luis Canas Reserva  |       | € 48,50  |
| Tinar Ribera del Duero 2002er   |       | € 48,50  |
| Rioja Luis Canas Gran Reserva   |       | € 54,50  |
| Priorat ritme tinto   |       | € 56,50  |
| Negre Del's Aspres crianza  | 0,75l | € 58,50  |
| Pinord Chateldon  | 0,75l | € 58,50  |
| Salou Emporda   |       | € 64,50  |
| Rioja Marques de Murrieta Reserva 1992<br>Rioja Marques de Murrieta YGAY Reserva 1992 er          |       | € 92,50  |
| Rioja Marques de Murrieta Reserva Espec<br>Rioja Marques de Murrieta YGAY Reserva Especial 1991er |       | € 98,50  |
| Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran R<br>Marques de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva 2005er |       | € 110,00 |

## Weine außer Haus

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| El Lagar                             | € 8,50  |
| El lagar de Isilla Außerhaus         | € 8,50  |
| Orlat Rosado                         | € 8,50  |
| Außerhaus Rioja David Moreno crianza | € 10,50 |
| Vina Jokin                           | € 10,80 |

## Longdrinks

|                           |      |         |
|---------------------------|------|---------|
| Bacardi Cola              |      | € 8,50  |
| Campari Orange            |      | € 8,50  |
| Gin Tonic                 |      | € 8,50  |
| Licor 43 mit Orangensaft  |      | € 8,50  |
| Licor 43 mit Orchata      |      | € 8,50  |
| Whisky Cola               |      | € 8,50  |
| Wodka Lemon               |      | € 8,50  |
| Havanna Club 3 Jahre Cola | 0,4l | € 10,50 |
| Sangria hausgemacht       | 0,4l | € 14,50 |
| Sangria hausgemacht 1L    |      | € 32,50 |

## Spirituosen

|   |     |         |
|---|-----|---------|
| Rotweinschorle                          |     | € 4,50  |
| Bacardi                                 | 4cl | € 7,00  |
| Bacardi 4cl                             |     |         |
| Ballantine's Scotch                     | 4cl | € 7,00  |
| Dry Gin                                 | 4cl | € 7,00  |
| Jack Daniel's Whiskey                   | 4cl | € 7,00  |
| Jamaica Rum                             | 4cl | € 7,00  |
| Jim Beam Bourbon                        | 4cl | € 7,00  |
| Johnnie Walker Scotch                   | 4cl | € 7,00  |
| Wodka                                   | 4cl | € 7,00  |
| Myerss Rum 0,                           | 4cl | € 7,50  |
| Havana Club 3 Jahre                     | 4cl | € 8,50  |
| Macallan 12 Jahre alt                   | 4cl | € 9,50  |
| Havana Club 7 Jahre                     | 4cl | € 10,50 |
| Galizische Flunder m.Gambas, Kartoffeln |     | € 17,50 |



## Digestivo - Digestif

|                            |     |        |
|----------------------------|-----|--------|
| Martini                    | 5cl | € 4,50 |
| Aguardiente Hierbas        | 4cl | € 5,50 |
| Aguardiente                | 4cl | € 6,00 |
| Averna                     | 4cl | € 6,00 |
| Fernet Branca              | 2cl | € 6,00 |
| Hierbas Ibicencas          | 4cl | € 6,00 |
| Hierbas Mallorquinas Tunel | 4cl | € 6,00 |
| Jubiläums Aquavit          | 2cl | € 6,00 |
| Linie Aquavit              | 2cl | € 6,00 |
| Palo Mallorquin            |     | € 6,00 |
| Palo Tunel                 | 4cl | € 6,00 |
| Ramazotti                  | 4cl | € 6,00 |
| Orujo de Hierbas           | 4cl | € 6,50 |
| Wodka                      | 2cl | € 7,00 |
| Wodka Moskovkaya 0,        | 2cl | € 7,00 |

## Brandy

|                                      |     |         |
|--------------------------------------|-----|---------|
| Etiqueta blanca                      | 2cl | € 6,00  |
| Veterano                             | 2cl | € 6,00  |
| Bobadilla 103 Etiqueta Negra.        | 2cl | € 7,00  |
| Carlos I                             | 2cl | € 7,00  |
| Magno                                | 2cl | € 7,00  |
| Cardenal Mendoza                     | 2cl | € 8,00  |
| Gran Duque d' Alba                   | 2cl | € 8,00  |
| Lepanto                              | 2cl | € 9,50  |
| Torres 10                            | 2cl | € 9,50  |
| Conde de Osborne                     |     | € 10,50 |
| Larios Gr. Reserva                   |     | € 10,50 |
| Conde de Osborne Dali                |     | € 15,00 |
| Luis Felipe<br>75 Jahre alter Brandy | 2cl | € 16,00 |

