



## **BUENOS DÍAS** – *Herzlich Willkommen!*

Hier, mitten im kühlen Norden Deutschlands möchten wir Sie mit feinen und feurigen Aromen, sonnenverwöhnten Weinen, kurz mit einem Stück spanischer Lebensart verwöhnen!

Reisen Sie mit uns quer durch die schmackhaften Seiten Spaniens ohne erst den Koffer zu packen.  
Wir servieren typische Gerichte  
und natürlich kommen bei uns auch Tapas auf den Tisch:  
Kleine feine Häppchen aus allen Teilen des Landes.

---

## **MENÚ DEL DÍA** – *Tageskarte*

Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tageskarte, oder fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuellen Empfehlungen!



## **HORARIO DE COCINA** - *Küchenöffnungszeiten*

**Mittagstisch** // Montag - Freitag 12.00 - 16.00 Uhr  
**À la carte** // täglich 12.00 - 23.00 Uhr

## CAVA – Schaumweine .....

### Bodegas Langa –

#### Cava Reyes de Aragón Brut Reserva El Casto

Macabeo 70% / Chardonnay 30% / Calatayud / 11,5% alc  
feine Perlage mit leicht goldener Farbe / erfrischend / Quitte / Pfirsich / Brioche

Glas 0,1l **5,90**  
Flasche 0,75l **33,90**

### Bodegas Langa –

#### Cava Reyes de Aragón Brut Rosado

100% Garnacha / Calatayud / 11,5 % alc  
langes aromatisches Finale / Kirschblüten / Erdbeere /  
dezente Mandelnoten

Glas 0,1l **5,90**  
Flasche 0,75l **33,90**

## APERITIVO – Aperitif ..... 0,2l .....

### Aperol Spritz

Aperol / Wasser / Cava / Orange

**6,90**

### Hugo

Holunderblütensirup / Limette / Wasser / Cava / Minze

**6,90**

### Lillet Spritz

Traubenmost / Cava / ORGANICS Purple Berry / Beeren der Saison

**6,90**

### Vermouth Tonic

La Copa Vermouth rojo / ORGANICS Tonic Water / Orange

**6,90**

### Vermouth albahaca

La Copa Vermouth blanco / Soda Libre The Basil / Zitrone / Basilikum

**7,20**

### White Port Tonic

Presidential Weißer Portwein / Limette / ORGANICS Tonic Water / Minze

**7,20**

## CHAMPAGNER .....

### André Clouet –

#### Champagner Grande Reserve Bouzy Grand Cru

100% Pinot Noir / Champagner / 12,0% alc  
kräftig, dabei aber cremig / Apfel / Birne / nussig im Nachhall

Flasche 0,375l **33,90**  
Flasche 0,75l **59,90**



### Rebujito

Lustau Manzanilla / Zitrone / Zitronenlimonade / Minze

**6,90**

### Agua de Valencia

Tanqueray Gin / 42 Below / Cava / Orangensaft / Orange

**7,90**

### Tinto de verano

Rotwein / Zitronenlimonade / Orange / Limette / Zitrone

**6,90**

## alkoholfrei .....

### Flo reale Spritz

Martini Flo reale / Soda Libre The Elderflower / Limette

**6,90**

### Vibrante Spritz

Martini Vibrante / Soda Libre The Elderflower / Orange

**6,90**

Unsere alkoholfreien  
Aperitive haben als  
Grundlage entalkohol-  
isierten Wein mit Sulfiten.  
Ein kleiner Restbestandteil  
an Alkohol ist vorhanden,  
darf aber nach deutscher  
Rechtsprechung als alkohol-  
frei deklariert werden.

## SHERRY..... 0,05l. ...

All unsere Sherrys kommen von der Bodegas Lustau aus der Region Jeréz de la Frontera im Südwesten Spaniens. Das Gesamtgebiet der Weinberge umfasst circa 7000 ha und besticht durch seine weißen Kreideböden, die sich besonders gut zur Herstellung der benötigten Trauben für den Sherry eignen. Vom Weintyp wird unterschieden zwischen den „vinos generosos“ (Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso und Palo Cortado), „vino generosos de licor“ (Medium und Cream) und den „vinos dulces naturales“ (Pedro Ximénez und Moscatel).

