



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 - 22.00 Uhr

CAVA – Schaumweine

Juvé & Camps – Essential Purpura

Macabeo / Parellada / Xarel.lo / 12% alc

Region: Cava DOP

Mandelblüten / Akazienhonig / Zitrusfrüchte /

Brioche / sinnlich fein und elegant

Glas 0,1l

8,90

Flasche 0,75l

44,90

Juvé & Camps – Brut Rosé

100% Pinot Noir / 12% alc

Region: Cava DOP

15 Monate Flaschenlagerung / verführerisch / feinperlend /

elegant und lang am Gaumen

Glas 0,1l

11,20

Flasche 0,75l

56,90

APERITIVO – Aperitif 0,2l

Déjà Vu Tonic

Déjà Vu / Schweppes Tonic Water / Orange

8,90

Déjà Vu Spritz

Déjà Vu / Pfirsich Püree / Wasser / Cava

9,50

Cava White Peach

Cava / Schweppes White Peach / Orange

9,90

Vermouth Tonic

La Copa Vermouth rojo / Schweppes Tonic Water / Orange

8,90

Vermouth albahaca

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

9,50

White Port Tonic

Presidential Weißer Portwein / Limette / Schweppes Tonic Water / Minze

9,50

CHAMPAGNER

... finden Sie in unserer
separaten Weinkarte



Rebujito

Lustau Manzanilla / Zitrone / Zitronenlimonade / Minze

8,90

Agua de Valencia

Fords Gin / Stolichnaya / Cava / Orangensaft / Orange

10,50

Tinto de verano

Rotwein / Zitronenlimonade / Orange / Limette / Zitrone

8,90

alkoholfrei

Flo reale Spritz

Martini Flo reale / Soda Libre The Elderflower / Limette

8,90

Vibrante Spritz

Martini Vibrante / Soda Libre The Elderflower / Orange

8,90

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“ 5,90

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

Fino de Jeréz En Rama 7,50

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) 21,80

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

Palo Cortado „Península“ 7,90

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

Dry Oloroso „Don Nuño“ 7,60

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

Cream „Capataz Andrés“ 6,50

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

Moscatel „Emilín“ 7,50

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

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

Presidential Porto White 5,50

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

Quinta da Trovisca 5,90

Reserva Ruby Porto Bio 5,90

19,5 % alc. / Heidelbeere / Brombeere / Veilchen /
süß aber nicht klebrig

Tawny Porto Bio 5,90

18,5% alc. / 4 Jahre im Fass / Dörripflaume / Feige /
harmonisierend mit Nuss und Schokolade

LBV 2017 Porto Bio 6,50

19% alc / Late Botteled Vintage (war vorher 4-6
Jahre im Fass und wurde dann 2017 abgefüllt) /
Pflaume / Schwarzkirsche / rosa Pfefferbeeren /
Salzkaramell / langes Finish am Gaumen

Vintage Porto Bio 2017 8,50

19,5% alc. / intensive florale Noten / schwarze Johannis-
beeren / Süßholz / um den Geschmack konzentriert zu
halten ist dieser Port unfiltriert

CERVEZA DEL BARRIL –

Fassbier

Haake Beck Pils	<i>0,30l</i>	4,10
	<i>0,40l</i>	5,40
Haake Beck Kräusen	<i>0,30l</i>	4,10
Corona	<i>0,33l</i>	4,40
San Miguel Especial	<i>0,30l</i>	4,10
	<i>0,50l</i>	5,90
Alster mit Haake Beck Pils	<i>0,30l</i>	4,10
	<i>0,40l</i>	5,40

CERVEZA EMBOTELLADA –

Flaschenbier

Corona Cero <i>alkoholfrei 0,0%</i>	<i>0,355l</i>	4,40
	<i>0,33l</i>	3,70
Beck's Blue <i>alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	3,70
Franziskaner Hefeweizen		
- Hell	<i>0,50l</i>	5,90
- Dunkel	<i>0,50l</i>	5,90
- Kristall	<i>0,50l</i>	5,90
- Alkoholfrei	<i>0,50l</i>	5,90
Estrella Damm	<i>0,33l</i>	3,90
Hemelinger Malzbier	<i>0,33l</i>	3,90



BEBIDAS SIN ALCOHOL – alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet *medium oder naturelle*

