



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 einfach unser Servicepersonal nach den aktuellen Angeboten!



HORARIO DE COCINA - KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

Mittagstisch // Montag - Freitag 12.00 - 16.00 Uhr

À la carte // Montag - Freitag 16.00 - 23.00 Uhr // Samstag & Sonntag 12.00 - 23.00 Uhr

SOPAS - SUPPEN



Oliaigua - warme Gemüsesuppe von der Insel Menorca	5,90
Zarzuela - Fischsuppe mit Safran und Gemüse aus Katalonien	9,90
Fabada Asturiana - Tomatisierte Weiße-Bohnensuppe mit Chorizo aus Asturien	6,50
Sopa del día - Tagessuppe, solange der Vorrat reicht	4,90

ENSALADAS - SALATE

Serviert mit unserem frischem AIOLI-Brot, exklusiv für uns gebacken von unseren Nachbarn "Konditorei im Schnoor" und einer Vinaigrette aus Zitrone und Olivenöl.

Ensalada pequeña - Kleiner Beilagensalat	5,90
Ensalada mixta - Gemischter Salat	7,90
+ con queso de horneado - mit gebackenem Hirtenkäse	11,90
+ con pescado frito - mit gebratenem Fischfilet	12,90
+ con pechuga de pollo a la plancha - mit gegrillter Poulardenbrust	13,90
+ con gambas a la plancha - mit 5 gegrillten Gambas (16/20)	17,90



TAPAS FRÍAS – KALTE TAPAS

Alle kalten und warmen Tapas werden mit frischem AIOLI-Brot serviert

Pan con aioli – Brot mit Aioli - unsere hausgemachte Knoblauchmayonnaise	4,20
Pan con mojo rojo – Brot mit roter Mojo Sauce - unser hausgemachter Paprika-Auberginen-Chili Dip	4,20
Aceitunas mixtas – Eingelegte lila und grüne Oliven mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern	5,90
Queso Ibérico semicurado – 2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), mit Aioli	6,20
Queso Ibérico Reserva Romero – mindestens 6 Monate gereifter Mischkäse, ummantelt mit Rosmarin und Honig	6,50
Queso de cabra – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel	6,20
Jamón Serrano – 12 Monate gereifter Serrano-Schinken; dazu Aioli	6,10
Jamón Ibérico – 26 bis 36 Monate gereifter Ibérico-Schinken; dazu Aioli je 50g	11,90
Salchichón – luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus magerem Schweinefleisch mit Pfeffer	6,20
Fuet – dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch mit essbarem Naturdarm aus Katalonien	6,20
Crema de atún – hausgemachte Thunfischcreme auf Mayonnaisebasis mit Kartoffeln, Ananas und roter Zwiebel	4,90
Boquerones en vinagre – in Essig eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie	7,90

TAPAS CALIENTES – WARME TAPAS

Muslitos de mar con aioli – 4 Krebscheren im Fischmantel mit Aioli	6,20
Puntillitas – marinierte, gegrillte Baby Sepia	7,90
Chipirones – mehlierte, frittierte Baby Sepia	6,90
Calamares fritos – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe	6,90
Boquerones fritos – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)	7,90
Pescaditos fritos – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische	7,50
Gambas al ajillo – 6 Gambas (21/30) in Knoblauchöl	8,90
Gambas en salsa de tomates – 6 Gambas (21/30) in leicht pikanten Tomatensauce	8,90
Alubias blancas en escabeche – weiße Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce	4,60
Champiñones al Jerez – gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud	4,60
Queso de oveja frito – 2 gebackene Hirtenkäse (Kuhmilch)	5,90
Papas arrugadas con mojo rojo – Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo	5,20
Pimientos de padrón – gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz	5,20
Tortilla española con espinacas – Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch	5,70
Ciruelas con bacon – 7 Pflaumen im Speckmantel	6,50
Dátiles con bacon – 7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel	6,90
Chorizo Rosario en vino blanco – Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken	6,50
Alitas de pollo – 5 marinierte, frittierte Hähnchenflügel mit einer milden Chilisauce	7,20
Albóndigas en salsa picante – Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce	6,90
Pinchos de chistorra – Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen	5,90
Pincho de pollo – gegr. Hähnchenspieß maurischer Art, dazu ein kleiner Salat	7,20
Pincho de Ibérico – gegr. Spieß vom Ibérico Schwein mit Pimientos, dazu ein kl. Salat	9,90
Pincho de cordero – gegr. Spieß vom Lammrücken mit Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat	9,90