### Manzanilla „Papirusa“ 4,40

100% Palomino / 15% alc / 5 Jahre alt / sehr trocken  
strohgelb / Kamille / floral / Meersalz /  
passt zu Austern und anderen Meeresfrüchten

### Fino de Jeréz En Rama 6,50

100% Palomino / 15,5 % alc / Jahrgang 2016 / sehr  
trocken leicht rauchig / geröstete Mandeln / Sauerteig /  
grüne Olive / passt zu Schinken

### Amontillado VORS (Very Old Rare Sherry) 19,90

100 % Palomino / 21,5 % alc / 30 Jahre alt / trocken  
Butterscotch / Süßholz / altes Leder / leicht pikant

### Palo Cortado „Península“ 6,90

100% Palomino / 19 % alc / 12 Jahre alt / trocken  
Vanille / Mocca / dunkle Schokolade /  
passt zu Lamm, Gebrilltem und Kleinwild

### Dry Oloroso „Don Nuño“ 6,60

100 % Palomino / 20 % alc / 12 Jahre alt / trocken  
Bitterschokolade / Walnüsse / gebackene Esskastanie /  
passt zu rotem Fleisch und Geschmortem

### Cream „Capataz Andrés“ 4,90

85 % Palomino / 15 % Pedro Ximénez / 20 % alc /  
8 Jahre alt / süß  
Datteln / getrocknete Feigen / Rosinen /  
passt zu Käse und Süßspeisen

### Moscatel „Emilín“ 5,90

100 % Moscatel / 17 % alc / 8 Jahre alt / sehr süß  
Floral / Zitrusaromen / getrocknete Früchte / Gewürze /  
passt zu Crema catalana und Churros

## PORT..... 0,04l. ...

Die Marke Presidential stellt seit 1863 hervorragenden Portwein her, war drei Generationen lang königlicher Hoflieferant, bis 1933 Clemente da Silva das Familienunternehmen seiner Frau übernahm und es anschließend in „C. da Silva“ umbenannte und zur internationalen Berühmtheit führte.

Die Weine stammen aus der weltweit ältesten, geschützten Weinbauregion „Douro“. Durch die mehr als übliche längere Lagerung in den Gewölbekellern entwickeln diese Weine eine höhere Bandbreite an Geschmacksnuancen.

### Porto White 5,50

19% alc / Vanille / Pflaume / Eiche /  
idealer Begleiter zu Oliven

### Porto Ruby 5,70

19 % alc / fruchtgeprägtes Aroma /  
jugendlich charismatisch

### Porto Tawny 5,90

19% alc / Reifung bis zu 10 Jahren /  
nussiger Unterton

## CERVEZA DEL BARRIL –

Fassbier .....

### Warsteiner Premium Pilsener

Hallertauer Hopfen / Sommergerstenmalz / alc. 4,9 %

0,25l 3,40

0,40l 4,80

### Warsteiner Brewers Gold

naturtrüb / mild / malzaromatisch / alc. 5,2%

0,30l 3,70

### König Ludwig Dunkel

dunkles Gerstenmalz / Karamell Geschmack / alc. 5,1%

0,30l 4,20

### San Miguel Especial

Lager / goldfarben / Zitrusaroma / alc. 5%

0,30l 3,70

0,50l 5,50

## CERVEZA EMBOTELLADA –

Flaschenbier .....

### Warsteiner Alkoholfrei

alc. < 0,5 %

0,33l 3,50

### König Ludwig Weissbier

- Hell alc. 5,5 % 0,50l 5,20

- Dunkel alc. 5,5 % 0,50l 5,20

- Kristall alc. 5,5 % 0,50l 5,20

- Alkoholfrei alc. < 0,5 % 0,50l 5,20

### Estrella Damm alc. 5,4 %

0,33l 3,70

### Corona Extra alc. 4,5 %

0,355l 4,20



## BEBIDAS SIN ALCOHOL – alkoholfreie Getränke

### Vilsa Gourmet *medium oder naturelle*

Flasche 0,25l	2,90
Flasche 0,75l	6,50

### Horchata de Chufa

*Spanische Ermandelmilch aus der Region Valencia*

Glas 0,40l	3,90
------------	------

### Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

Flasche 0,20l	3,20
Glas 0,40l	5,20

### Niehoffs Vaihinger Säfte

*Naturtrüber Apfel / Orange / Cranberry / Maracuja / Rhabarber*

Glas 0,20l	3,20
Glas 0,40l	5,10

### als Schorle

Glas 0,20l	2,90
Glas 0,40l	4,90

### Tomatensaft

Flasche 0,20l	3,20
---------------	------

### Red Bull

*Energy Drink / Sugarfree / Summer Edition*

Dose 0,25l	3,50
------------	------



### ORGANICS by Red Bull

*Simply Cola / Tonic Water / Bitter Lemon / Viva Mate / Ginger Beer / Black Orange / Purple Berry*

Flasche 0,25l	3,50
---------------	------

### Wir empfehlen:

#### „Dumas Musketeer“

*Eine (alkoholische) Kreation aus unserem Hause*

<i>Pisco / Amargo Chuncho / ORGANICS Viva Mate</i>	9,50
----------------------------------------------------	------