<i>Flasche 0,25l</i>	3,50
<i>Flasche 0,75l</i>	8,00

Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

<i>Flasche 0,20l</i>	3,70
<i>Glas 0,40l</i>	5,70

Niehoffs Vaihinger Säfte & Nektar

Naturtrüber Apfel- / Orangen - Saft
Cranberry- / Maracuja- / Rhabarber - Nektar

<i>Glas 0,20l</i>	3,90
<i>Glas 0,40l</i>	5,80

als Schorle

<i>Glas 0,20l</i>	3,50
<i>Glas 0,40l</i>	5,60

Tomatensaft

<i>Flasche 0,20l</i>	3,90
----------------------	-------------

Schweppes

Indian Tonic Water / Dry Tonic Water /
American Ginger Ale / Ginger Beer /
Original Bitter Lemon / Original Wild Berry /
White Peach

<i>Flasche 0,20l</i>	3,50
----------------------	-------------

Soda Libre

The Basil
The Elderflower
The Raspberry

<i>Flasche 0,33l</i>	4,90
----------------------	-------------



SOPAS - Suppen

Oliaigua - Paprika / Tomaten / Zwiebeln / Knoblauch / Olivenöl ^l	10,90
Zarzuela - Frischfisch der Saison / Gemüse der Saison / Jakobsmuschel / Garnele / Miesmuschel / Safran ^{l,b,d}	17,90
Fabada Asturiana - Tomate / Weiße Bohnen / Chorizo ^l / Morcilla	11,50

ENTREMESES - Vorspeisen

Lomo de conejo - Kaninchenrücken / Kartoffelpüree / Kräuter	20,90
Degustación de tapas - Tapaskreationen außerhalb der regulären Karte	21,50
Vieiras gratinadas y queso - 4 ganze Jakobsmuscheln / Kräuterseitlinge / Tartufata / Panko / Queso Ibérico semicurado ^{a,g,r}	24,90

TAPAS FRÍAS – Kalte Tapas

Alle kalten und warmen Tapas werden mit frischem Brot serviert.

Pan con aioli – Brot mit Aioli ^{a,c}	6,90
Aceitunas mixtas – Lila und grüne Oliven / Knoblauch / Zwiebeln / frische Kräuter	9,20
Aceitunas relleno Anchoa – grüne Oliven gefüllt mit Sardellen	8,90
Queso Ibérico semicurado – 2-3 Monate gereifter spanischer Mischkäse (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch), mit Aioli ^{c,g}	9,50
Queso de cabra – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel ^g	8,90
Queso Manchego – 9 Monate gereifter spanischer Käse aus Schafsmilch, mit Aioli ^{c,g}	9,90
Jamón Serrano – 14 Monate gereifter Serrano-Schinken; dazu Aioli ^{c,g}	10,90
Jamón Ibérico – 26 bis 36 Monate gereifter Ibérico-Schinken; dazu Aioli je 50g	18,90
Fuet – dünne, luftgetrocknete, Dauerwurst aus Schweinefleisch im Naturdarm	8,20
Crema de atún – hausgemachte Thunfischcrème mit Kartoffeln, Ananas und roter Zwiebel ^{c,d}	9,50
Boquerones en vinagre – eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie ^d	10,50
Filete de caballa – Makrelenfilet mit Pflanzenöl	6,50
Sardinas al limon – Sardinen mit Zitronen und Pflanzenöl	7,90
Berberechos con lima – Herzmuscheln mit Limette	10,90
Navajas con lima – Schwertmuscheln mit Limette	10,90

