

Brot & Dips - Pan & Salsa - Bred & Sauce

68	<i>Korb warmes Brot</i> ^(15a) <i>Pan / Bred</i>	1,90 €
69	<i>Korb warmes Brot</i> ^(15a) <i>mit Aioli</i> ⁽¹⁷⁾ <i>Pan y aioli / Bred with aioli</i>	2,90 €
71	<i>Aioli</i> ⁽¹⁷⁾ <i>Salsa aioli / Aioli</i>	1,00 €
72	<i>Kräuterbutter</i> ⁽²¹⁾ <i>Mantequilla de hierbas</i>	1,00 €
73	<i>Rote Mojo (pikanter Paprikadip)</i> ⁽²⁸⁾ <i>Mojo rojo / Red mojo</i>	1,00 €
74	<i>Grüne Mojo (Kräuterdip)</i> ⁽²⁸⁾ <i>Mojo verde / Green mojo</i>	1,00 €
76	<i>Barbecuesauce</i> ⁽²⁴⁾ <i>Salsa de BBQ / BBQ Sauce</i>	1,00 €
77	<i>Orangenchutney</i> <i>Mermelada de naranja / Orange chutney</i>	1,00 €

Unserer Saucen werden stets frisch und aus feinsten Zutaten erstellt.

***Aioli** wird bei uns täglich frisch zubereitet und besteht aus hochwertigem Pflanzenöl, Knoblauch, Eigelb und Salz. Ursprünglich kommt sie aus dem Katalanischen und wird als Vorspeise zu Brot oder Oliven gereicht sowie als Beigabe zu Fisch, Fleisch und Gemüse.*

***Mojo Rojo** (rote Mojo) besteht aus Pflanzenöl, roter Paprika, Knoblauch, Chili, Salz, Essig und Cumin. Serviert wird sie meist mit Canarischen Kartoffeln oder Fleisch.*

***Mojo Verde** (grüne Mojo) besteht aus Pflanzenöl, Essig, Koriander, Knoblauch, Salz, Chili und Curmin. Serviert wird sie meist mit Kartoffeln oder Fisch.*

Suppen (frisch zubereitet) - Sopa - Soups

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | <i>Knoblauchsuppe mit pochiertem Ei</i> ^(17,23)
<i>Sopa de ajo y huevo / Garlic Soup</i> | 5,90 € |
| 2 | <i>Mallorquinische Fischsuppe</i> ^(18,23,27)
<i>mit verschiedenen Fischfilets und Muscheln</i>
<i>Sopa de pescado / Fish Soup</i> | 7,50 € |
| 3 | <i>Canarischer Gemüseeintopf</i> ⁽²³⁾
<i>mit Kümmel abgeschmeckt</i>
<i>Potaje Canario / Canary's vegetables stew</i> | 6,50 € |

Salate - Ensaladas - Salads

Alle Salate servieren wir wahlweise mit
Every salads ar served with

Acceto de Modena Balsamico & Olivenöl ^(24,28)
Olive oil-Balsamico dressing

Estragon-Senf-Dressing ^(24,28)
Estragon-Mustard dressing

Joghurt-Orangen-Dressing ⁽²¹⁾
Yoghurt-Orange dressing

- | | | |
|-----|---|---------|
| 40 | <i>Kleiner Beilagensalat</i>
<i>Small side salad</i> | 4,90 € |
| 4 | <i>Großer gemischter Salat</i>
<i>Big mixed salad</i> | 7,90 € |
| 5 | <i>Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust</i>
<i>Mixed salad with chicken</i> | 10,90 € |
| 6 | <i>Bunter Salat mit Serranoschinken und Trauben</i>
<i>Mixed salad with serrano ham and grapes</i> | 11,50 € |
| 85 | <i>Thunfisch-Schafskäse-Salat</i> ^(18,21,28)
<i>gemischter Salat m. Thunfisch, Schafskäse,</i>
<i>Oliven u. Peperoni</i>
<i>Mixed salad with tuna, feta cheese, olives and peperoni</i> | 10,90 € |
| 369 | <i>Zwei kross gebratene Edelfischfilets</i> ^(15a,18)
<i>auf gemischtem Salat der Saison</i>
<i>Two grilled fish filet with mixed salad</i> | 11,90 € |
| 376 | <i>Bunt gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse</i> ⁽²¹⁾
<i>und gerösteten Walnüssen</i> ^(22c)
<i>Mixed salad with grilled goat cheese and roastet walnut</i> | 10,90 € |