### Soda Libre *The Basil / The Elderflower*

Flasche 0,33l	4,90
---------------	------



## SOPAS - Suppen

---

<b>Oliaigua</b> - Paprika / Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch / Olivenöl <sup>l</sup>	<b>7,50</b>
<b>Zarzuela</b> - Frischfisch der Saison / Gemüse der Saison / Jakobsmuschel / Garnele / Miesmuschel / Safran <sup>l,b,d</sup>	<b>14,90</b>
<b>Fabada Asturiana</b> - Tomate / Weiße Bohnen / Chorizo <sup>l</sup> / Morcilla	<b>9,20</b>

## ENTREMESES - Vorspeisen

---

<b>Ensalada de rúcula</b> - Rucola / gepickelte Zwiebeln / Pinienkerne / Manchego / Cipriani	<b>11,50</b>
<b>Lomo de conejo</b> - Kaninchenrücken / Kichererbsen / weiße Bohnen / Kräuter	<b>15,90</b>
<b>Vieiras gratinadas y queso</b> - Jakobsmuscheln / Kräuter / Queso Ibérico <sup>a,g,r</sup>	<b>18,90</b>
<b>Degustación de tapas</b> - Tapaskreationen außerhalb der regulären Karte	<b>18,90</b>

## TAPAS FRÍAS – Kalte Tapas

Alle kalten und warmen Tapas werden mit frischem Brot serviert.

<b>Pan con aioli</b> – Brot mit Aioli <sup>a,c</sup>	5,20
<b>Crema de garbanzo y alubia blanco</b> – Kichererbse / weiße Bohne / Olivenöl	6,20
<b>Aceitunas mixtas</b> – Lila und grüne Oliven / Knoblauch / Zwiebeln / frische Kräuter	7,90
<b>Aceitunas relleno Anchoa</b> – grüne Oliven gefüllt mit Sardellen	6,50
<b>Aceitunas rellenas de limón</b> – grüne Oliven gefüllt mit Zitrone	5,90
<b>Queso Ibérico semicurado</b> – 2-3 Monate gereifter spanischer Mischkäse (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), mit Aioli <sup>c,g</sup>	7,90
<b>Queso de cabra</b> – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel <sup>g</sup>	6,70
<b>Queso Manchego</b> – spanischer Käse aus Schafsmilch, mit Aioli <sup>c,g</sup>	8,20
<b>Jamón Serrano</b> – 14 Monate gereifter Serrano-Schinken; dazu Aioli <sup>c,g</sup>	8,90
<b>Jamón Ibérico</b> – 26 bis 36 Monate gereifter Ibérico-Schinken; dazu Aioli je 50g	13,90
<b>Sobrassada picante</b> – pikante mallorquinische Schweinemettwurst	6,20
<b>Fuet</b> – dünne, luftgetrocknete, Dauerwurst aus Schweinefleisch im Naturdarm	6,90
<b>Crema de atún</b> – hausgemachte Thunfischcrème mit Kartoffeln, Ananas und roter Zwiebel <sup>c,d</sup>	6,90
<b>Boquerones en vinagre</b> – eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie <sup>d</sup>	8,20
<b>Filete de caballa</b> – Makrelenfilet mit Pflanzenöl	4,50
<b>Chicarrillos en escabeche</b> – kleine Stöckerfische in Marinade	4,90
<b>Sardinas al limon</b> – Sardinen mit Zitronen und Pflanzenöl	5,90
<b>Agujas en aceite vegetal</b> – Nadelfische in Pflanzenöl	6,40
<b>Zamburiñas en salsa de vieira</b> – kleine Jakobsmuscheln in delikater Sauce	8,90
<b>Berberechos con lima</b> – Herzmuscheln mit Limette	9,50
<b>Navajas con lima</b> – Schwertmuscheln mit Limette	9,90