TAPAS CALIENTES – *Warme Tapas*



Chipirones – mehlierte, frittierte Baby Sepia mit Aioli ^{a,r}	12,90
Calamares fritos – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe mit Aioli ^{a,r}	10,90
Boquerones fritos – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen) ^{a,d}	11,50
Pescaditos fritos – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische ^{a,d}	10,50
Gambas al ajillo – 4 Gambas (13/15) in Knoblauchöl mit Aioli ^{b,a,r}	16,90
Alubias blancas en escabeche – weiße Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce	8,90
Champiñones al Jérez – gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud	8,90
Queso blanco frito – 2 gebackene Hirtenkäse (Kuhmilch) ^{a,c,g}	9,20
Papas arrugadas con mojo rojo – Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo	9,50
Pimientos de padrón – gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz	9,20
Tortilla española con espinacas – Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch ^c	9,50
Ciruelas con bacon – 6 Pflaumen im Speckmantel	9,50
Dátiles con bacon – 6 Datteln, gefüllt mit Hirtenkäse, im Speckmantel ^g	9,50
Croquetas espinacas – hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat ^{a,c}	9,90
Chorizo Rosario en vino blanco – Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken	10,20
Alitas de pollo – selbst marinierte, frittierte Hähnchenflügel	9,90
Albóndigas en salsa picante – Rinderhackbällchen in Tomatensauce mit Rotwein ^{c,m}	10,20
Pinchos de chistorra – Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen	8,90
Morcilla y patate – gebratene Blutwurst auf einer Kartoffelcrème	10,50
Brochetas de pollo – gegrillte Hähnchenspieße maurischer Art	12,50

TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

Tapas variadas ab mindestens 2 Personen

p.P. 30,40

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^g
- **Queso blanco frito** – gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch)^{a,c,g}
- **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^g
- **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^c
- **Papas arrugadas** – Runzelkartoffeln im Salzmantel
- **Croquetas espinacas** – hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat^{a,c}
- **Albóndigas en salsa picante** – Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce^{c,m}
- **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)^{a,d}
- **Boquerones en vinagre** – in Essig eingelegte Sardellenfilets^d
- **Gambas al ajillo** – Garnelen (13/15) in Knoblauchöl^b
- **Crema de atún** – hausgemachte Thunfischcrème^{c,d}
- **Calamares fritos** – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe^{a,r}
- **Pescaditos fritos** – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische^{a,d}

TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

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



Plato de tapas variadas

Variation aus sieben kalten und warmen Tapas mit Fisch, Fleisch und Gemüse

26,90

Tapas vegetarianas

Vegetarische Variation aus sieben kalten und warmen Tapas

26,90

Queso y Jamón

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

23,50

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

26,50

Plato de tapas variadas „Malaga“

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

27,90

TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

Plato de tapas variadas „San Sebastian“ 28,90

Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel / Pescaditos fritos / Gambas (13/15) in Knoblauchöl / marinierte grüne und lila Oliven / 14 Monate gereifter Serrano Schinken / kanarische Runzelkartoffeln

Plato de tapas variadas „Valencia“ 28,90

In Essig eingelegte Sardellenfilets / Gambas (13/15) in Knoblauchöl / mehlierte, frittierte Baby Sepia / Queso Ibérico semicurado (2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse) / Pflaumen im Speckmantel / Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst)

Plato de tapas variadas „Aioli“ 31,50

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.
.....

Pulpo a la plancha

gegrillter Oktopus / Kartoffelstampf / Basilikumpesto / Aioli^h

25,90

Gambas al ajillo

7 Gambas (13/15) / Knoblauch / Aioli / Brot^{a,b}

32,50

Cocido de pesca

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

29,90

Plato de pescados variados

Frischfisch der Saison / Gambas / Chipirones / Patatas bravas^{b,d,r}*

33,50

.....
**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

.....
Für aktuelle Tagesangebote, fragen Sie bitte unser Personal.
.....

Pechuga de gallina de Guinea 28,90

*Perlhuhnbrust / Kräuterseitlinge / Sherry / Weißwein / Kirschtomaten /
Kräuter / Kartoffel / Zuckerschoten*

Lomo de Ibérico 27,90

*Ibéricoschwein / Sherry / Wein / Kapern / Oliven / Kirschtomaten / Spinat /
Kartoffelpüree^g*

Pierna de cordero 33,90

*Lammhaxe / Rotwein / Portwein / Kräuter / Knoblauch / grüne Bohnen /
Kartoffelstampf*

Conejo al ajillo 32,50

*Kaninchenkeule / Knoblauch / Kräuter / Sherry / Weißwein /
geschmorte Kichererbsen / Kräuterseitlinge / Runzelkartoffeln^g*





ARROZ – Reispfannen

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

Arroz con verdura 25,90

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

Arroz con pollo 25,90

Rundkornreis / Hähnchenbrust / Ingwer / Rosinen / Mandeln / Karotten / Safran ^{h1}

Arroz con Iberico 27,90

Rundkornreis / Ibericoschwein / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Rotwein