p.P. 18,90

TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

Tapas variadas ab 2 Personen

Sie können aus den folgenden Tapas 9 Schalen wählen:

- **Queso Ibérico semicurado** – 2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse
- **Queso de cabra** – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel
- **Queso de oveja frito** – gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch)
- **Aceitunas mixtas** – Eingelegte lila und grüne Oliven
- **Jamón Serrano** – 12 Monate gereifter Serrano-Schinken
- **Salchichón** – luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus magerem Schweinefleisch mit Pfeffer
- **Fuet** – dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien
- **Dátiles con bacon** – Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel
- **Ciruelas con bacon** – Pflaumen in Speckmantel
- **Champiñones al Jerez** – 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
- **Papas arrugadas** – Runzelkartoffeln im Salzmantel
- **Albóndigas en salsa picante** – Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce
- **Pinchos de pollo** – Kleiner gegrillter Hähnchenspieß
- **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)
- **Boquerones en vinagre** – in Essig eingelegte Sardellenfilets
- **Gambas al ajillo** – Garnelen in Knoblauchöl
- **Muslitos de mar** – Krebsscheren im Fischmantel
- **Crema de atún** – hausgemachte Thunfischcreme
- **Calamares fritos** – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe
- **Pescaditos fritos** – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische
- **Chipirones** – mehlierte, frittierte Baby Sepia

TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

Plato de tapas variadas – Tapas-Variationen nach Laune des Kochs,
dazu reichen wir unser AIOLI-Brot, Aioli und Mojo

15,90

Tapas vegetarianas – Vegetarische Tapas-Variationen nach Laune des Kochs,
dazu reichen wir unser AIOLI-Brot, Aioli und Mojo

14,90

Queso Ibérico y Jamón –

Spanischer Mischkäse, sowohl semicurado (2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse) als auch Reserva Romero (mindestens 6 Monate gereifter Mischkäse mit Rosmarin und Honig), 12 Monate gereiften Serrano Schinken, Aioli und AIOLI-Brot

15,90

Plato de tapas variadas „Barcelona“–

Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / marinierte grüne und lila Oliven / mit Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel / gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl und Meersalz / hausgemachte Thunfischcreme / Aioli / rote Mojo / AIOLI-Brot

15,90



TAPAS VARIADAS – TAPAS VARIATIONEN

Plato de tapas variadas „Malaga“- **16,40**

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) / Aioli / grüne Mojo / AIOLI-Brot

Plato de tapas variadas „San Sebastian“- **18,90**

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

Plato de tapas variadas „Valencia“ - **18,90**

In Essig eingelegte Sardellenfilets / 2 Krebscheren im Fischmantel / marinierte, gegrillte Baby Sepia / Queso Ibérico semicurado (2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse) / 2 Pflaumen im Speckmantel / Salchichón y Fuet (luftgetrocknete spanische Wurst) / Aioli / grüne Mojo / AIOLI-Brot

Plato de tapas variadas „Aioli“- **24,90**

12 Monate gereifter Serrano Schinken / 26 bis 36 gereifter Ibérico Schinken / Salchichón (luftgetrocknete, salamiartige Wurst mit Pfeffer) / Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / Queso Ibérico Reserva Romero (mindestens 6 Monate gereifter Mischkäse mit Rosmarin und Honig) / Aioli / AIOLI-Brot