## TAPAS CALIENTES – *Warme Tapas*



<b>Chipirones</b> – mehlierte, frittierte Baby Sepia <sup>a,r</sup>	8,90
<b>Calamares fritos</b> – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe mit Aioli <sup>a,r</sup>	8,20
<b>Boquerones fritos</b> – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen) <sup>a,d</sup>	8,90
<b>Pescaditos fritos</b> – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische <sup>a,d</sup>	8,20
<b>Gambas al ajillo</b> – 5 Gambas (16/20) in Knoblauchöl <sup>b</sup>	12,90
<b>Pulpo a la plancha</b> – gegrillter Oktopus auf Crème von Kichererbse und weißer Bohne <sup>r</sup>	20,50
<b>Alubias blancas en escabeche</b> – weiße Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce	6,50
<b>Champiñones al Jérez</b> – gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud	6,20
<b>Queso blanco frito</b> – 2 gebackene Hirtenkäse (Kuhmilch) <sup>a,c,g</sup>	7,20
<b>Papas arrugadas con mojo rojo</b> – Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo	6,90
<b>Pimientos de padrón</b> – gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz	6,90
<b>Tortilla española con espinacas</b> – Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch <sup>c</sup>	7,90
<b>Ciruelas con bacon</b> – 7 Pflaumen im Speckmantel	7,90
<b>Dátiles con bacon</b> – 7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel <sup>g</sup>	7,90
<b>Croquetas espinacas</b> – hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat <sup>a,c</sup>	7,50
<b>Chorizo Rosario en vino blanco</b> – Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken	7,40
<b>Alitas de pollo</b> – selbst marinierte, frittierte Hähnchenflügel	8,90
<b>Albóndigas en salsa picante</b> – Rinderhackbällchen in Tomatensauce mit Rotwein <sup>c,m</sup>	8,90
<b>Pinchos de chistorra</b> – Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen	6,50
<b>Morcilla y patate</b> – gebratene Blutwurst auf einer Kartoffelcrème	8,90
<b>Brochetas de pollo</b> – gegrillte Hähnchenspieße maurischer Art	9,90



## TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

Tapas variadas ab mindestens 2 Personen

p.P. 23,90

Bitte wählen Sie gemeinsam **9 Schalen** aus. Diese werden mit Brot, Aioli, Mojo rojo und Mojo verde serviert.

- **Queso Ibérico semicurado** – 2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse
- **Queso de cabra** – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel <sup>g</sup>
- **Queso blanco frito** – gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch) <sup>a,c,g</sup>
- **Aceitunas mixtas** – Eingelegte lila und grüne Oliven
- **Jamón Serrano** – 14 Monate gereifter Serrano-Schinken
- **Fuet** – dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien
- **Dátiles con bacon** – Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel <sup>g</sup>
- **Ciruelas con bacon** – Pflaumen in Speckmantel
- **Champiñones al Jérez** – gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud
- **Pimientos de padrón** – gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz
- **Alubias blancas en escabeche** – weiße Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce
- **Tortilla española con espinacas** – Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch <sup>c</sup>
- **Papas arrugadas** – Runzelkartoffeln im Salzmantel
- **Croquetas espinacas** – hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat <sup>a,c</sup>
- **Albóndigas en salsa picante** – Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce <sup>c,m</sup>
- **Brochetas de pollo** – Kleine gegrillte Hähnchenspieße
- **Pinchos de chistorras** – Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen
- **Chorizo Rosario en vino blanco** – Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken
- **Boquerones fritos** – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen) <sup>a,d</sup>
- **Boquerones en vinagre** – in Essig eingelegte Sardellenfilets <sup>d</sup>
- **Gambas al ajillo** – Garnelen in Knoblauchöl <sup>b</sup>
- **Crema de atún** – hausgemachte Thunfischcrème <sup>c,d</sup>
- **Calamares fritos** – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe <sup>a,r</sup>
- **Pescaditos fritos** – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische <sup>a,d</sup>

## TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

Unsere Tapas-Variationen werden mit Brot, Aioli, Mojo rojo und Mojo verde serviert.



### Plato de tapas variadas

Tapas-Variation nach Laune des Kochs

20,50

### Tapas vegetarianas

Vegetarische Tapas-Variation nach Laune des Kochs

20,50

### Queso y Jamón

Queso Ibérico semicurado / Queso Manchego / 14 Monate gereifter Serrano Schinken

19,90

### Plato de tapas variadas „Barcelona“

Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / marinierte grüne und lila Oliven / mit Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel / gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz / hausgemachte Thunfischcrème / Croquetas espinacas

20,50

### Plato de tapas variadas „Malaga“

Tortilla española (Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch) / 1 gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch) / 2 marinierte, frittierte Hähnchenflügel / 2 Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce / Chorizo rosario (spanische Knoblauchwurst) / Calamares fritos (frittierte Tintenfischringe)

22,90

## TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

---

### **Plato de tapas variadas „San Sebastian“**

**23,90**

*2 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel / Pescaditos fritos /  
2 Gambas (16/20) in Knoblauchöl / marinierte grüne und lila Oliven /  
14 Monate gereifter Serrano Schinken / kanarische Runzelkartoffeln*

### **Plato de tapas variadas „Valencia“**

**23,90**

*In Essig eingelegte Sardellenfilets / 2 Gambas (16/20) in Knoblauchöl /  
mehlierte, frittierte Baby Sepia / Queso Ibérico semicurado (2 bis 3 Monate  
gereifter spanischer Mischkäse) / 2 Pflaumen im Speckmantel /  
Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst)*

