



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 5,50
Flasche 0,75l 29,90

Bodegas Langa –

Cava Reyes de Aragón Brut Rosado

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

Glas 0,1l 5,50
Flasche 0,75l 29,90

APERITIVO – Aperitif 0,2l

Aperol Spritz

Aperol / Wasser / Cava / Orange

6,50

Hugo

Holunderblütensirup / Limette / Wasser / Cava / Minze

6,50

Lillet Spritz

Traubenmost / Cava / ORGANICS Purple Berry / Beeren der Saison

6,50

Fiero Tonic

Martini Fiero / ORGANICS Tonic Water / Orange

6,50

Vermouth Tonic

La Copa Vermouth blanco o. rojo / ORGANICS Tonic Water / Orange

6,50

White Port Tonic

Presidential Weißer Portwein / Limette / ORGANICS Tonic Water / Minze

6,90

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

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

alkoholfrei

Flo reale Spritz

Martini Flo reale / ORGANICS Ginger Beer / Limette

6,90

Vibrante Spritz

Martini Vibrante / ORGANICS Tonic Water / 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 3,10

0,40l 4,50

Warsteiner Brewers Gold

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

0,30l 3,40

König Ludwig Dunkel

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

0,30l 3,90

San Miguel Especial

Lager / goldfarben / Zitrusaroma / alc. 5%

0,30l 3,40

0,50l 5,20

CERVEZA EMBOTELLADA –

Flaschenbier

Warsteiner Alkoholfrei

alc. < 0,5 %

0,33l 3,20

König Ludwig Weissbier

- Hell alc. 5,5 % 0,50l 4,90

- Dunkel alc. 5,5 % 0,50l 4,90

- Kristall alc. 5,5 % 0,50l 4,90

- Alkoholfrei alc. < 0,5 % 0,50l 4,90

Estrella Damm alc. 5,4 %

0,33l 3,40

Corona Extra alc. 4,5 %

0,355l 3,90



BEBIDAS SIN ALCOHOL – alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet *medium oder naturelle*

Flasche 0,25l	2,50
Flasche 0,75l	5,90

Horchata de Chufa

Spanische Ermandelmilch aus der Region Valencia

Glas 0,40l	3,50
------------	------

Coca Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo Mix

Flasche 0,20l	2,80
Glas 0,40l	4,80

Niehoffs Vaihinger Säfte

Naturtrüber Apfel / Orange / Cranberry / Maracuja / Rhabarber

Glas 0,20l	2,80
Glas 0,40l	4,70
als Schorle	
Glas 0,20l	2,60
Glas 0,40l	4,60
Tomatensaft	
Flasche 0,20l	2,80

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*

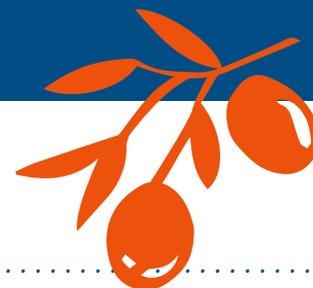
Flasche 0,25l	3,50
---------------	------

Wir empfehlen:

„Dumas Musketeer“

*Eine (alkoholische) Kreation
aus unserem Hause*

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



SOPAS - Suppen

Oliaigua - Paprika / Tomate / Zwiebel / Knoblauch / Olivenöl ^l	6,50
Zarzuela - Frischfisch der Saison / Gemüse der Saison / Jakobsmuschel / Garnele / Miesmuschel / Safran ^{l,b,d}	12,90
Fabada Asturiana - Tomate / Weiße Bohnen / Chorizo ^l	7,20
Sopa del día - Tagessuppe	5,90

ENSALADAS - Salate

Saisonale gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Mini Gurken, roten Zwiebeln und Granatapfelkernen an einem Honig-Senf Dressing bzw einer Vinaigrette aus Olivenöl und Limette, serviert mit frischem Brot.