PESCADO Y MARISCOS – FISCH & KRUSTENTIERE



Alle Fischgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert

Pinchos de gambas – <i>8 gegrillte Garnelen (21/30) am Spieß mit Aioli und AIOLI-Brot</i>	15,90
Gambas al ajillo – <i>10 gebratene Garnelen (21/30) in Knoblauchöl mit Aioli und AIOLI-Brot</i>	17,90
Gambas en salsa de tomate – <i>10 gebratene Garnelen (21/30) in pikanter Tomatensauce mit AIOLI-Brot</i>	17,90
Calamares fritos – <i>Frittierte, mehlierte Tintenfischringe mit Aioli, AIOLI-Brot</i>	14,90
Guiso de pescado andaluz – <i>Andalusischer Fischeintopf mit Gemüse in einer tomatisierten Weißweinsauce, mit AIOLI-Brot</i>	16,90
Merluza, camarón y setas del bosque – <i>Seehechtfilet, Shrimps und Waldpilze der Saison in einer leichten Weißweinsauce</i>	18,50
Plato de pescados variados – <i>Gemischter Fischteller mit 3 Sorten Fisch, Gambas und Chipirones an einer mediterranen Vinaigrette, dazu Patatas Bravas</i>	21,90

CARNES – FLEISCHGERICHTE

Pechuga de pollo con naranja sanguina – Maispouardenbrust <i>an Blutorangensauce, dazu Patatas Bravas und ein Beilagensalat</i>	16,90
Pinchos de pollo – 3 gegrillte Spieße von der Hähnchenbrust mit Paprika, <i>dazu Patatas Bravas, rote und grüne Mojo und ein Beilagensalat</i>	15,90
Lomo de Ibérico – Rücken vom Ibéricoschwein an einer Sherry-Weißwein-Sauce, dazu <i>Kapern, Oliven, Cherry-Tomaten, kanarischen Runzelkartoffeln und ein Beilagensalat</i>	19,90
Pinchos de Ibérico – Gegrillte Spieße vom Ibérico-Rücken, dazu grüne Minipaprika, <i>kanarische Runzelkartoffeln, grüne und rote Mojo und ein Beilagensalat</i>	19,90
Pinchos morounos – Gegrillte maurische Lammspieße mit Zwiebeln, dazu <i>kanarische Runzelkartoffeln mit roter und grüner Mojo und ein Beilagensalat</i>	19,90
Costilla de cordero – Gegrillter Lammrücken an einer Rotwein-Kräuter-Knoblauch <i>Reduktion, dazu kanarische Runzelkartoffeln und ein Blattsalat</i>	22,90
Cadera a la plancha – Gegrilltes Rumpsteak (250g) mit hausgemachter Kräuterbutter, <i>dazu Patatas Bravas und einem Beilagensalat</i>	24,90
Cardera en rodajas – Aufgeschnittenes Rumpsteak mit einer Tempranillo Reduktion <i>auf Rucola, dazu Sherry-Tomaten, Pinienkerne und Queso Ibérico semicurado</i>	25,90
Pinochos variados a la plancha – gegrillte Spieße maurischer Art (Ibérico Schwein, <i>Hähnchenbrust und Lammrücken), dazu Patatas Bravas und ein Beilagensalat</i>	25,90

PASTAS Y GRATINADOS – NUDELN UND AUFLÄUFE



Pasta a la abuela - <i>Penne mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl und frischen Cherry-Tomaten, garniert mit frischem Rucola und geriebenem Queso Ibérico semicóurado</i>	13,90
Pasta albóndigas - <i>Bandnudeln mit hausgemachten Rinderhackbällchen in einer pikanten Tomatensauce, garniert mit geriebenen Queso Ibérico semicurado</i>	14,90
Pasta con carne y setas del bosque - <i>Bandnudeln mit gegrillten Rumpsteakstreifen, Waldpilzen der Saison und frischen Cherry Tomaten, in einer Tomatensauce, garniert mit geriebenem Queso Ibérico semicurado</i>	16,90
Pasta con ajo, aceite de oliva, guindillas y gambas - <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und gegrillten Garnelen (16/20)</i>	18,90
Cazuela de patatas y vegetales - <i>Mit Mozzarella gratinierter Auflauf aus Kartoffeln und Gemüse der Saison in einer Tomaten-Sahne Sauce</i>	11,90
Horneado de pasta gratinada con pollo - <i>Mit Mozzarella gratinierter Auflauf aus Penne, Streifen von der Hähnchenbrust und Spinat, in einer Tomaten-Sahne-Sauce</i>	13,90

ARROZ – REISPFANNEN

.....
Alle Reispfannen werden mit einem Beilagensalat serviert
.....