Spanisches Omelett - Tortilla - Omelettes

- 34 Tortilla ⁽¹⁷⁾ 7,90 €
Tortilla de Patatas / Spanish omelette
- 35 Tortilla ⁽¹⁷⁾ wahlweise mit: 8,90 €
Thunfisch, ⁽¹⁸⁾ Paprikawurst, Käse ⁽²¹⁾ oder Spinat
Tortilla de Patatas con Atuna, Chorizo, Queso or espinacas
Tortilla optional with: Tuna, sausage, cheese or spinach

Reisgerichte Zubereitung ca. 20-30 min.

Paella - Rice Courses Waiting time about 20-30 min.

- Paella ⁽¹⁾ gemischt mit Fleisch und Fisch ^(18,23)
Paella Valenciana / Mixed paella with fish and meat
- 337 für 2 Personen / para dos personas / for 2 persons 28,50 €
37 jede weitere Portion / para una persona mas/any more portion 16,00 €
- Paella ⁽¹⁾ mit Fisch ^(18,23)
Paella de Marisco / Fish paella
- 338 für 2 Personen / para dos personas / for 2 persons 29,50 €
38 jede weitere Portion / para una persona mas/any more portion 17,00 €

Unsere Tapas Variationen - Variación de Tapas - Tapasplate

Vom Chefkoch ausgewählte Spezialitäten

- 345 Tapasplatte Vegetarisch für 2 Personen 27,90 €
Gemischte vegetarische Tapas Spezialitäten ^(15a,17,21)
Variación de tapas vegetariano tapas para dos
Selection of vegetarian tapas for 2 Persons
- 346 Tapas Fleischplatte für 2 Personen 29,90 €
Gemischte Tapas Spezialitäten mit Fleisch ^(15a,17)
Variación de tapas con carne para dos
Selection of tapas with meat for 2 Persons
- 347 Tapas Fischplatte für 2 Personen 31,90 €
Gemischte Tapas Spezialitäten mit Fisch ^(15a,16,17,18,27)
Variación de tapas con marisco para dos
Selection of tapas with fish for 2 Persons
- 350 Tapas Variationen für 2 Personen ^(15a,16,17,18,21,27) 28,90 €
Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para dos
Mixed selection of tapas for 2 Persons
- 351 Tapas Variationen für 3 Personen ^(15a,16,17,18,21,27) 39,50 €
Variación de tapas escogidas por el jefe de cocina para tres
Mixed selection of tapas for 3 Persons

Tapas Vegetarisch - Tapas vegetarian

- 9 Scharfe Kartoffeln in Tomatensauce ⁽²³⁾ 3,40 €
Patatas bravas / Hot potatoes in tomato
- 10 Getrocknete, marinierte Tomaten 3,40 €
Tomates secos en aceite / Dried marinated tomatoes
- 11 Oliven mit Kräutern, eingelegt nach Art des Hauses 3,40 €
Aceitunas variada / Home made marinated olives
- 23 Canarische Kartoffeln mit Meersalz und roter Mojo ⁽²⁸⁾ 4,40 €
Papas arrugadas con mojo / Canary's potatoes
- 25 In Kräuter-Chili-Öl eingelegter spanischer Käse ⁽²¹⁾ 5,90 €
Queso en aceite picante / Spain cheese in oil -spicy-
- 28 Gebackener spanischer Käse ^(15a,17,21) mit Orangenchutney 5,90 €
Queso enpanado frito / Fried cheese pie with chutney
- 29 Champignon gefüllt m. Spinat u. mit Käse ⁽²¹⁾ überbacken 4,90 €
Champiñón relleno con espinacas y queso
- 70 Warmes Brot ^(15a) mit geröstetem Knoblauch 3,50 €
Pan de ajo / Garlic bread
- 75 Pimientos de Padrón mit Meersalz 5,40 €
Pimientos de padrón / Pimientos de Padrón
- 340 Spinatkroketten ^(15a,17) mit roter Mojo ⁽²⁸⁾ 4,50 €
Croquetas de espinacas / Spinach-Croquettes
- 363 Spanischer Kartoffelsalat ^(17,24,28) 3,90 €
Ensalada Rusa / Potatosalad spain art