## Liköre

|                          |     |        |
|--------------------------|-----|--------|
| Amaretto                 | 4cl | € 5,50 |
| Anis La Castellana dulce | 4cl | € 5,50 |
| Anis La Castellana seco  | 4cl | € 5,50 |
| Baileys                  | 4cl | € 5,50 |
| Calisay 4 cl             |     | € 5,50 |
| Cointreau                | 4cl | € 5,50 |
| Licor 43                 | 4cl | € 5,50 |
| Licor de Melocoton       | 4cl | € 5,50 |
| Ponche Caballero         | 4cl | € 5,50 |
| Ron – Miel               | 4cl | € 5,50 |
| Rum - Honig              |     |        |
| Sambuca Molinares        | 4cl | € 5,50 |
| Gecko Likör              | 4cl | € 7,50 |

## **Mittagstisch**

|                  |        |
|------------------|--------|
| Mittagsgericht   | € 0,00 |
| Mittagsgericht 1 | € 7,50 |
| Mittagsgericht 2 | € 9,50 |

## Wild

|   |         |
|---|---------|
| Gefüllte Fasanenkeule   | € 15,50 |
| Wildragout<br>Estofado de caza  | € 16,50 |
| Gefüllte Fasanenbrust   | € 18,50 |
| Hasenrückenfilet  | € 19,50 |
| Geschnetzeltes vom Rehbock<br>auf Morchelrahm mit Kartoffelselleriestampf | € 20,50 |
| Rehschnitzel auf Waldpilzen<br>mit Kartoffelklößchen                      | € 20,50 |
| Fasanenbrust  | € 21,50 |
| Hasenkeule in Tempranillowein   | € 23,50 |
| Damkalbssteak   | € 24,50 |
| Rehbockmedaillons mit Spargel   | € 24,50 |
| Rehsteaks auf Orange-Schokolade<br>Bisteks de Ciervo                      | € 24,50 |
| Wildschweinrückensteaks<br>medallones de Jabali                           | € 24,50 |
| Dammhirschsteaks Edelpilzen<br>Bisteks de Gamo con Setas                  | € 26,50 |

## Empfehlungen

|   |         |
|---|---------|
| Moccaparfait con cerezas<br>Moccaparfait auf Sauerkirschen                  | € 7,50  |
| kleine portion Mucheln  | € 8,50  |
| Schoko-Nugatparfait   | € 8,50  |
| Pfifferlingen mit Chistorra   | € 9,50  |
| Sepia gegrillt<br>mit Knoblauchöl und kleinem Salat                         | € 10,50 |
| Jungschweinrückensterak<br>mit Austernpilzen Rosmarinkartoffeln             | € 14,50 |
| Seehecht mit Escalivada   | € 14,50 |
| Seehechtfilet auf Salat mit Escalivada                                      | € 14,50 |
| Seehechtfilets mit Gambas<br>Filete de merluza con Gambas                   | € 16,50 |
| Barbe-Rougefilet auf Linsen, Kartoffeln                                     | € 17,50 |
| Große port. Muscheln  | € 17,50 |
| Ragout v. Reh und Damhirsch   | € 17,50 |
| Kalbsleber auf Rotweinkaramel m.Chicorée                                    | € 18,50 |
| Kalbsnieren in Kräuter  | € 18,50 |
| Seeteufelmedaillons<br>mit schwarzem Pfeffer                                | € 18,50 |
| Thunfisch steack Gambas   | € 18,50 |
| Mar y Muntana<br>gemischter Steakteller, Rumpsteak, Filetsteak, Lamm, Gamba | € 20,50 |
| Zanderfilet auf katalanischem Gemüse  | € 20,50 |

## Empfehlungen (Fortsetzung)

|   |         |
|---|---------|
| 2 Doradenfilets mit Ratatouille,  | € 21,50 |
| Gänsekeule (600gr.) Süß-Sauer   | € 21,50 |
| Steinbeisser-filet  | € 21,50 |
| Milchlammkotelettes auf Berglinsen  | € 22,50 |
| Rehbockmedaillons aus der Keule<br>auf Rotweinschokoladensauce mit gebratenem Spargel | € 22,50 |
| Steinbutt Rotweinsauce  | € 22,50 |
| Barberie Entenbrust mit Pfifferlingen<br>Pechuga de Pato                              | € 23,50 |
| Geschm. Hasenkeule  | € 23,50 |
| Huftsteak vom Angusrind   | € 24,50 |
| Iberico Steak   | € 24,50 |
| Rehbockkeulenmedaillons   | € 24,50 |
| Rehbockmedaillons<br>mit Spargel auf Mini Orange Confit                               | € 24,50 |
| Rehmedaillons mit Spargel   | € 24,50 |
| Steak vom Rinderrücken  | € 25,50 |
| Steak vom Rinderrücken  | € 25,50 |
| Steak vom Rinderrücken  | € 26,50 |
| Ganze Seezunge 500 gr.  | € 28,50 |
| Gegrillte Fisch Teller  | € 28,50 |
| Ganze Seezunge  | € 29,50 |

## **Produktverkauf**

Flasche Olivenöl 250ml

€ 10,50

## **Gutschein**

Gutschein

€ 0,00