Arroz con verdura - 13,90

Gebatener spanischer Rundkornreis mit frischem Gemüse der Saison in einer leicht pikanten Tomatensauce

Arroz dulce con pollo - 14,90

Leicht süßlich gebatener spanischer Rundkornreis mit Streifen von der Hähnchenbrust, Rosinen, Mandeln, Ingwer und glasierten Karotten in Safran-Sauce

Arroz con filete de cardera - 15,90

Gebatener spanischer Rundkornreis mit Streifen vom Rumpsteak und frischem Gemüse der Saison in einer leicht pikanten Tomatensauce

Arroz con Ibérico - 17,90

Gebatener spanischer Rundkornreis mit Streifen vom Ibérico-Schweinerücken und frischem Gemüse der Saison in einer leicht pikanten Tomatensauce

Arroz con marisco - 17,90

Gebatener spanischer Rundkornreis mit Meeresfrüchten, 2 gegrillten Gambas (21/30), Knoblauch, roten Zwiebeln, glasierten Karotten und Erbsen in einer leicht tomatisierten Weißwein-Sherry-Sauce



PIZZA – PIZZA

.....
mit Tomatensauce und geriebenem Mozzarella
.....



Pizza al ajillo – <i>mit frischem Knoblauch</i>	8,90
Pizza con atún y cebollas – <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	9,90
Pizza con espinacas y queso de pastor – <i>mit Spinat und Hirtenkäse</i>	10,90
Pizza con salchichón – <i>mit luftgetrockneter spanischer Salami</i>	10,90
Pizza con jamón serrano – <i>mit Serrano-Schinken, frischem Rucola und geriebenem Queso de Ibérico semicurado</i>	11,90
Pizza con chorizo – <i>mit spanischer Knoblauchwurst, frischem Rucola und geriebenem Queso Ibérico semicurado</i>	11,90
Pizza con boquerones – <i>mit eingelegten Sardellen, frischem Knoblauch und Kapern</i>	12,90

POSTRES – NACHTISCH

Flan – <i> pudding mit Karamell</i>	4,90
Churros – <i> hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck mit Puderzucker und Sauce</i>	5,50
Crema catalana – <i> hausgemachte Milchcreme mit Zuckerkruste</i>	6,50
Sorbete de limón – <i> Zitronensorbet mit Wodka und Cava</i>	6,90
Tarta de manzana con sabayón – <i> Apfelkuchen mit hausgemachtem kaltem Weißweinschaum</i>	8,50
Suflé de chocolate con helado de pistacho – <i> hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Pistazieneis</i>	9,50

Unser **saisonales**
NACHTISCH-ANGEBOT
erfragen Sie bitte
beim Servicepersonal.



BEBIDAS SIN ALCOHOL – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vilsa Gourmet <i>medium</i>	Fl. 0,25l	2,50	Fl. 0,75l	5,90
Vilsa Gourmet <i>naturelle</i>	Fl. 0,25l	2,50	Fl. 0,75l	5,90
Coca Cola	Fl. 0,2l	2,80	Glas 0,4l	4,80
Coca Cola Light				
Fanta				
Sprite				
Mezzo Mix				
Niehofts Vaihinger Säfte	0,2l	2,80	0,4l	4,70
<i>Naturrüber Apfel / Orange / Grapefruit Cranberry / Maracuja / Rhabarber</i>				
als Schorle	0,2l	2,60	0,4l	4,60
Tomatensaft	Fl. 0,2l	2,80		
Thomas Henry	Fl. 0,2l	3,20		
<i>Bitter Lemon / Ginger Ale / Indian Tonic Water / Spicy Ginger / Coffee Tonic</i>				
Red Bull	Dose 0,25l	3,50		
<i>Energy Drink / Sugarfree / Summer Edition</i>				
ORGANICS <i>by Red Bull Simply Cola</i>	Dose 0,25l	3,50		