Tapas mit Fleisch - Tapas con carne - Tapas with meat

- 12 *Datteln im Speckmantel* 5,30 €
Dátiles y bacon / Dates in bacon
- 15 *Hackfleisch-Bällchen* ^(15a,17) *in Tomatensauce* ⁽²³⁾ 4,90 €
Albóndigas de carne y salsa de tomate/Meatballs in tomato sauce
- 26 *Chicken Wings in Paprika mariniert an BBQ-Sauce* ⁽²⁴⁾ 4,90 €
Alitas de pollo / Chicken wings
- 31 *Spanischer Serrano Schinken -hauchdünn geschnitten-* 6,90 €
Jamón serrano / Serrano ham
- 43 *Geflügelleber in Himbeerjus* ^(23,28) 4,90 €
Higaditos de pollo en frambuesa vinagre
Chicken liver with raspberry jus
- 52 *Gegrillte Chorizo* 5,90 €
Chorizo a la plancha / Grilled pepper sausages
- 341 *Hausgemachte Kartoffel-Fleisch-Bällchen* ^(15a,17) 4,90 €
Albóndiga de patatas rellenas de carne/Potatoball with meat filled
- 342 *Hähnchenbrust in Honigsauce* ⁽²³⁾ *m. gerösteten Mandeln* ⁽²⁾ 5,50 €
Pechuga de pollo en salsa de miel con piñones
Chicken in honey sauce with pine nut
- 361 *Kaninchen nach kanarischer Art* ⁽²³⁾ 5,50 €
Conejo salmorejo / Rabbit canarian art
- 516 *Rippchen in Honigsauce* ⁽²³⁾ 5,50 €
Costillas de cerdo con miel / Spare Ribs in honesauc

Tapas mit Fisch - Tapas con pescado

- 17 *Garnelen* ⁽¹⁶⁾ *in Knoblauch-Weisswein-Sud* ^(21,28) 8,90 €
Gambas al ajo / Shrimps in garlic y wine
- 19 *Hausgemachter Meeresfrüchtesalat* ^(16,27) *mit* 5,50 €
Tintenfisch, ⁽²⁷⁾ *Garnelen,* ⁽¹⁶⁾ *Pulpo* ⁽²⁷⁾ *u. Muschelfleisch* ⁽²⁷⁾
Ensalada de frutas del mar / Seafood salad
- 22 *Marinierte Sardellen* ⁽¹⁸⁾ 4,90 €
Boquerones en vinagre
- 24 *Frittierte Sardellen mit Zitrone* ^(15a,18) 5,10 €
Boquerones fritos / Fried sardines
- 80 *Garnelen im Kartoffelnest* ⁽¹⁶⁾ 5,10 €
Rollitos de papa rellenos de gambas / Gambas-Potatocluster
- 355 *Fischkroketten* ^(15a,17,18) *mit Zitrone und grüner Mojo* ⁽²⁸⁾ 4,50 €
Croquetas de pescado / Fish-Croquette
- 356 *Chipirones frittiert* ^(15a,27) 5,90 €
Chipirones fritos / Grilled baby calammar
- 358 *Frittierte Tintenfischringe* ^(15a,17) *mit grüner Mojo* ⁽²⁸⁾ 5,50 €
Calamares a la Romana / Baked Clamares with green Mojo
- 365 *Oktopus galizischer Art* ⁽²⁷⁾ 7,90 €
Pulpo á la gallega / Pulpo galzien art