### **Plato de tapas variadas „Aioli“**

**26,90**

*14 Monate gereifter Serrano Schinken / 26 bis 36 gereifter Ibérico Schinken /  
Morcilla y patate (gebratene Blutwurst auf einer Kartoffelcrème) / Fuet (dünne,  
luftgetrocknete, katalanische Wurst) / Queso Manchego*

---

*Sie können gerne ein Element in den von uns zusammengestellten Tapas Variationen austauschen.*

---

## PESCADO Y MARISCOS – *Fisch & Krustentiere*



.....  
*Alle Fischgerichte werden mit einem Blattsalat serviert.*  
.....

### **Gambas al ajillo**

*8 Gambas (16/20) / Knoblauch / Aioli / Brot <sup>a,b</sup>*

**24,90**

### **Cocido de pesca**

*Eintopf / Frischfisch der Saison\* / Gemüse der Saison / Tomaten / Weißwein*

**22,90**

### **Plato de pescados variados**

*Frischfisch der Saison\* / Gambas / Chipirones / Patatas bravas <sup>b,d,r</sup>*

**28,50**

.....  
*\*Wir möchten immer Fisch im Sortiment haben, der aus gesunden Beständen stammt und mit umweltschonenden Methoden gefangen wird, z.B. nachhaltig produzierte Wildfrischfischprodukte mit dem MSC-Siegel oder Fisch aus Aquakultur mit dem ASC Label. Darum achten wir beim Einkauf auf die aktuellen und saisonalen Angebote.*  
.....

## CARNES – Fleischgerichte

.....  
*Alle Fleischgerichte werden mit einer klassischen spanischen Gemüsebeilage serviert.  
 Für aktuelle Tagesangebote, fragen Sie bitte unser Personal.*  
 .....

<b>Pechuga de gallina de Guinea</b>	<b>23,90</b>
<i>Perlhuhnbrust / Kräuterseitlinge / Sherry / Weißwein / Kirschtomaten / Kräuter / Kartoffelpüree<sup>g</sup></i>	
<b>Lomo de Ibérico</b>	<b>23,90</b>
<i>Ibéricoschwein / Sherry / Wein / Kapern / Oliven / Kirschtomaten / Kartoffelpüree<sup>g</sup></i>	
<b>Filete de Cordero</b>	<b>27,50</b>
<i>Lammfilet / Rotwein / Kräuter / Knoblauch / Runzelkartoffeln<sup>g</sup></i>	
<b>Carnes a la brasa</b>	<b>28,90</b>
<i>Kaninchen / Huhn / Ibéricoschwein / Lamm / Patatas bravas / Mojo rojo / Mojo verde</i>	
<b>Conejo al ajillo</b>	<b>26,90</b>
<i>Kaninchenkeule / Knoblauch / Kräuter / Sherry / Weißwein / Runzelkartoffeln<sup>g</sup></i>	



## ARROZ – Reispfannen

.....  
*Alle Reispfannen werden mit einem gemischten Blattsalat serviert.*  
.....

**Arroz con verdura** 17,90

*Rundkornreis / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Tomaten*

**Arroz con pollo** 18,90

*Rundkornreis / Hähnchenbrust / Ingwer / Rosinen / Mandeln / Karotten / Safran <sup>h1</sup>*

**Arroz con Iberico** 21,90

*Rundkornreis / Ibericoschwein / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Tomaten*

**Arroz con marisco** 23,90

*Rundkornreis / Frischfisch der Saison / Gambas / Jakobsmuschel / Miesmuschel /  
Karotten / Erbsen / Knoblauch / rote Zwiebeln / Sherry / Weißwein / Tomaten <sup>b,d,r</sup>*

**Arroz Valenciana** 26,90

*Rundkornreis / Hähnchenbrust / Kaninchen / Gambas / Miesmuschel /  
Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Weißwein / Safran <sup>b,r</sup>*

## POSTRES – Nachtisch

---

<b>Churros</b>	8,90
<i>Hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck / Puderzucker / Schokoladensauce <sup>a,c,g</sup></i>	
<b>Crema catalana</b>	8,90
<i>Hausgemachte Milchcrème mit Zuckerkruste <sup>c,g</sup></i>	
<b>Sorbete de limón</b>	9,20
<i>Zitronensorbet mit Vodka und Cava</i>	
<b>Pasta de chocolate</b>	12,90
<i>Schokoladenpasta gefüllt mit weißer Schokolade und Ricotta / Apfel-Cava Sauce / Thymianeis <sup>a,c,g</sup></i>	
<b>Variacion de sorbete</b>	13,90
<i>Himbeere / Mango / Passionsfrucht</i>	
<b>Suflé de Valrhona chocolate con helado de pistacho</b>	14,90
<i>Hausgemachtes Valrhona Schokoladensoufflé mit einer Kugel Pistazieneis <sup>a,c,g,h7</sup></i>	
<b>Variación de queso</b>	15,50
<i>Spanische Käsevariation mit Feigensenf und schwarzen Walnüssen <sup>g,m</sup></i>	

*Auf Wunsch können auch einzelne Sorten bestellt werden.  
Die Käsesorten aus den kalten Tapas finden hier keine Berücksichtigung.*

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS – Spirituosen .....

