

TAPAS

| | |
|---|---------|
| Olivas grüne und schwarze Oliven | € 4,90 |
| Pimentos de Padron kleine frittierte grüne Paprikas | € 5,90 |
| Jamon Serrano luftgetrockneter spanischer Schinken | € 7,90 |
| Queso mixto Iberico, Mahon & El Hidalgo mit Feigendip | € 7,90 |
| Chorizo a la Plancha gegrillte Paprikawurst | € 6,70 |
| Datiles con Bacon Datteln im Speckmantel | € 5,90 |
| Champinones in Knoblauch und Kräutern marinierte Champignons | € 6,50 |
| Albondigas pikante Hackbällchen in Tomatensauce | € 12,90 |
| Gambas al Ajiolo Garnelen in Knoblauchöl | € 13,90 |
| Chiperones Fritos knusprig frittierte Tintenfische mit Aiolidip | € 6,50 |
| Boquerones Fritos frittierte Sardellen mit Aiolidip | € 6,50 |
| Patatas Arrugadas Kartoffeln mit feiner Salzkuste und Mojo | € 5,50 |
| Patatas dulces Fritas Süßkartoffelstifte mit Sour Cream | € 5,50 |
| Jalapenos mit Frischkäse gefüllte, panierte Paprikaschoten | € 7,50 |
| Pan de Finca Brot mit Aioli | € 4,50 |
| Kartoffeldippers | € 4,90 |
| Pommes frites | € 4,70 |

TAPAS PLATTEN

| | |
|--|---------|
| Tapas Platte Speciale | € 23,90 |
| Garnelen, Serranoschinken, Oliven, Datteln, Pimentos und Fincabrot mit Aioli | |
| Tapas Platte Classico | € 19,90 |
| Käseauswahl mit Feigendip, Oliven, Serranoschinken, Dattel mit Fincabrot und Aioli | |
| Tapas Platte La Bodega | € 23,90 |
| Garnelen, Chiperones, Boquerones und Fincabrot mit Aioli | |
| Tapas Platte el Cheffe | € 21,90 |
| Albondigas, Pimentos de Padron, Patatas Arrugadas mit Fincabrot, Aioli und Mojo | |
| Tapas Platte Veggies | € 23,90 |
| Kräuterchampignons, Oliven, Jalapenos, Pimentos, Süßkartoffelstifte, Käse und Fincabrot mit Aioli und Mojo | |

SUPPEN

Frische Tomatensuppe € 6,90
mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

Mediterrane Fischsuppe € 8,90
mit frischen Edelfischwürfeln

NINOS

Pasta mit Tomatensauce € 6,90

Hähnchennuggets oder € 6,90
Fischstäbchen mit Pommes

Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 5,90

SALATE

Rustikaler Caesarsalat € 17,50
mit Knoblauch- Chilicroutons, halb getrockneten
Tomaten, gegrillten Putensteak und gehobelten
Parmesan

Salat „Surf & Turf“ € 22,50
gemischte Blattsalate mit gegrilltem Rumpsteak,
sautierten Riesengarnelen und Rotweinzwiebeln

Avocado Salat € 16,90
Rucolasalat mit Avocado, Mango, gegrillten
Garnelen und Housedressing

Tomate - Mozzarella € 12,90
Büffelmozzarella mit marinierten Cherrytomaten
und Rucola - Tomatenpesto

PASTA

Tagliatelle mit Putensteak € 15,90
mit Zucchini – Mandelpesto und Raukensalat

Tagliatelle mit gegrillten Garnelen € 17,90
mediterranen Gemüse in Weißweinsauce

Tagliatelle mit Lachs € 18,90
Spinat, Gorgonzola in Weißweinsauce

FISCH

Gegrilltes Lackssteak 200g € 21,90

Seeteufel Medallions 200g € 25,90

Schwarzen Heilbutt 200g € 22,90

...inklusive
Mediterranes Gemüse

BEILAGEN (extra € 4,70)

Mediterranes Gemüse
Gemischter Salat
Blattspinat
Gebratene Pilze
Risotto
Patatas
Pommes frites
Folienkartoffel