Hauptgerichte Fleisch - Carne - Meat Courses

- 39 *Argentinisches Rib Eye Steak vom Grill* * 19,90 €
Bistec á la plancha/Argentina rip-eye steak from the Grill**
- 50 *Argentinisches Rumpsteak vom Grill* * 19,90 €
Bistec a la plancha/Argentina rumpsteak from the Grill**
- 65 *Gegrilltes Schweinefilet** 17,90 €
Solomillo de cerdo a la parrilla/ Grilled fillet of pork**
- 41 *Gegrilltes Schweinefilet mit Bacon bardiert* * 18,90 €
*Solomillo de cerdo a la parrilla con bacon**
*Grilled fillet of pork with Bacon**
- 44 *Dreierlei gegrilltes Fleisch mit Gemüse der Saison und Beilage des Tages* 17,90 €
Grilled meat with vegetables of the Saison and side dishes
- 63 *Schnitzel vom Schwein (paniert)* ^(15a,17) 13,90 €
mit Gemüse der Saison und Beilage des Tages
Pork escalope with vegetables of the Saison and side dishes
- * *Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Gemüse der Saison und eine Beilage des Tages, dazu wählen Sie aus folgenden Saucen:*
Champignon-Schnittlauchsaucе, ^(21,23) Grüne-Pfeffer-Sauce, ^(21,23)
Blauschimmelsauce ^(21,23) oder hausgemachte Kräuterbutter ⁽²¹⁾
With Vegetables of the Saison and side dishes and optional Mushroom-chive-sauce, Green-pepper-sauce, Cheesesauce or Herbage butter
- 42 *Hähnchenbrust mit span. Käse ⁽²¹⁾ und Serranoschinken* 15,90 €
gefüllt an Zucchini-ratatouille ⁽²³⁾ und Rosmarinkartoffeln
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso en calabacines
y patatas rosmaryno / Chicken filled with serrano and cheese
at zucchini and rosemary potatoes
- 60 *In Honig und Knoblauch marinierte Spare Ribs gegrillt* 13,90 €
an Honigsauce ⁽²³⁾ mit Grillgemüse und Kartoffelspalten
Costillas con miel, parrillada de verduras y papas fritas
Spare Ribs with honey sauce, grilled vegetables and potatoes
- 62 *Geschmorte Kaninchenkeule "Mallorquin"* 14,90 €
auf Kartoffel-Staudensellerie-Ragout ⁽²³⁾
Conejo "Mallorquin" con papas-apio-ragú
Rabbit mallorquin art with potatoes-celery-ragout
- 79 *Krustenkotelett vom Schwein* 13,90 €
in Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Sud mit Canarischen
Kartoffeln in einer heißen Pfanne serviert
Chuleta de cerdo en salsa de romero y tomillo con papas arrugadas
Pork cutlet in thyme-rosemary-garlic and canary's potatoes

Hauptgerichte Fisch - Pescado - Fish Courses

- 45 Trilogie von gebratenen Fischfilets ^(15a,18) 17,90 €
an Sherrycreme ^(21,28) mit Canarischen Kartoffeln
Mixto de pescado con salsa de jerez y papas arrugadas
Mixed grilled fish plate with sherry sauce and canary's potatoes
- 46 Dorade ⁽¹⁸⁾ Royal in Meersalzkruste 23,90 €
mit Canarischen Kartoffeln
An Ihrem Tisch vom Servicepersonal vorgelegt und filetiert
(Zubereitung ca. 20-30 min.)
Dorada a la plancha con parrillada de verduras y papas arrugadas
Gilthead of the Grill with grilled vegetables and canary's potatoes
- 47 Gegrillte Dorade ⁽¹⁸⁾ Royal 19,90 €
mit Grillgemüse und Canarischen Kartoffeln
Dorada al la plancha con parrillada de verduras y papas arrugadas
Gilthead of the Grill with grilled vegetables and canary's potatoes
- 66 Geschälte Großgarnelen ⁽¹⁶⁾ in Knoblauchöl, 17,90 €
serviert im Tontopf mit Salatbeilage ^(24,28)
Gambas al ajo / Prawns in garlic sauce
- 67 Großer Calamar ^(24,27,28) gegrillt in Olivenöl u. Knoblauch 15,90 €
Calamar a la plancha / Grilled calammar con oliveoil and garlic

Speisen für die Minis (nur für Kinder) / Only for the Kids

- 48 Chicken Wings mit Pommes frites ^(15a,17,18) 6,90 €
Alitas de pollo con patatas fritas/Chicken wings with pommes
- 49 Fischstäbchen mit Pommes frites 6,90 €
Barritas de pescado con patatas fritas/Fish nuggets with pommes