<i>BRANDY</i> .....	4cl ...	<i>OBSTBRÄNDE</i> .....	2cl ...
<b>Osborne 103</b>	<b>4,50</b>	<b>Ziegler Williams Birne</b>	<b>5,40</b>
<b>Carlos I</b>	<b>7,00</b>	<b>Ziegler Alte Zwetschge</b>	<b>5,50</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	<b>7,50</b>	<b>Ziegler Walnussgeist</b>	<b>5,30</b>
<b>Brandy Montmartre X.O. Imperial</b>	<b>9,90</b>		
		<i>LIKÖRE</i> .....	2cl ...
<i>TEQUILA</i> .....	2cl ...	<b>Túnel</b> <i>secas / medio / dulces</i>	<b>2,50</b>
<b>Herradura Plata</b>	<b>3,50</b>	<b>Molinari Sambuca</b>	<b>2,50</b>
<b>Herradura Reposado</b>	<b>3,50</b>		4cl ...
<b>Herradura Anejo</b>	<b>4,50</b>	<b>Ron Miel</b>	<b>4,50</b>
		<b>Licor 43</b>	<b>4,50</b>
<i>GRAPPA</i> .....	2cl ...	<b>Amaro Montenegro</b>	<b>4,50</b>
<b>Luce delle Vite - Luce Grappa Invecchiata</b>	<b>7,50</b>	<b>Frangelico</b>	<b>4,50</b>
<i>Merlot / Sangiovese / 40% alc / 3 Jahre Barrique</i>		<b>Baileys</b>	<b>4,50</b>
<b>Ornellaia - Eligo dell'Ornellaia</b>	<b>8,50</b>		
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot / 42% alc / min. 36 Monate</i>			
<b>Nonino - Il Moscato „Monovitigno“</b>	<b>4,90</b>		
<i>100% Muskateller / 41% alc / 6-12 Monate Edelstahl</i>			
<b>Nonino - Il Prosecco „Monovitigno“ Riserva</b>	<b>5,50</b>		
<i>100% Prosecco / 41% alc / 18 Monate kleine Barrique</i>			
<b>Nonino - Vuisinâr Riserva</b>	<b>4,50</b>		
<i>Ribolla / Muskateller / Malvasia / 41% alc / bis zu 3 Jahre Wildkirschholzfass</i>			





## BEBIDAS ALCOHÓLICAS – Spirituosen .....

### VODKA ..... 4cl ...

<b>42 Below</b> / Neuseeland	<b>4,50</b>
<b>Grey Goose</b> / Frankreich	<b>8,00</b>

### WHISK(E)Y ..... 4cl ...

<b>Nomad Outland Whisky</b> Cadíz / Spanien	<b>7,00</b>
<b>Jack Daniel's Old No. 7</b> Tennessee / USA	<b>5,50</b>
<b>Jack Daniel's Rye</b> Tennessee / USA	<b>6,00</b>
<b>Woodford Reserve Bourbon</b> / USA	<b>7,50</b>
<b>Woodford Reserve Rye</b> Kentucky / USA	<b>8,00</b>
<b>GlenDronach 12</b> / Aberdeenshire / Schottland	<b>8,50</b>
<b>Douglas Laing</b> / Schottland	
- <b>The Epicurean</b> Lowlands	<b>8,00</b>
- <b>Timoreous Beastie</b> Highlands	<b>8,50</b>
- <b>Rock Oyster</b> Islands	<b>9,00</b>
<b>Fujimi Blended</b> 7y / Japan	<b>8,80</b>
<b>Hinotori</b> 5y blended / Japan	<b>11,50</b>

### RUM ..... 4cl ...

<b>Bacardi Añejo Cuatro</b> / Puerto Rico	<b>5,50</b>
<b>Ron Vacilón</b> Acquadiente / Kuba	<b>5,00</b>
<b>Ron Vacilón</b> 18 años / Kuba	<b>18,90</b>
<b>Ron Botucal</b> Reserva Exclusiva / Venezuela	<b>8,00</b>
<b>St. Lucia Chaimain's Reserve</b>	
<b>Forgotten Cask's</b> St. Lucia (Karibik)	<b>8,80</b>