FLEISCH

Gegrilltes Ibericofiletsteak 200g € 23,90

Putensteak 200g € 22,90

Rumpsteak 200g € 25,90

...inklusive
Toscanazwiebel

DESSERT

Hausgemachte Crema Catalana € 8,90

Tiramisu € 8,90

SOFTGETRÄNKE

| | | |
|---|--------|--------|
| Coca Cola (1,3,9) Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite | 0,2 l | € 3,30 |
| Schweppes (3,10) Ginger Ale(1), Tonic Water, Bitter Lemon | 0,2 l | € 3,30 |
| San Pellegrino Still oder medium | 0,25 l | € 2,80 |
| San Pellegrino Still oder medium | 0,75 l | € 6,90 |
| Säfte und Nektar Apfel, Banane, Kirsch, Orange, Kiba | 0,3 l | € 3,90 |

KAFFEE

| | | |
|---|--|--------|
| Espresso (9) | | € 3,10 |
| Espresso macchiato (8,9) | | € 3,30 |
| Espresso mit einem Schuß Brandy (9) | | € 4,80 |
| Doppelter Espresso (9) | | € 4,70 |
| Cappuccino (8,9) | | € 3,90 |
| Milchkaffee (8,9) | | € 4,50 |
| Kaffee (9) | | € 3,50 |
| Tee (12) Minz, Schwarz, Kräuter, Früchte | | € 2,80 |

APERITIF'S

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Sangria (1,1) | 0,2 l | € 6,30 |
| Hugo (1,1) | 0,2 l | € 6,50 |
| Aperol Spritz (1,1) | 0,2 l | € 6,50 |
| Prosecco piccolo (1) | 0,2 l | € 6,50 |
| Geldermann Sekt (1) | 0,2 l | € 8,60 |
| Lillet Wildberry (1,1) | 0,2 l | € 6,90 |

BIERE

| | | | | |
|-----------------------------|--------|--------|-------|--------|
| San Miguel | 0,3 l | € 3,80 | 0,4 l | € 4,70 |
| Veltins | 0,3 l | € 3,80 | 0,4 l | € 4,70 |
| Veltins, alkoholfrei | 0,33 l | € 3,50 | | |
| Alsterwasser, Krefelder | 0,3 l | € 3,80 | 0,4 l | € 4,70 |
| Maisel's Weisse original | 0,5 l | € 4,90 | | |
| Maisel's Weisse alkoholfrei | 0,5 l | € 4,90 | | |

WEINE

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

| | | | | |
|--|------|--------|--------|---------|
| Pinot Noir Cremant Brut 2018 Schlossgut Ebringen Baden – Markgräflerland | 0,1l | € 8,00 | 0,75 l | € 38,00 |
| Taittinger Réserve Brut | | | 0,75l | € 79,00 |
| Taittinger Réserve Rosé | | | 0,75l | € 89,00 |
| Ruinart Champagne Rosé | | | 0,75l | € 95,00 |

OFFENE WEINE

Weißweine

| | | | | |
|--|------|---------|-------|---------|
| Riesling QbA feinherb 2019 Edition Hilgering Weingut Alexander Loersch Mosel Sehr feiner Riesling, wegen seines feinen Schmelzes und der dezenten Restsüße genial zu Krustentieren und würzigen Speisen. Nur 10% Vol. !! - Toll auch einfach so in der Sonne... | 0,2l | € 7,50 | 0,75l | € 29,00 |
| Sauvignon Blanc QbA trocken 2019 Weingut am Nil Pfalz Typischer Sauvignon mit Aromen von Holunder und Stachelbeere. Moderne Interpretation mit sehr vielschichtiger Aromatik. Wunderbar mineralisch! | 0,2l | € 9,00 | 0,75l | € 36,00 |
| Chardonnay & Weißburg. QbA trocken 2019 Weingut Knipser Pfalz Mittlerweile ein echter Klassiker, extrem beliebt wegen seiner geringen Säure und dem fruchtigen Aroma von Passionsfrucht. | 0,2l | € 9,50 | 0,75l | € 39,00 |
| Grauburgunder QbA trocken 2019 Weingut Knipser Pfalz Ein wirklich guter Tipp von Volker Knipser...kraftvoller Grauburgunder mit wunderbarer Finesse und Aromen von Birnen, Melonen und Bananen... WOW, langer Nachklang | 0,2l | € 10,00 | 0,75l | € 42,00 |
| Cà Maiol Lugana Prestige 2019 Lombardei Toller Trebbiano mit fruchtigen Aromen von Birnen und exotischen Früchten...besticht durch seine Mineralität | 0,2l | € 9,50 | 0,75l | € 36,00 |