CERVEZA DEL BARRIL – FASSBIER

Warsteiner Premium Pilsener <i>Hallertauer Hopfen / Sommergerstenmalz / alc. 4,9 %</i>	0,25l	3,10	0,4l	4,50
Warsteiner Brewers Gold <i>naturtrüb / mild / malzaromatisch / alc. 5,2%</i>	0,3l	3,40		
König Ludwig Dunkel <i>dunkles Gerstenmalz / Karamell Geschmack / alc. 5,1%</i>	0,3l	3,90		
San Miguel Especial <i>Lager / goldfarben / Zitrusaroma / alc. 5%</i>	0,3l	3,40	0,5l	5,20

CERVEZA EMOTELLAD – FLASCHENBIER

Warsteiner Alkoholfrei / alc. < 0,5 %	0,33l	3,20		
König Ludwig Weissbier				
- Hell / alc. 5,5 %	0,5l	4,90		
- Dunkel / alc. 5,5 %	0,5l	4,90		
- Kristall / alc. 5,5 %	0,5l	4,90		
- Alkoholfrei / alc. < 0,5 %	0,5l	4,90		
Estrella Damm / alc. 5,4 %	0,33l	3,40		
Corona Extra / alc. 4,5 %	0,355l	3,90		

CAVA – SCHAUMWEINE.....

Bodegas Langa -

Cava Reyes de Aragón Brut Reserva El Casto 0,1l 5,50 Fl. 0,75l 29,90

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

Bodegas Langa -

Cava Reyes de Aragón Brut Rosado 0,1l 5,50 Fl. 0,75l 29,90

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

CHAMPAGNER.....

André Clouet -

Champagner Grande Reserve Bouzy Grand Cru 0,375l 33,90 Fl. 0,75l 59,90

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

APERITIVO – APERITIF.....

0,2l . . .

Aperol Spritz - Aperol / Wasser / Cava / Orange 6,50

Hugo - Monin Holunderblütensirup / Limette / Wasser / Cava / Minze 6,50

Lillet Spritz - Traubenmost / Cava / Thomas Henry Wildberry / Beeren der Saison 6,50

Fiero Tonic - Martini Fiero / Indian Tonic Water / Orange 6,50

Vermouth Tonic - La Copa Vermouth blanco oder rojo / Indian Tonic Water / Orange 6,50

White Port Tonic - Presidential Weißer Portwein / Limette / Indian Tonic Water / Minze 6,90

Rebujito - Sherry / Zitrone / Zitronenlimonade / Minze 6,50

Agua de valencia - Tanqueray Gin / 42 Below / Cava / Orangensaft / Orange 7,20

Tinto de verano - Rotwein / Zitronenlimonade / Orange / Limette / Zitrone 6,50

PORT..... 0,05l...

Presidential – Porto Ruby	5,70
<i>19 % alc / fruchtgeprägtes Aroma / jugendlich charismatisch</i>	
Presidential – Porto Tawny	5,90
<i>19% alc / Reifung bis zu 10 Jahren / nussiger Unterton</i>	
Presidential – Porto White	5,50
<i>19% alc / Vanille / Pflaume / Eiche / idealer Begleiter zu Oliven</i>	

SHERRY..... 0,04l...

