

## TAPAS FRÍAS – KALTE TAPAS

Zu allen kalten und warmen Tapas gibt es frisches Brot

Brot mit Aioli - hausgem. Knoblauchmayonnaise	5,20
Brot mit roter Mojo Sauce	5,20
Eingelegte lila und grüne Oliven	6,90
Queso Ibérico semicurado - mit Aioli	7,20
Queso Ibérico Reserva Romero	7,50
Marinierte Ziegenkäsewürfel	7,20
Jamón Serrano - mit Aioli	7,10
Jamón Ibérico - mit Aioli	12,90
Salchichón - luftgetrocknete Dauerwurst	7,20
Fuet - dünne, luftgetrocknete Dauerwurst	7,20
Hausgemachte Thunfischcreme	5,90
Eingelegte Sardellenfilets	8,90

## TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

4 Krebscheren im Fischmantel mit Aioli	7,20
Chipirones - mehlierte, frittierte Baby Sepia	7,90
Hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe	7,90
Mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)	8,90
6 Gambas (21/30) in Knoblauchöl	9,90
6 Gambas (21/30) in leicht pikanten Tomatensauce	9,90
Weißer Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce	5,60
Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud	5,60
2 gebackene Hirtenkäse (Kuhmilch)	6,90
Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo	6,20
Tortilla mit Spinat, Paprika und Lauch	6,70
7 Pflaumen im Speckmantel	7,50
7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel	7,90
5 marinierte, frittierte Hähnchenflügel	8,20
Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce	7,90
Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen	6,90



**BESTELLEN: VON 11.30 BIS 21 UHR**  
 UNTER: 0421 / 89 80 88 22  
 UND ABHOLEN  
 (AB 50€ BESTELLWERT LIEFERN WIR AUCH KOSTENLOS)

ODER DIREKT ONLINE BESTELLEN!  
 HIER FINDEN SIE AUCH UNSEREN  
**AUSSER HAUS MITTAGSTISCH FLYER**  
 VON 11.30 BIS 16 UHR



**Aioli**  
 IM SCHNOOR  
 RESTAURANT & TAPAS BAR

Hier finden Sie uns!



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

/aioli.im.schnoor  
 /aiolischnoor

Inhaber |  
 Ranjanathan  
 Sivalingam

**ÖFFNUNGSZEITEN |**  
 täglich ab 12.00 Uhr

Alle Preise in Euro  
 inklusive MwSt.

**Aioli**  
 IM SCHNOOR

RESTAURANT & TAPAS BAR



**SPEISEKARTE**  
 AUSSER HAUS



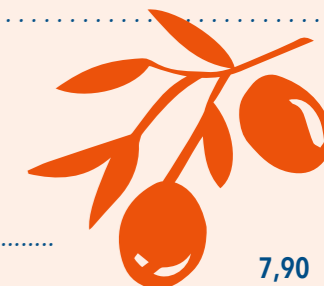
## BUENOS DÍAS - HERZLICH WILLKOMMEN!

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

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

## GUTEN APPETIT!

### SOPAS – SUPPEN



Tomatensuppe mit Gorgonzola und frischen Kräutern	7,90
Tomatisierte Weiße-Bohnensuppe mit Chorizo	7,50

### ENSALADAS – SALATE

DAZU LIEFERN WIR FRISCHE PIZZABRÖTCHEN

Kleiner Beilagensalat	5,90
Gemischter Salat	8,50
- mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	11,50
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,00
- mit gebratenem Fischfilet	13,00
- mit gebratenen Riesengarnelen / 3 Stck. (21/30)	15,00



## TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

Tapas variadas ab 2 Personen **p.P. 19,90**

Sie können aus den folgenden Tapas **9 Schalen** wählen:

- Queso Ibérico semicurado – 2 bis 3 Monate gereift
- Queso de cabra – marinierte Ziegenkäsewürfel
- Gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch)
- Eingelegte lila und grüne Oliven
- Jamón Serrano – 12 Monate gereifter Serrano-Schinken
- Salchichón – luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst
- Fuet – dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst
- Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel
- Pflaumen in Speckmantel
- Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud
- Pimientos de padrón
- Weiße Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce
- Tortilla mit Spinat, Paprika und Lauch
- Papas arrugadas – Runzelkartoffeln im Salzmantel
- Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce
- Kleiner gegrillter Hähnchenspieß
- Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen
- Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken
- Mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)
- In Essig eingelegte Sardellenfilets
- Garnelen in Knoblauchöl
- Krebscheren im Fischmantel
- Hausgemachte Thunfischcreme
- Hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe
- Mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische
- Mehlierte, frittierte Baby Sepia

## TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

für Sie fertig zusammengestellt

Tapas-Variationen nach Laune des Kochs, **17,90**  
dazu reichen wir Brot, Aioli und Mojo

Als vegetarische Variante... **16,90**

Tapas-Variationen „Malaga“ **18,90**

Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch) /  
1 gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch) / 2 marinierte,  
frittierte Hähnchenflügel / 2 Rinderhackbällchen in  
pikanter Tomatensauce / spanische Knoblauchwurst /  
frittierte Tintenfischringe) / Aioli / grüne Mojo / Brot

Tapas-Variationen „San Sebastian“ **21,90**

2 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel /  
Pescaditos fritos / 2 Gambas (21/30) in Knoblauchöl /  
marinierte grüne und lila Oliven / Serrano Schinken  
(12 Monate) / kanarische Runzelkartoffeln / Aioli /  
rote Mojo / grüne Mojo / Brot