Roséweine

Miraval Rosé 2020 0,2l € 13,00 0,75l € 45,00
Côte de Provence

Mit dem Miraval Rosé hat die Familie Perrin in "Zusammenarbeit" mit Jolie Pitt einen sehr modernen "All Day Rosé" kreiert. Ein echter Terrassen- und Meerblick Rosé

Spätburgunder Rosé QbA trocken 2019 0,2l € 8,00 0,75l € 32,00
Weingut Alexander Loersch
Mosel

Alex Loersch ist ein echter Qualitätsfanatiker und hat einen der schönsten Rosé's der Mosel aus dem Pinot Noir gezaubert. Tolle beerige Aromen und wunderbar duftig.

Rotweine

Blauer Spätburgunder QbA trocken 2017 0,2l € 9,00 0,75l € 35,00
Weingut Knipser
Pfalz

Spätburgunder, 12 Monate in gebrauchte Barrique ausgebaut...
Aromatik von Himbeeren und Erdbeeren, typisch burgundischer Stil!

Merlot IGT 2017 0,2l € 9,50 0,75l € 39,00
Podere Boscarelli
Toscana - Montepulciano

Klassischer, mittelschwerer Merlot aus der Toscana. Boscarelli steht für filigrane und großartige elegante Rotweine. Etwas gehaltvoller als der Pinot, passt seine duftige Kirscharomatik toll zu Rind!

Primitivo IGT 2018 0,2l € 8,50 0,75l € 30,00
Azienda Agricola LiVeli
Apulien

Everybody's Darling aus Apulien! Doch LiVeli bevorzugt den "toscanischen" Stil des Primitivo. Geschmeidig, dunkel und extrem beerig...aber traumhaft harmonisch und mehrglastauglich.

Elias Mora Tinto Crianza 2016 0,2l € 9,50 0,75l € 40,00
dto.

Tempranillo in seiner genialsten Form. Der Crianza bringt eine tolle Kraft und wunderbare Barrique-Noten mit. Das kräftige Aroma von Sauerkirschen und Himbeeren macht unglaublich Spaß!! Großartig zu kräftigen Fleischgerichten.

FLASCHENWEINE

| | | |
|--|-------|----------|
| Bernede de Thierry Rodriguez 2015 Minervois AOC Domaine Le Prieure Saint Sever | 0,75l | € 50,00 |
| Verliebt auf den ersten Schluck, ein Syrah geprägter Roter aus dem Minervois (Languedoc) Sehr modern ausgebaut mit kräftigen Aromen von Kirschen und Himbeeren, feminine Tannine! | | |
| Château Montrose 2011 St.-Estephe | 0,75l | € 140,00 |
| Einer der großen Roten auf dem ST.-Estephe, eine Cuvée geprägt von Cabernet Sauvignon, "abgerundet" mit Merlot... ein eher modern ausgebauter Bordeaux mit leichter Barrique-Note | | |
| Château Corbin St.-Emilion Grand Cru | 0,75l | €85,00 |
| Der Erstwein von Corbin, ein wahres Kraftpaket mit sehr viel Eleganz und weichen, femininen Tanninen. Die Cuvée aus Merlot und Cabernet überzeugt mit einer genialen Harmonie und der Kraft des Saint Emilion | | |
| Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 2016 Azienda Agricola Be'gali Lorenzo Veneto | 0,75l | €65,00 |
| Eine Besonderheit des Veneto...aus getrockneten (Rosinen) Weintrauben und somit sehr sehr extraktreich. Ein unglaublicher Gaumenschmeichler, der Liebling jeder Weinprobe. Mit meist 16% Vol. sehr kraftvoll aber wunderbar weich. | | |