Desserts - Postre - Sweet Courses and Desserts

- 51 Crema catalana - span. Crème brûlée ^(17,21) 4,90 €
mit einem Hauch von Muskat und Zuckerkruste
Cema catalana
- 53 Flan Caramel ^(17,21) 4,90 €
Flan / Cream cramel
- 54 Gebratene Milch ^(15a,21) 4,90 €
Leche frita / Fried Milk
- 86 Toblerone-Parfait ^(17,21,22a) mit marinierten Himbeeren 7,50 €
Semifrio "Toblerone" con marinado frambuesa
Parfait from "Toblerone" with marinated raspberry
- 96 Käseplatte mit verschiedenen spanischen Käsesorten, 11,90 €
frischem Obst und Orangenchutney ⁽²¹⁾
Plato de queso variado con fruta y mermelada de naranja
Cheese plate with fruit and orange chutney

Kaffee und Co. / Café / Coffee

Kaffee		Tasse	2,20 €
Milchkaffee	(21)	Tasse	3,10 €
Cappuccino	(21)	Tasse	2,60 €
Latte Macchiato		Glas	3,10 €
Cafe Cortado (verlängerter Espresso mit Milch)	(21)	Glas	2,60 €
Carajillo (Espresso mit Schuß)		Tasse	3,50 €
Cafe Canario (Espresso mit süßer Milch)	(21)	Glas	3,00 €
Cafe Solo / Espresso		Tasse	2,00 €
Der kleine schwarze Kaffee			
Doppelter Espresso		Tasse	3,50 €
Ein doppelter, kleiner schwarzer Kaffee			
Espresso Macchiato	(21)	Tasse	2,10 €
Der kleine schwarze Kaffee mit einem Schuß Milch			
Heißer Kakao	(21)	Tasse	2,70 €
Heißer Kakao mit Schlagsahne	(21)	Tasse	3,10 €
Diverse Teesorten bitte fragen Sie unseren Service			2,50 €



Soft Drinks / Bebidas sin alcohol / Non alcoholic drinks

	Wasser m. Kohlensäure	Fl.	0,25 l	2,90 €
	Wasser m. Kohlensäure	Fl.	0,75 l	5,90 €
	Stilles Wasser	Fl.	0,25 l	2,90 €
	Stilles Wasser	Fl.	0,75 l	5,90 €
Coca Cola ^{1) 3)} / Coca Cola light ^{1) 3) 5) 6)}			0,2 l	2,40 €
Coca Cola ^{1) 3)} / Coca Cola light ^{1) 3) 5) 6)}			0,4 l	4,20 €
Fanta ^{1) 7)}			0,2 l	2,40 €
Fanta ^{1) 7)}			0,4 l	4,20 €
Sprite			0,2 l	2,40 €
Sprite			0,4 l	4,20 €
Apfelschorle			0,2 l	2,40 €
Apfelschorle			0,4 l	4,20 €
Spezi ^{1) 3) 6)}			0,2 l	2,40 €
Spezi ^{1) 3) 6)}			0,4 l	4,20 €
Malzbier ¹⁾	(15a)	Fl.	0,33 l	2,90 €
Schweppes Tonic ⁴⁾			0,2 l	2,60 €
Schweppes Tonic ⁴⁾			0,4 l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4) 7)}			0,2 l	2,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4) 7)}			0,4 l	4,20 €
Schweppes Ginger Ale ¹⁾			0,2 l	2,60 €
Schweppes Ginger Ale ¹⁾			0,4 l	4,20 €

Säfte / Zumo de fruta / Fruit juice

Orangensaft		0,2 l	2,80 €
Apfelsaft		0,2 l	2,80 €
Ananassaft		0,2 l	2,80 €
Grapefruitsaft		0,2 l	2,80 €
Bananen Nektar		0,2 l	2,80 €
Sauerkirsch Nektar		0,2 l	2,80 €
Mango Nektar		0,2 l	2,80 €
Maracuja Nektar		0,2 l	2,80 €
Schw. Johannesbeernektar		0,2 l	2,80 €
Tomatensaft		0,2 l	2,80 €
KiBa (Kirsch-Bananen-Saft)		0,4 l	4,20 €