Tapas-Variationen „Aioli“ **26,90**

Serrano Schinken (12 Monate) / Ibérico Schinken  
(26 - 36 Monate) / Salchichón (luftgetrocknete Wurst) /  
Fuet (katalanische Wurst) / Queso Ibérico Reserva Romero  
(6 Monate) mit Rosmarin und Honig) / Aioli / Brot

## PESCADO Y MARISCOS – FISCH & KRUSTENTIERE

Frittierte, mehlierte Tintenfischringe **16,50**  
mit Aioli und Brot

Andalusischer Fischeintopf **18,90**  
mit Gemüse in einer tomatisierten  
Weißweinsauce, dazu Brot

10 gebratene Garnelen **19,50**  
(21/30) in Knoblauchöl mit Aioli und Brot

10 gebratene Garnelen **19,50**  
(21/30) in pikanter Tomatensauce mit Brot

Lachsfilet **19,50**  
mit Kräutermantelkruste in Weißwein-Sahnesauce

Gemischter Fischsteller **26,90**  
mit 3 Sorten Fisch nach Tagesangebot, Gambas  
und Chipirones an einer mediterranen Vinaigrette

## CARNES – FLEISCHGERICHTE

Hähnchenbrust an Blutorangensauce **16,90**

4 Spieße von der Hähnchenbrust **16,50**  
dazu rote und grüne Mojo

Rücken vom Ibéricoschwein **19,90**  
an einer Sherry-Weißweinsauce

Schweinefiletmedaillons **18,90**  
mit Gorgonzolasauce

Gegrillte Spieße vom Ibérico-Rücken **19,90**  
dazu grüne und rote Mojo

Gegrillte maurische Lammspieße **21,90**  
dazu grüne und rote Mojo

Gegrillte Spieße maurischer Art **28,90**  
Ibérico Schwein, Hähnchenbrust und Lammrücken

**BEILAGEN - Zu den Fisch- und Fleischgerichten**  
wählen Sie bitte zwischen: Patatas bravas (frittierte Kartoffeln)  
oder Papas arrugadas (spanische Runzelkartoffeln mit Salzkruste),  
sowie zwischen saisonalem Gemüse oder einem Beilagensalat.



## PASTAS Y GRATINADOS – NUDELN UND AUFLÄUFE

Pasta a la abuela **13,90**  
Penne mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, roten  
Zwiebeln, Olivenöl und frischen Cherry-Tomaten,  
garniert mit frischem Rucola und geriebenem  
Queso Ibérico semicurado

Pasta albóndigas **15,90**  
Bandnudeln mit hausgemachten Rinderhack-  
bällchen in einer pikanten Tomatensauce, garniert  
mit geriebenen Queso Ibérico semicurado

Pasta con salmón **15,90**  
Pasta mit Lachswürfeln und Zucchini-Gemüse in  
Weißweinsauce

Pasta con gambas **18,90**  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und  
gegrillten Garnelen (16/20)

Pasta con carne **21,50**  
Bandnudeln mit gegrillten Rumpsteakstreifen,  
Gorgonzola und Spinat

Cazuela de patatas y vegetales **11,90**  
Mit Mozzarella gratinierter Auflauf aus Kartoffeln und  
Gemüse der Saison in einer Tomaten-Sahnesauce

Horneado de pasta gratinada con pollo **13,90**  
Mit Mozzarella gratinierter Auflauf aus Penne, Streifen  
von der Hähnchenbrust und Spinat, in einer Tomaten-  
Sahnesauce

## ARROZ – REISPFANNEN

Arroz con verdura **13,90**  
Gebratener spanischer Rundkornreis mit saisonalem  
Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce

Arroz dulce con pollo **14,90**  
Leicht süßlich gebratener spanischer Rundkornreis  
mit Streifen von der Hähnchenbrust, Rosinen, Mandeln,  
Ingwer und glasierten Karotten in Safransauce

Arroz con filete de cardera **15,90**  
Gebratener spanischer Rundkornreis mit Streifen  
vom Rumpsteak und saisonalem Gemüse in einer  
leicht pikanten Tomatensauce

Arroz con Ibérico **17,90**  
Gebratener spanischer Rundkornreis mit Streifen  
vom Ibérico-Schweinerücken und saisonalem  
Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce

Arroz con marisco **17,90**  
Gebratener spanischer Rundkornreis mit Meeres-  
früchten, 2 gegrillten Gambas (21/30), Knoblauch,  
roten Zwiebeln, glasierten Karotten und Erbsen in  
einer leicht tomatisierten Weißwein-Sherrysauce

## PIZZA – PIZZA

Mit Tomatensauce,  
geriebenem Mozzarella und ...



– frischem Knoblauch **8,90**

– Thunfisch und Zwiebeln **9,90**

– Spinat und Hirtenkäse **10,90**

– luftgetrockneter spanischer Salami **10,90**

– Serrano-Schinken, Rucola  
und geriebenem Queso de Ibérico **11,90**

– spanischer Knoblauchwurst, Rucola  
und geriebenem Queso Ibérico **11,90**

– eingelegten Sardellen,  
frischem Knoblauch und Kapern **12,90**

## POSTRES – NACHTISCH

Flan **5,50**  
Pudding mit Karamell

Churros **6,50**  
Hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck  
mit Puderzucker und Sauce

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

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

Ihr Team vom

**Aioli**  
IM SCHNOOR

**HAT ES IHNEN GESCHMECKT?  
WAREN SIE ZUFRIEDEN?**



Dann würden wir uns sehr  
über eine positive Bewertung  
bei freuen!  
**TripAdvisor**