Gonzalez Byass – Tio Pepe Palomino Fino	4,20
<i>100 % Palomino / 15 % alc klassisch frisch und frisch / reife Äpfel / salzige Nussnuancen</i>	
Gonzalez Byass – Tio Pepe Fino en Rama	4,40
<i>100 % Palomino / 15 % alc ungefiltert / direkt aus dem Fass / sehr trocken / Weissbrot</i>	
Gonzales Byass – Cristina medium	4,40
<i>87% Pedro Ximinez / 13% Palomino / 17,5 % alc leichter Anklang von Rosinen / leicht süßlich / langes Finish</i>	



VINOS – WEINE 0,2l. 0,5l. 0,75l.

BLANCOS / WEISS - ESPAÑA / SPANIEN

Vitivinícola del Ribeiro – Pazo Ribeiro 4,90 11,60 16,50

Palomino / Torrontés / Treixadura / 11% alc / Region: Ribeiro DOP, Gallizien
*Atlantische Frische / Duft von Grapefruit und Limette / danach leicht blumig / tänzerisch leichter
 Character / sehr erfrischend / sehr gut ausbalanciert / Vorsicht bei der Fließgeschwindigkeit!*

Pago de Cirsus de Inaki Núñez – Chardonnay 6,90 16,90 22,90

100% Chardonnay / 14% alc / Region: Navarra DOP
*Leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen / Bouquet mit Ananas, Mango, Pfirsich und Kiwi /
 schöne Fülle / angenehme Zitrus- und Kräuternoten / aus dem Holzfass*

Vitivinícola Arousana – Paco & Lola 7,90 18,90 25,90

100% Albairno / 13% alc / Region: Rías Baixas DOP
*Gelbes Kernobst / Ginster / frisch und jung auf der Zunge / ausgeglichener Säuregehalt /
 lang anhaltender Nachklang*

Bodegas Ossian – Quintaluna - - 36,90

100 % Verdejo / 13%; alc / Region: Castilla-Leon
*Cuvée aus Viura und Verdejo, wunderbar diskret in der Nase / grüner Apfel mit einem Hauch
 von Kiwi / im Abgang Zitronenzeste / intensiv mineralisch*

Binigrau Vins y Vinyes – Nounat - - 39,90

60% Prensal Blanc / 40% frz. Chardonnay / 14% alc / Region: Mallorca
*Mandel und Walnuss / exotische Früchte / Ananas / Aprikose / Banane /
 üppig auskleidend und unglaublich intensiv*

BLANCOS / WEISS - PORTUGAL / PORTUGAL

Quinta da Aveleda – Vinho Verde 5,40 12,90 17,90

Loureira / Alvarinho / 11,5 % alc / Region: Penafiel
Frisch / blumig / tropische Noten / eleganter Charakter / typisch leicht moussierend

VINOS – WEINE 0,2l. 0,5l. 0,75l.

BLANCOS / WEISS - ALEMANIA / DEUTSCHLAND

Villa Wolf / Dr. Loosen – Grauburgunder

100% Grauburgunder / 12,5 % alc / Region: Pfalz, Deutschland
Nashi-Birne / Papaya / frisch geschnittene Kräuter / frische Zitrusaromen

6,70 15,90 21,90

ROSADOS / ROSE - ESPAÑA / SPANIEN

Bodegas Bleda – Castillo de Jumilla

100% Monastrell / 13% alc / Region: Murcia; DOP Jumilla
*Ansprechendes Himbeerbouquet / leichte Erdbeeraromen / verspielt und erfrischend /
 gänzlich ohne Gerbstoffe*

5,40 12,90 17,90

Bodegas Pirineos – Lazán

Cabernet Sauvignon / Merlot / 13,5% alc / Region: Somontado DO, Aragon
*Klassischer dunkler spanischer Rosado im Vergleich zu den Modernen / rote Beeren /
 Hauch Veilchen und Sandelholz / sehr mild im Abgang*

4,90 11,60 16,50

Family Owned Wineries – Bicicletas y Peces

100% Tempranillo / 13,5% alc / Region: Somontado DO, Aragon
*Schwarze Johannisbeeren / leichte florale Noten / frisch und saftig /
 angenehmes Weinsäuregerüst*

6,20 15,50 21,50

ROSADOS / ROSE - ALEMANIA / DEUTSCHLAND

Weingut Diehl – Blanc de Noir „Eins zu Eins“

100% Merlot / 13% alc / Region: Pfalz, Deutschland
*Weiße und rote Johannisbeeren / leicht prickelnd / feiner Schmelz / animierende Säure /
 im Abgang leichte Marzipan Noten*

6,90 16,50 23,90



VINOS – WEINE 0,2l. 0,5l. 0,75l.