Ensalada pequeña - Kleiner Beilagensalat	6,90
Ensalada mixta - Gemischter Salat	8,50
+ con queso blanco frito - mit gebackenem Hirtenkäse ^{a,c,g}	12,50
+ con pescado frito - mit gebratenem Fischfilet ^{a,d}	13,50
+ con pechuga de gallina de Guinea - mit Perlhuhnbrust	15,50
+ con gambas a la plancha - mit 5 gegrillten Gambas (16/20) ^b	17,90

ENTREMESES - Vorspeisen

Legumbres con conejo - Hülsenfrüchte / Kaninchenrücken / Kräuter ^h	14,90
Vieiras gratinadas y queso - Jakobsmuscheln / Kräuter / Queso Ibérico ^{a,g,r}	18,90
Carpaccio de pulpo - Oktopus / Fenchel / Orange / Kirschtomate ^r	15,90
Degustación de tapas - Tapaskreationen außerhalb der regulären Karte	17,90

TAPAS FRÍAS – Kalte Tapas

.....
Alle kalten und warmen Tapas werden mit frischem Brot serviert.

Pan con aioli – Brot mit Aioli ^{a,c}	4,20
Pan con mojo rojo – Brot mit roter Mojo Sauce ^a	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 ^{c,g}	6,90
Queso de cabra – mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel ^g	6,70
Queso Manchego – spanischer Käse aus Schafsmilch, mit Aioli ^{c,g}	7,20
Jamón Serrano – 12 Monate gereifter Serrano-Schinken; dazu Aioli ^{c,g}	7,20
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 Thunfischcrème ^{c,d} auf Mayonnaisebasis mit Kartoffeln, Ananas und roter Zwiebel	5,50
Boquerones en vinagre – in Essig eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie ^d	7,90

TAPAS CALIENTES – *Warme Tapas*



Chipirones – mehlierte, frittierte Baby Sepia ^{a,r}	7,90
Calamares fritos – hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe ^{a,r}	6,90
Boquerones fritos – mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen) ^{a,d}	7,90
Pescaditos fritos – mehlierte, frittierte kleine weiße Felsenfische ^{a,d}	7,50
Gambas al ajillo – 5 Gambas (16/20) in Knoblauchöl ^b	11,90
Pulpo a la plancha – gegrillter Oktopus ^r	16,90
Alubias blancas en escabeche – weiße Bohnen in einer Sherry-Tomatensauce	5,20
Champiñones al Jérez – gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud	5,20
Queso blanco frito – 2 gebackene Hirtenkäse (Kuhmilch) ^{a,c,g}	5,90
Papas arrugadas con mojo rojo – Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo	5,70
Pimientos de padrón – gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz	5,70
Tortilla española con espinacas – Kartoffelomelette mit Spinat, Paprika und Lauch ^c	6,50
Ciruelas con bacon – 7 Pflaumen im Speckmantel	6,50
Dátiles con bacon – 7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel ^g	6,90
Croquetas espinacas – hausgemachte Kartoffelkroketten mit Spinat ^{a,c}	6,90
Chorizo Rosario en vino blanco – Knoblauchwurst in Weißwein - im Ofen gebacken	6,50
Alitas de pollo – selbst marinierte, frittierte Hähnchenflügel	7,90
Albóndigas en salsa picante – Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce ^{c,m}	6,90
Pinchos de chistorra – Spieße mit gebratenen spanischen Würstchen	5,90
Brochetas de pollo – gegrillte Hähnchenspieße maurischer Art	7,90
Brochetas de Ibérico – gegrillte Spieße vom Ibérico Schwein mit Pimientos	11,90
Brochetas de cordero – gegrillte Spieße vom Lammrücken mit Gemüsezwiebeln	11,90

TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

Tapas variadas ab mindestens 2 Personen

p.P. 21,90

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^g
- **Queso blanco frito** – gebackener Hirtenkäse (Kuhmilch)^{a,c,g}
- **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^g
- **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^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 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

Tapas-Variation nach Laune des Kochs

18,90

Tapas vegetarianas

Vegetarische Tapas-Variation nach Laune des Kochs

18,90

Queso y Jamón

Queso Ibérico semicurado / Queso Manchego / 12 Monate gereifter Serrano Schinken

17,90

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

18,90

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)

19,90

TAPAS VARIADAS – Tapas Variationen

Plato de tapas variadas „San Sebastian“

21,90

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

Plato de tapas variadas „Valencia“

22,90

*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 / Salchichón
y Fuet (luftgetrocknete spanische Wurst)*

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 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