### GIN ..... 4cl ...

<b>Cabraboq Gin</b> Mallorca / Spanien	<b>7,50</b>
<b>Mahon Gin</b> Menorca / Spanien	<b>5,50</b>
<b>Le Tribute Gin</b> Barcelona / Spanien	<b>7,50</b>
<b>Fords Gin</b> London / England	<b>6,00</b>
<b>Tanqueray</b> Cameronbridge / Schottland	<b>5,00</b>
<b>Tanqueray No. Ten</b> / Cameronbridge	<b>6,50</b>
<b>Rutte Celery Gin</b> Dordrecht / Niederlande	<b>8,00</b>
<b>Bombay Bramble</b> / England	<b>5,50</b>
<b>Bombay Sapphire</b> / England	<b>4,50</b>
<b>MOM Gin</b> Cadíz / Spanien	<b>5,90</b>

## COCKTAILS – Cocktails

### VARIANTES ANTIGUAS – Traditionell variiert

**Bourbon Old Fashioned** 9,50

*Woodford Bourbon / Zucker /  
Transatlantic Bitter / Orange*

**Rum Old Fashioned** 9,50

*Botucal Reserva Exclusiva / Zucker /  
Transatlantic Bitter / Orange*

**Tequila Old Fashioned** 10,00

*Herradura Reposado / Agavensirup /  
Xcolat Mole / Habanero Shrub*

**Sazerac** 11,00

*Woodford Rye / Zucker / Peychaud's Bitter /  
Absinth / Zitrone*

### TOMATES – Cocktails mit Tomatensaft

**Bloody Mary** 9,00

*42 Below / Zitrone / Worcester Sauce /  
Tabasco / Salz & Pfeffer / Tomate / Staudensellerie*

**Red Snapper** 9,50

*Rutte Celery Gin / Zitrone / Worcester Sauce / Tabasco /  
Salz & Pfeffer / Tomate / Staudensellerie*

### HIERBAS – Kräuter Cocktails

**Mojito** 8,50

*Vacilón Acquadiente / Limette / Zucker /  
Minze / Soda*

**Gin Basil Smash** 9,50

*Rutte Celery Gin / Zitrone / Zucker / Basilikum*

**Whisky Smash** 9,00

*Woodford Bourbon / Limette / Zucker / Minze*

**Mint Julep** 11,00

*Woodford Bourbon / Zucker / Minze*

**Rum Mint Julep** 11,00

*Ron Botucal Reserva Exclusiva / Zucker / Minze*

### JENGIBRE – Ingwer Cocktails

**Moscow Mule** 9,00

*42 Below / Limette /  
Spicy Ginger / Gurke*

**GinGin Mule** 9,50

*Tanqueray / Zitrone / Limette /  
Spicy Ginger / Minze*

**Rye & Dry** 8,00

*Jack Daniels Rye / Ginger Ale / Orange*

## COCKTAILS – Cocktails .....

### APERITIVO – Aperitif

**Fords Martini** 9,00  
*Fords Gin / La Copa blanco oder extra seco*

**Negroni** 8,00  
*Tanqueray / La Copa rojo / Campari*

**Boulevardier** 8,50  
*Woodford Bourbon / La Copa rojo / Campari*

**Manhattan** 8,50  
*Woodford Bourbon / La Copa rojo /  
Zuckerwürfel / Transatlantic Bitter*

**Sidecar** 8,50  
*Cardenal Mendoza / Zitrone /  
Ferrand Dry Curacao*

**Cosmopolitan** 9,00  
*42 Below / Limette /  
Ferrand Dry Curacao / Cranberry*

### BARFOOD

**Patatas Torres Selecta** 3,90  
– *Sal Mediterránea / 50g*  
– *Aceite de oliva virgen extra / 50g*  
– *Sabor a Jamón Ibérico / 50g*  
– *Trufa Negra / 40g*  
**Almendra frita – Schale** 3,50