Arroz negre con marisco 28,90

Rundkornreis / Frischfisch der Saison / Gambas (13/15) / Jakobsmuschel / Karotten / Erbsen / Knoblauch / rote Zwiebeln / Sherry / Weißwein / Tinte ^{b,d,r}

Arroz Valenciana 31,50

Rundkornreis / Hähnchenbrust / Kaninchen / Gambas (13/15) / Jakobsmuschel / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebeln / Weißwein / Safran ^{b,r}

POSTRES – Nachtisch

Churros	11,50
<i>Hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck mit Zimt / Puderzucker / Schokoladensauce / leche dulce ^{a,c,g}</i>	
Crema catalana	14,50
<i>Hausgemachte Milchcrème mit Zuckerkruste / Walnusseis ^{c,g}</i>	
Sorbete de limón	14,50
<i>Zitronensorbet mit Vodka und Cava</i>	
Pasta de chocolate	16,90
<i>Schokoladenpasta gefüllt mit weißer Schokolade und Ricotta / Apfel-Cava Sauce / Thymianeis ^{a,c,g}</i>	
Variacion de sorbete	17,90
<i>Variation von drei Fruchtsorbets</i>	
Suflé de Valrhona chocolate con helado de pistacho	18,90
<i>Hausgemachtes Valrhona Schokoladensoufflé mit einer Kugel Pistazieneis ^{a,c,g,h7}</i>	
Variación de queso	22,50
<i>Spanische Käsevariation mit Feigensenf und schwarzen Walnüssen ^{g,m}</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>FAUDE FEINE BRÄNDE</i>	2cl...
Una en Mil Single Oak	8,00	Himbeer Geist	5,90
Lepanto Pedro Ximinez	8,90	Rote Beete	5,90
Lepanto Olorosso Viejo	8,90	Mirabelle	6,50
Brandy Suau 25	14,00	Blutorange aus Sizilien	6,90
Luis Felipe	18,00	Quitte	7,50
<i>TEQUILA</i>	2cl...	<i>LIKÖRE</i>	2cl...
Herradura Plata	3,90	Mari Mayans Hierbas	3,50
Herradura Reposado	3,90	Molinari Sambuca	2,50
Herradura Anejo	4,90		4cl...
 		Ron Miel	4,50
<i>GRAPPA</i>	2cl...	Licor 43	4,50
Luce delle Vite - Luce Grappa Invecchiata	7,90	Amaro Montenegro	4,50
<i>Merlot / Sangiovese / 40% alc / 3 Jahre Barrique</i>		Pepino Nuts	4,50
Ornellaia - Eligo dell'Ornellaia	8,90	Pacharán Navarro	4,90
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot / 42% alc / min. 36 Monate</i>		Crema de Orujo	4,90
Nonino - Il Moscato „Monovitigno“	5,50	Aguardiente de Orujo	4,90
<i>100% Muskateller / 41% alc / 6-12 Monate Edelstahl</i>			
Nonino - Il Prosecco „Monovitigno“ Riserva	5,90		
<i>100% Prosecco / 41% alc / 18 Monate kleine Barrique</i>			
Nonino - Vuisinâr Riserva	4,90		
<i>Ribolla / Muskateller / Malvasia / 41% alc / bis zu 3 Jahre Wildkirschholzfass</i>			



BEBIDAS ALCOHÓLICAS – Spirituosen

VODKA 4cl ...

Stolichnaya / Lettland	5,00
Three Sixty Black 42 / Deutschland	5,50
Grey Goose / Frankreich	8,50

WHISK(E)Y 4cl ...

Nomad Outland Whisky Cadíz / Spanien	7,00
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee / USA	5,50
Jack Daniel's Rye Tennessee / USA	6,00
Woodford Reserve Bourbon / USA	7,50
Woodford Reserve Rye Kentucky / USA	8,00
Slaine / Irland	7,50
GlenDronach 12 / Aberdeenshire / Schottland	8,50
Fujimi Blended 7y / Japan	8,80
Hinotori 5y blended / Japan	11,50

RUM 4cl ...

Ron Botucal Reserva Exclusiva / Venezuela	8,00
Ron Botucal Planas / Venezuela	6,00
Ron Botucal Ambassador / Venezuela	2cl 16,00
	32,00

St. Lucia Chaimain's Reserve

Forgotten Cask's St. Lucia (Karibik)	8,80
---	-------------

GIN 4cl ...