10 Gambas (16/20) / Knoblauch / Aioli / Brot ^{a,b}

24,90

Guiso de pescado andaluz

Frischfisch der Saison / Gambas / Gemüse der Saison / Tomate / Weißwein ^{b,d}*

19,90

Plato de pescados variados

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

25,90

.....
**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.*

Pechuga de gallina de Guinea	19,90
<i>Perlhuhnbrust / Kräuterseitlinge / Sherry / Weißwein / Kirschtomaten / Kräuter / Kartoffelpüree^g</i>	
Brochetas de pollo	18,90
<i>3 Hähnchenspieße / Paprika / Patatas bravas / Mojo rojo / Mojo verde</i>	
Lomo de Ibérico	21,90
<i>Ibéricoschwein / Sherry / Wein / Kapern / Oliven / Kirschtomaten / Kartoffelpüree^g</i>	
Brochetas de Ibérico	21,90
<i>3 Schweinespieße / Pimientos / Runzelkartoffeln / Mojo rojo / Mojo verde</i>	
Brochetas morunos	21,90
<i>3 Lammspieße / Gemüsezwiebel / Runzelkartoffeln / Mojo rojo / Mojo verde</i>	
Costilla de cordero	24,90
<i>Lammrücken / Rotwein / Kräuter / Knoblauch / Runzelkartoffeln^g</i>	
Brochetas y carnes a la brasa	25,90
<i>Kaninchen / Huhn / Ibéricoschwein / Lamm / Patatas bravas / Mojo rojo / Mojo verde</i>	
Conejo al ajillo	23,90
<i>Kaninchenkeule / Knoblauch / Kräuter / Sherry / Weißwein / Runzelkartoffeln^g</i>	





ARROZ – Reispfannen

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

Arroz con verdura 15,90

Rundkornreis / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebel / Tomate

Arroz con pollo 16,90

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

Arroz con Iberico 19,90

Rundkornreis / Ibericoschwein / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebel / Tomate

Arroz con marisco 21,90

Rundkornreis / Frischfisch der Saison / Gambas / Jakobsmuschel / Miesmuschel / Karotte / Erbsen / Knoblauch / rote Zwiebel / Sherry / Weißwein / Tomate ^{b,d,r}

Arroz Valenciana 25,90

Rundkornreis / Hähnchenbrust / Kaninchen / Gambas / Miesmuschel / Gemüse der Saison / Knoblauch / rote Zwiebel / Weißwein / Safran ^{b,r}

PASTA – Nudeln

.....
*Alle Pastagerichte können auf Ihren Wunsch auch gratiniert werden
 Für aktuelle Pasta-Angebote, fragen Sie bitte unser Personal.*

Pasta a la abuela **13,90**

*Maccheroni / Knoblauch / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln / Kirschtomaten /
 Rucola / Queso Ibérico semicurado ^{a,g}*

Pasta verde **14,90**

Maccheroni / Spinat / Rucola / Mandeln / Knoblauch / Queso Ibérico semicurado ^{a,g,h1}

Pasta albondigas **14,90**

Maccheroni / Rinderhackbällchen / Tomate / Queso Ibérico semicurado ^{a,c,g,m}

Pasta chorizo **15,90**

*Maccheroni / Chorizo / Rotwein / Tomate / Chili / Kreuzkümmel /
 Queso Ibérico semicurado ^{a,g}*

COCA – Pizza

Spanische Variante einer italienischen Steinofenpizza mit Tomatensauce und geriebenen Queso Ibérico semicurado.