Biere vom Fass / Cerveza de barril / Draft Beer

 Warsteiner vom Fass	(15c)	0,3 l	2,90 €
Warsteiner vom Fass	(15c)	0,5 l	4,60 €
König Ludwig Dunkel vom Fass	(15c)	0,3 l	2,90 €
König Ludwig Dunkel vom Fass	(15c)	0,5 l	4,50 €
König Ludwig Hefe hell vom Fass	(15c)	0,3 l	2,90 €
König Ludwig Hefe hell vom Fass	(15c)	0,5 l	4,60 €
 San Miguel - Span. Bier vom Fass	(15c)	0,3 l	2,90 €
San Miguel - Span. Bier vom Fass	(15c)	0,5 l	4,70 €
San Miguel - Span. Bier v. Fass i. Pitcher-Krug	(15c)	1,5 l	12,90 €

Biere / Cerveza / Beer

König Ludwig Hefeweizen (dunkel)	(15a,c)	Fl. 0,5 l	4,60 €
König Ludwig Kristallweizen	(15a,c)	Fl. 0,5 l	4,60 €
Estrella Galicia	(15c)	Fl. 0,33 l	3,20 €

Biere alkoholfrei / Cerveza sin alcohol / Beer alcohol-free

Warsteiner -alkoholfrei-	(15c)	Fl. 0,33 l	2,90 €
König Ludwig Weissbier -alkoholfrei-	(15a,c)	Fl. 0,5 l	3,90 €
Estrella Galicia -alkoholfrei-	(15c)	Fl. 0,33 l	2,90 €

Bier-Mixgetränke / Beer mixed drink

Radler ¹⁾ mit Warsteiner	(15c)	0,3 l	2,80 €
Radler ¹⁾ mit Warsteiner	(15c)	0,5 l	4,20 €
Berliner Weisse mit Sirup		0,33 l	3,80 €
Waldmeister ¹⁾ oder Himbeere ¹⁾			

Weinhaltige Getränke

Weissweinschorle	(28)	0,2 l	4,20 €
Rotweinschorle	(28)	0,2 l	4,20 €
Sangria ^{1) 2)}	(28)	0,5 l	10,90 €
Sangria ^{1) 2)}	(28)	1,0 l	17,00 €

Offene spanische Weissweine / Vino blanco / White wine ⁽²⁸⁾

<i>Solemne - spanischer Weisswein</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Frischer und fruchtiger Landwein.</i>	0,5 l	9,80 €
<i>Bouquet nach frischen Früchten.</i>	1,0 l	19,30 €
Rioja Vega	0,2 l	4,80 €
<i>Hellgelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensive</i>	0,5 l	11,40 €
<i>Fruchtnoten, im Mund ausgewogen, frisch und spritzig</i>	1,0 l	21,90 €
Montesierra Chardonnay	0,2 l	5,20 €
<i>Ein trockener, recht kräftiger Wein mit frischen</i>		
<i>fruchtigem Geschmack</i>		
Basa Cosecha Blanco	0,2 l	6,60 €
<i>Spritzig und frisch, äußerst elegant</i>		
Satinela Marques de Caceres aus Rioja	0,2 l	5,90 €
<i>Semi-Dulce (Halbtrocken), lieblich, fruchtig und frisch</i>		
Canto Real Verdejo Rueda	0,2 l	5,80 €
<i>Lebhaft frisch, rassig und herzhaft und in der Frucht. Ein</i>		
<i>Pikanter, herzhafter und fruchtiger Wein.</i>		

Spanische Weissweine / Vino blanco / White wine ⁽²⁸⁾

Montesierra Chardonnay	0,75 l	20,90 €
<i>Ein trockener, recht kräftiger Wein mit frischen</i>		
<i>fruchtigem Geschmack</i>		
Canto Real Verdejo Rueda	0,75 l	21,90 €
<i>Lebhaft frisch, rassig und herzhaft und in der Frucht.</i>		
<i>Freunde pikant herzhaft fruchtiger Weine werden hier ihre große</i>		
<i>Freude haben.</i>		
Basa Cosecha Blanco	0,75 l	25,90 €
<i>Spritzig und frisch, äußerst elegant</i>		
Diez Siglos de Verdejo Rueda	0,75 l	28,90 €
<i>Dieser Weißwein verzaubert durch sein Frucht-Potpourri und</i>		
<i>einem Hauch von Exotik, dazu ausgeprägte Aromen reifer</i>		
<i>Früchte.</i>		
Satinela Marques de Caceres aus Rioja	0,75 l	23,90 €
<i>Semi-Dulce (Halbtrocken), lieblich, fruchtig und frisch</i>		