Mahon Gin Menorca / Spanien	5,50
MOM Gin Cadíz / Spanien	5,90
Cabraboq Gin Mallorca / Spanien	7,50
Le Tribute Gin Barcelona / Spanien	7,50
Gin Mare / Spanien	7,00
Gin Mare Capri / Spanien	9,50
Fords Gin London / England	6,00
Canaima Gin / Venezuela	7,50

COCKTAILS – Cocktails

APERITIVO – Aperitif

Fords Martini 11,00

Fords Gin / La Copa blanco oder extra seco

Espresso Martini 12,00

Stolichnaya / Espresso / Orujo / Caffè Borghetti

Negroni 10,00

Fords gin / La Copa rojo / Campari

Boulevardier 10,50

Woodford Bourbon / La Copa rojo / Campari

Manhattan 10,50

*Woodford Bourbon / La Copa rojo /
Zuckerwürfel / Transatlantic Bitter*

Sidecar 10,50

Calos I / Zitrone / Ferrand Dry Curacao

Cosmopolitan 11,00

Stolichnaya / Limette / Ferrand Dry Curacao / Cranberry

AGRIO CLÁSICO – Klassische Sour Cocktails

Daiquiri 10,00

Ron Botucal Planas / Limette / Zucker

Whiskey Sour 11,00

*Woodford Bourbon / Zitrone / Zucker /
Transatlantic Bitter / Eiweiß*

Rye Sour 11,50

*Woodford Rye / Zitrone / Zucker /
Transatlantic Bitter / Eiweiß*

Pisco Sour 12,00

*Barsol Pisco / Limette / Zucker /
Amargo Chunchu Bitter / Eiweiß*

Margarita 11,00

*Herradura Plata / Limette / Agavensirup /
Ferrand Dry Curacao*

Picador 11,50

*Herradura Reposado / Limette /
Agavensirup / Ferrand Dry Curacao*

COCKTAILS – Cocktails

VARIANTES ANTIGUAS – Traditionell variiert

Bourbon Old Fashioned 11,50

*Woodford Bourbon / Zucker /
Transatlantic Bitter / Orange*

Rum Old Fashioned 11,50

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

Tequila Old Fashioned 12,00

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

Sazerac 13,00

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

TOMATES – Cocktails mit Tomatensaft

Bloody Mary 11,00

*Stolichnaya / Zitrone / Worcester Sauce /
Tabasco / Salz & Pfeffer / Tomate / Staudensellerie*

Red Snapper 11,50

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

HIERBAS – Kräuter Cocktails

Mojito 10,50

*Ron Botucal Planas / Limette / Zucker /
Minze / Soda*

Gin Basil Smash 11,50

Fords Gin / Zitrone / Zucker / Basilikum

Whisky Smash 11,00

Woodford Bourbon / Limette / Zucker / Minze

Mint Julep 13,00

Woodford Bourbon / Zucker / Minze

Rum Mint Julep 11,00

Ron Botucal Reserva Exclusiva / Zucker / Minze

JENGIBRE – Ingwer Cocktails

Moscow Mule 11,00

*Stolichnaya / Limette /
Spicy Ginger / Gurke*

GinGin Mule 12,50

*Fords Gin / Zitrone / Limette /
Spicy Ginger / Minze*



BEBIDAS CALIENTES – Heiße Getränke

Café Solo – Espresso	3,00
Café Doble – doppelter Espresso	4,30
Café Crema – Kaffee	3,40
Café Americano – Espresso mit Wasser verlängert	3,20
Café Cortado – Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino – Espresso mit aufgeschäumter Milch	4,30
Café con hielo – Espresso im Glas Eiswürfeln	3,20
Café Bombón – Espresso Macchiato auf süßer Kondensmilch	4,60
Carajillo – Espresso mit Osborne 103	5,20
Barraquito – geschichteter Espresso mit süßer Kondensmilch, Licor 43, aufgeschäumter Milch und Limettenezeste	5,50
Keo Tee im Glas	3,70
• 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 Minztee – Aufguss aus frischer Minze	4,20
Frischer Ingwertee – Aufguss aus frisch geschnittenen Ingwerscheiben	4,20





*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 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 | Sutharshan Kandakoddathannal

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.