TINTOS / ROT - ESPAÑA / SPANIEN

Bodega Iniesta – Corazón Loco 5,90 14,30 19,50

90% Tempranillo / 10% Syrah / 13,5% alc / Region: La Mancha, D.O. Manchuela

Jung / dynamisch / leichte Noten von Blumen, Lakritze und Kakao / primär erinnert der Wein an Himbeeren und Kirschen

Bodegas Olarra – Anares Crianza 6,00 14,50 19,90

Tempranillo / Garnacha / Manzuelo / Grasciano / 13,5% alc / Region: Rioja DOCa

Erinnert an Schwarzkirsche / leichte Holunderbeeren / angenehme reife Tannine mit balsamischen Noten / Harmonie durch dezente Vanille Noten

EGO Bodegas – El Goru Barrel Aged 6,20 14,90 20,80

Monastrell / Syrah / Petit Verdot / 13% alc / Region: Jumilla; Murcia

Intensive reife rote Früchte / dezente Röstaromen / hervorragend ausbalanciert / sanfte Tanine / abgerundet von leichten Vanille und Zimtnoten

Bodega Senorio de Barahonda – Tinto Barrica 7,10 17,30 24,50

75% Monastrell / 25% Syrah / 14,5% alc / Region: Yecla Do; Murcia

Noten von Pfeffer und schwarzen Johannisbeeren / kraftvoll und konzentriert / hat einen Hauch von Minze und Karamell / sensationell

Bodegas Langa – Reyes de Aragón Cuvée Real 8,50 19,90 26,90

100% Garnacha / 14,5% alc / Region Catalayud, Aragon

Satte Schwarzkirsche mit süßlichen Brombeeren / schnörkellos und direkt im Mund / im Nachhall leichte Kaffeenoten und dunkle Schokolade

Binigrau Vins y Vinyes – Obac - - 41,50

Manto Negro / Callet / Merlot / Cabernet Sauvignon / Syrah / 14% alc / Region: Vi de la Terra Mallorca

In der Nase Schattenmorellen und blaue Pflaumen / geschmacklich durch die reifen Tannine Süßholz mit Anklängen von Nuss und Mandeln / im Nachklang reißt die Konzentration und Komplexität nicht ab

TINTOS / ROT - PORTUGAL / PORTUGAL

Quinta de Aveleda – Charamba Reserva 5,60 13,30 18,50

Tinta Roriz / Tinta Barroca / Touriga Franca / Touriga Nacional / 13,5% alc / Region: Penafiel

Rund und weich mit roten Beeren und Pflaumen / elegante Mineralität mit ausgeprägten Vanillenoten / kräftiger, langer angenehmer Abgang

BEBIDAS ALCOHÓLICAS – SPIRITUOSEN

VODKA	4cl	RUM	4cl
42 Below / Neuseeland	4,50	Bacardi Añejo Cuatro / Puerto Rico	5,50
Grey Goose / Frankreich	8,00	Ron Vacilón Acquadiente / Kuba	5,00
		Ron Vacilón 18 años / Kuba	18,90
WHISK(E)Y	4cl	Ron Botucal Reserva Exclusiva / Venezuela	8,00
Nomad Outland Whisky / Spanien	7,00	St. Lucia Chaimain's Reserve	
Jack Daniel's / USA	5,50	Forgotten Cask's St. Lucia (Karibik)	8,80
Jack Daniel's Rye / USA	6,00		
Woodford Reserve Bourbon / USA	7,50	GIN	4cl
Woodford Reserve Rye / USA	8,00	Cabraboq Gin Mallorca / Spanien	7,50
Glendronach / Schottland	8,50	Mahon Gin Menorca / Spanien	5,50
Douglas Laing / Schottland		Tanqueray Cameronbridge / Schottland	5,00
- The Epicurean	8,00	Tanqueray No. Ten / Cameronbridge	6,50
- Timoreous Beastie	8,50	Rutte Celery Gin Dordrecht / Niederlande	8,00
- Rock Oyster	9,00	Bombay Bramble / England	5,50
Fujimi Blended / Japan	8,80	Bombay Sapphire / England	4,50
Hinotori 5 years Blended / Japan	11,50		