Spanische Roséweine / Vino rosado / Rosé ⁽²⁸⁾

Montesierra rosé	0,2 l	4,90 €
<i>Vom Feinschmecker zu einem der 10 Besten span.</i>	0,75 l	19,90 €
<i>Weinen gewählt</i>		
Mesta róse - La Mancha	0,2 l	4,90 €
<i>Ein Rosé der leichten Art. Frisch und lebendig mit</i>	0,75 l	19,90 €
<i>dezenter Fruchtaromatik nach Erdbeeren und Kirsche.</i>		

Offene spanische Rotweine / Vino tinto / Red wine ⁽²⁸⁾

<i>Solemne - spanischer Rotwein</i>	0,2 l	4,60 €
<i>Ein leichter Landwein, der auch perfekt zu weißem Fleisch passt.</i>	0,5 l	9,50 €
	1,0 l	19,10 €
<i>Rioja Vega Tempranillo</i>	0,2 l	5,20 €
<i>Zur Zeit sicher einer der besten Trinkweine aus der Rioja. Sehr süffig und bekömmlich.</i>	0,5 l	11,40 €
	1,0 l	22,20 €
<i>Mesta Tempranillo (La Mancha)</i>	0,2 l	5,20 €
<i>Anbaugebiet: De la Tierra de Castilla</i>	0,5 l	11,40 €
<i>Aromen von roten, reifen Früchten.</i>	1,0 l	22,20 €
<i>Cantaburras roble - Ribera</i>	0,2 l	7,30 €
<i>Ausgewogener fruchtiger Geschmack, mit holziger Note</i>		

Spanische Rotweine / Vino tinto / Red wine ⁽²⁸⁾

<i>Ondari Prieto Picudo</i>	0,75 l	29,50 €
<i>Machtvolle Konzentration von Frucht und Kraft.</i>		
<i>Ein muss für jeden Weinliebhaber.</i>		
<i>Cantaburras roble - Ribera</i>	0,75 l	27,90 €
<i>Ausgewogener fruchtiger Geschmack, mit holziger Note</i>		
<i>Marques de Murrieta Reserva - Rioja</i>	0,75 l	47,90 €
<i>Duftet nach Früchte wie Schwarzkirsche und Brombeere, gepaart mit Lavendel-Aromen. Am Gaumen dominieren rote Früchte, dazu ein Hauch</i>		
<i>Cantaburras Crianza - Ribera</i>	0,75 l	37,90 €
<i>Warmer und vollmundiger, großer Genuss</i>		
<i>El Coto de Imaz Grand Reserva</i>	0,75 l	56,00 €
<i>Schön dunkle, kirschrote bis granatrote Farbe.</i>		
<i>Feines Aroma mit großem Fruchtausdruck,</i>		

Spirituosen / Alcohólicas / Alcoholic

<i>Hierbas Dulces - Anislikör süß</i>	2 cl	3,50 €
<i>Hierbas Secas - Anislikör trocken</i>	2 cl	3,50 €
<i>Hierbas Mix de Mallorca</i>	2 cl	3,50 €
<i>Anis del Mono dulce</i>	2 cl	3,50 €
<i>Anis del Mono seco</i>	2 cl	3,50 €
<i>Orujo Blanco - Tresterbrand</i>	2 cl	3,50 €
<i>Orujo Hierbas - Tresterbrand mit Kräutern</i>	2 cl	3,50 €
<i>Likör „43“ ¹⁾</i>	2 cl	4,00 €
<i>Pacharán - Schlehenlikör aus Navarra</i>	2 cl	4,00 €
<i>Brandy 103 ¹⁾</i>	2 cl	3,00 €
<i>Veterano Osborne - Brandy</i>	2 cl	3,20 €
<i>Carlos I ¹⁾ - Solera Gran Reserva Brandy</i>	2 cl	3,90 €
<i>Lepanto - Sorera Gran Reserva Brandy</i>	2 cl	5,20 €
 <i>Cardenal Mendoza- Solera Gran Reserva</i>	2 cl	5,20 €
<i>ergibt sich aus einer Lagerzeit von mindestens 15 Jahren</i>		
<i>Gran Duque de Alba</i>	2 cl	5,20 €
<i>Tequilla Gold</i>	2 cl	3,00 €
<i>Tequilla Silver</i>	2 cl	3,00 €
<i>Aalborg Aquavit</i>	2 cl	3,40 €
<i>Gorbatschow Wodka</i>	2 cl	3,00 €
<i>Absolut Wodka</i>	2 cl	4,00 €
<i>Obstler Williams Birne</i>	2 cl	4,50 €
<i>Obstler Himbeere</i>	2 cl	4,50 €
<i>Bailys</i>	2 cl	3,90 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00 €
<i>Pernod ¹⁾</i>	2 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,00 €
<i>Averna</i>	2 cl	3,00 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,00 €
<i>Scotch Whisky Chivas Regal 12 Jahre</i>	4 cl	6,80 €
<i>Scotch Whisky Glenfiddich 12 Jahre</i>	4 cl	6,80 €
<i>Scotch Whisky Glenfiddich 14 Jahre</i>	4 cl	7,50 €
<i>Ballantines ¹⁾</i>	4 cl	5,90 €
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	6,20 €
<i>Jim Beam</i>	4 cl	4,90 €
<i>Bacardi</i>	4 cl	4,90 €
<i>Pott Rum</i>	2 cl	2,80 €
<i>Gordon´s dry Gin</i>	2 cl	3,00 €