### AGRIO CLÁSICO – Klassische Sour Cocktails

**Daiquiri** 8,00  
*Vacilon acquadiente / Limette / Zucker*

**Whiskey Sour** 9,00  
*Woodford Bourbon / Zitrone / Zucker /  
Transatlantic Bitter / Eiweiß*

**Rye Sour** 9,50  
*Woodford Rye / Zitrone / Zucker /  
Transatlantic Bitter / Eiweiß*

**Pisco Sour** 10,00  
*Barsol Pisco / Limette / Zucker /  
Amargo Chuncho Bitter / Eiweiß*

**Margarita** 9,00  
*Herradura Plata / Limette / Agavensirup /  
Ferrand Dry Curacao*

**Picador** 9,50  
*Herradura Reposado / Limette /  
Agavensirup / Ferrand Dry Curacao*

**Cuba Libre** 8,00  
*Bacardi Añejo Cuatro / Limette / Coca - Cola*



## BEBIDAS CALIENTES – Heiße Getränke .....

<b>Café Solo</b> – Espresso	2,50
<b>Café Doble</b> – doppelter Espresso	3,70
<b>Café Crema</b> – Kaffee	2,80
<b>Café Americano</b> – Espresso mit Wasser verlängert	2,70
<b>Café Cortado</b> – Espresso Macchiato	2,70
<b>Cappuccino</b> – Espresso mit aufgeschäumter Milch	3,20
<b>Latte Macchiato</b> – geschichteter Espresso mit Milch	4,20
<b>Café con leche</b> – Kaffee mit aufgeschäumter Milch	4,20
<b>Café con hielo</b> – Espresso im Glas Eiswürfeln	2,70
<b>Café Bombón</b> – Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch	3,90
<b>Carajillo</b> – Espresso mit einem Schuss Brandy	4,60
<b>Barraquito</b> – geschichteter Espresso mit süßer Kondensmilch, Licor 43, aufgeschäumter Milch und Limettenezeste	4,90
<b>Keo Tee im Glas</b>	3,10
• <b>Friesentee</b> – traditioneller Tee ostfriesischer Art / BIO	
• <b>Darjeeling First Flush</b> – zart blumiger, schwarzer Hochlandtee / BIO	
• <b>Grüner Tee</b> – herb frischer grüner Tee aus China / BIO	
• <b>Pfefferminztee</b> – wohltuender, frischer Kräutertee	
• <b>Kräuterharmonie</b> – Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote / BIO	
• <b>Insel der Sinne</b> – Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
• <b>Waldbeere</b> – aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack / BIO	
• <b>Rooibos Vanille</b> – aromatisierter Rooibostee mit echten Vanillestücken / BIO	
<b>Frischer Minztee</b> – Aufguss aus frischer Minze	3,50
<b>Frischer Ingwertee</b> – Aufguss aus frisch geschnittenen Ingwerscheiben	3,50



Heißgetränke  
mit Erdmandelmilch  
(laktosefrei)  
+ € 0,40



*Sie haben einen Wunsch,  
der nicht auf der Karte steht?  
Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen oder  
spezielle Wünsche aufgrund  
einer Lebensmittel-Unverträglichkeit?*

*Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten ausrichten?  
Fragen Sie nach unserem separaten Raum im Obergeschoss oder den Räumen im Ausspann!  
- auch für Firmenveranstaltungen und Meetings ein perfekter Ort -*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen!  
Wir beantworten gerne Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

*Ihr Team vom*

**Aioli**  
IM SCHNOOR  
RESTAURANT & TAPAS BAR





#### ALLERGENE – AIOLI IM SCHNOOR

- a.) *glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse*
- a1.) *Weizen und -erzeugnisse*
- a2.) *Roggen und -erzeugnisse*
- a3.) *Gerste und -erzeugnisse*
- a4.) *Hafer und -erzeugnisse*
- b.) *Krebstiere und -erzeugnisse*
- c.) *Eier und -erzeugnisse*
- d.) *Fisch und -erzeugnisse*
- e.) *Erdnüsse und -erzeugnisse*
- f.) *Soja und -erzeugnisse*
- g.) *Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- h.) *Schalenfrüchte und -erzeugnisse*
- h1.) *Mandel und -erzeugnisse*
- h2.) *Haselnüsse und -erzeugnisse*
- h3.) *Walnüsse und -erzeugnisse*
- h4.) *Cashewnüsse und -erzeugnisse*
- h5.) *Pecannüsse und -erzeugnisse*
- h6.) *Paranüsse und -erzeugnisse*
- h7.) *Pistazien und -erzeugnisse*
- h8.) *Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse*
- l.) *Sellerie und -erzeugnisse*
- m.) *Senf und -erzeugnisse*
- n.) *Sesamsamen und -erzeugnisse*
- o.) *Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10ml/l als SO2*
- p.) *Lupine und -erzeugnisse*
- r.) *Weichtiere und -erzeugnisse*
- z.) *Sonstiges*



**AIOLI IM SCHNOOR** | Inhaber | Ranjanathan Sivalingam

Schnoor 3-4 | 28195 Bremen | T 0421 / 89 80 88 22 | info@aioli-schnoor | www.aioli-schnoor.de

**Öffnungszeiten | täglich ab 12.00 Uhr**

*Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.*