BEBIDAS ALCOHÓLICAS – SPIRITUOSEN.....

<i>BRANDY</i>	4cl...	<i>OBSTBRÄNDE</i>	2cl...
Carlos I	7,00	Williams Birne	5,40
Cardenal Mendoza	7,50	Ziegler Alte Zwetschge	5,50
Brandy Montmartre X.O. Imperial	9,90	Ziegler Walnussgeist	5,30
<i>TEQUILA</i>	2cl...	<i>LIKÖRE</i>	2cl...
Herradura Plata	3,50	Túnel <i>secas / medio / dulces</i>	2,50
Herradura Reposado	3,50	Molinari Sambuca	2,50
Herradura Anejo	4,50		4cl...
		Ron Miel	4,50
		Licor 43	4,50
<i>GRAPPA</i>	2cl...	Amaro Montenegro	4,50
Andrea da Ponte <i>di Prosecco</i>	4,20		
Andrea da Ponte <i>di Chardonnay</i>	4,50		



COCKTAILS – COCKTAILS

APERITIVO – APERITIF

Martini 8,00
Tanqueray / 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*

APERITIVO CON CAVA – APERITIF MIT SEKT

Old Cuban 11,00
*Bacardi Añejo Cuatro/Limette/Zucker/
Transatlantic Bitter/Minze/Cava*

Diamond Fizz 11,00
Tanqueray No. 10/Zitrone/Zucker/Cava

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 Chunchu 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



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*

Brandy Crusta 11,00

*Cardenal Mendoza / Zitrone / Zucker /
Ferrand Dry Curacao / Bitter*

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

Mojito 8,50

*Vacilón Acquadiante / 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

BEBIDAS CALIENTES – HEISSE GETRÄNKE.....

Café Solo – Espresso		2,20
Café Doble – doppelter Espresso		3,40
Café Crema – Kaffee		2,50
Café Americano – Espresso mit Wasser verlängert		2,40
Café Cortado – Espresso Macchiato		2,40
Cappuccino – Espresso mit aufgeschäumter Milch		2,90
Latte Macchiato – geschichteter Espresso mit Milch		3,90
Café con leche – Kaffee mit aufgeschäumter Milch		3,90
Café con hielo – Espresso im Glas Eiswürfeln		2,40
Café Bombón – Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch		3,60
Carajillo – Espresso mit einem Schuss Brandy		4,30
Barraquito – Espresso mit Licor 43, aufgeschäumter Milch und Limettenzeste		4,60
Keo Tee im Glas		2,80
Friesentee – traditioneller Tee ostfriesischer Art / BIO	↓	
Darjeeling First Flush – zart blumiger, schwarzer Hochlandtee / BIO		
Grüner Tee – herb frischer grüner Tee aus China / BIO		
Pfefferminztee – wohltuender, frischer Kräutertee		
Kräuterharmonie – Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote / BIO		
Insel der Sinne – Ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer		
Waldbeere – aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack / BIO		
Rooibos Vanille – aromatisierter Rooibostee mit echten Vanillestücken / BIO		
Frischer Pfefferminztee – Aufguss aus frischen Kräutern		3,20
Frischer Ingwertee – Aufguss aus frischen Ingwerknollen		3,20



*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!
Hier finden bis zu 70 Personen Platz.
- 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



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 inklusive Mehrwertsteuer und Service.