Sherry / Jerez / Sherry ⁽²⁸⁾

Sherry Fino -trocken-	5 cl	4,50 €
Sherry Medium -delikates Haselnussaroma, leicht-	5 cl	4,50 €
Sherry Cream -süß-	(21) 5 cl	4,50 €

Cava / Champagner / Prosecco ⁽²⁸⁾

Masachs Extra Dry Cava	0,1 l	4,90 €
Masachs Extra Dry Cava	Fl. 0,75 l	29,90 €
Champagner	Fl. 0,75 l	92,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,20 €

Cocktails mit Alkohol / Cóctel con alcoholica / Cocktails with Alcohol

Tequila Sunrise		8,90 €
Tequila, Orangen Juice, Grenadine ^{1) 2)}		
Pina Colada	(21)	8,90 €
Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft ^{1) 2)}		
Mojito		8,90 €
Limetten, frische Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Havanna-Club ¹⁾		
Caipirinha		8,90 €
Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Pitu ²⁾		
Likör 43 Blanco	(21)	5,90 €
Likör 43, Milch ¹⁾		
Cuba Libre		8,90 €
Rum, Limetten, Coca Cola ^{1) 3)}		
Long Island Ice Tea		8,90 €
Gin, Rum, Wodka, Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Coca Cola ^{1) 3)}		

Long Drinks

Martini rot, weiss	(28) 5 cl	4,90 €
Campari Orange oder Soda ¹⁾	4 cl	6,90 €
Bacardi Cola ^{1) 3)}	4 cl	6,90 €
Weinbrand Cola ^{1) 3)}	4 cl	7,90 €
Whisky Cola ^{1) 3)}	4 cl	7,90 €
Gin Tonic ⁴⁾	4 cl	7,90 €
Wodka Lemon, Orange o. Tonic ⁴⁾	4 cl	7,90 €
Vino Verano	Glas	5,40 €

Inhaltsstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Koffeinhaltig
- 4) Chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) Phenylalaninquelle
- 7) Antioxidationsmittel

Allergenkennzeichnung (rote Zahlen in Klammern) nach Lebensmittelinformationsverordnung:

- (15) Glutenthaltiges Getreide
 - (15a) Weizen
 - (15b) Roggen
 - (15c) Gerste
 - (15d) Hafer
 - (15e) Dinkel
 - (15f) Kamut
- (16) Krebstiere
- (17) Eier
- (18) Fisch
- (19) Erdnüsse
- (20) Soja
- (21) Milch
- (22) Schalenfrüchte
 - (22a) Mandel
 - (22b) Haselnüsse
 - (22c) Walnüsse
 - (22d) Cashewnüsse
 - (22e) Pekannüsse
 - (22f) Paranüsse
 - (22g) Pistazien
 - (22h) Macadamia Nuss
 - (22i) Queenslandnüsse
- (23) Sellerie
- (24) Senf
- (25) Sesamsamen
- (26) Lupine
- (27) Weichtiere
- (28) Schwefeldioxid und Sulf