Coca al ajillo

Paprika / rote Zwiebeln / frischer Knoblauch ^{a,g}

10,90

Coca atùn

Thunfisch / rote Zwiebeln ^{a,g}

11,90

Coca mallorquina

Spinat / Paprika / rote Zwiebeln / frischer Knoblauch / Mandeln ^{a,g,h1}

12,90

Coca Salchichón

Luftgetrocknete Salami mit Pfeffer / Rucola / Olivenöl ^{a,g}

12,90

Coca Jamón Serrano

Serrano Schinken / Rucola / Olivenöl ^{a,g}

13,90

Coca chorizo

Knoblauchwurst / Paprika / Rucola / Olivenöl ^{a,g}

13,90

Coca boquerones

Eingelegte Sardellen / frischer Knoblauch / Kapern ^{a,d,g}

14,90

POSTRES – Nachtisch

Churros	7,50
<i>Hausgemachtes iberisches Brandteig-Gebäck / Puderzucker / Schokoladensauce ^{a,c,g}</i>	
Crema catalana	7,90
<i>Hausgemachte Milchcrème mit Zuckerkruste ^{c,g}</i>	
Sorbete de limón	7,50
<i>Zitronensorbet mit Vodka und Cava</i>	
Pasta de chocolate	9,50
<i>Schokoladenpasta gefüllt mit weißer Schokolade und Ricotta / Apfel-Cava Sauce / Rosmarineis ^{a,c,g}</i>	
Suflé de chocolate con helado de pistacho	11,50
<i>Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Pistazieneis ^{a,c,g,h7}</i>	
Variación de queso	13,50
<i>Spanische Käsevariation mit Feigensenf ^{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>OBSTBRÄNDE</i>	2cl ...
Osborne 103	4,50	Ziegler Williams Birne	5,40
Carlos I	7,00	Ziegler Alte Zwetschge	5,50
Cardenal Mendoza	7,50	Ziegler Walnussgeist	5,30
Brandy Montmartre X.O. Imperial	9,90		
<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
		Amaro Montenegro	4,50
		Frangelico	4,50
<i>GRAPPA</i>	2cl ...	Baileys	4,50
Luce delle Vite - Luce Grappa Invecchiata	7,50		
<i>Merlot / Sangiovese / 40% alc / 3 Jahre Barrique</i>			
Ornellaia - Eligo dell'Ornellaia	8,50		
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot / 42% alc / min. 36 Monate</i>			
Nonino - Il Moscato „Monovitigno“	4,90		
<i>100% Muskateller / 41% alc / 6-12 Monate Edelstahl</i>			
Nonino - Il Prosecco „Monovitigno“ Riserva	5,50		
<i>100% Prosecco / 41% alc / 18 Monate kleine Barrique</i>			
Nonino - Vuisinâr Riserva	4,50		
<i>Ribolla / Muskateller / Malvasia / 41% alc / bis zu 3 Jahre Wildkirschholzfass</i>			



BEBIDAS ALCOHÓLICAS – Spirituosen

VODKA	4cl
42 Below / Neuseeland	4,50
Grey Goose / Frankreich	8,00
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
GlenDronach 12 / Aberdeenshire / Schottland	8,50
Douglas Laing / Schottland	
- The Epicurean Lowlands	8,00
- Timoreous Beastie Highlands	8,50
- Rock Oyster Islands	9,00
Fujimi Blended 7y / Japan	8,80
Hinotori 5y blended / Japan	11,50

RUM	4cl
Bacardi Añejo Cuatro / Puerto Rico	5,50
Ron Vacilón Acquadiente / Kuba	5,00
Ron Vacilón 18 años / Kuba	18,90
Ron Botucal Reserva Exclusiva / Venezuela	8,00
St. Lucia Chaimain's Reserve	
Forgotten Cask's St. Lucia (Karibik)	8,80
GIN	4cl
Cabraboq Gin Mallorca / Spanien	7,50
Mahon Gin Menorca / Spanien	5,50
Le Tribute Gin Barcelona / Spanien	7,50
Fords Gin London / England	6,00
Tanqueray Cameronbridge / Schottland	5,00
Tanqueray No. Ten / Cameronbridge	6,50
Rutte Celery Gin Dordrecht / Niederlande	8,00
Bombay Bramble / England	5,50
Bombay Sapphire / England	4,50
MOM Gin Cadíz / Spanien	5,90

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

Fords Gin / La Copa blanco oder extra seco

9,00

Negroni

Tanqueray / La Copa rojo / Campari

8,00

Boulevardier

Woodford Bourbon / La Copa rojo / Campari

8,50

Manhattan

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

8,50

Sidecar

*Cardenal Mendoza / Zitrone /
Ferrand Dry Curacao*

8,50

Cosmopolitan

*42 Below / Limette /
Ferrand Dry Curacao / Cranberry*

9,00



AGRIO CLÁSICO – Klassische Sour Cocktails

Daiquiri

Vacilon acquadiente / Limette / Zucker

8,00

Whiskey Sour

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

9,00

Rye Sour

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

9,50

Pisco Sour

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

10,00

Margarita

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

9,00

Picador

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

9,50

Cuba Libre

Bacardi Añejo Cuatro / Limette / Coca - Cola

8,00

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 Minztee – Aufguss aus frischer Minze	3,20
Frischer Ingwertee – Aufguss aus frisch geschnittenen Ingwerscheiben	3,20



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!
- 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.