



Aperitifs

1	Prosecco	1/2	0.1 l	4,90 €
2	Aperol Spritz	1/2		7,90 €
3	Aperol Maracuja	1/2		7,90 €
4	Hugo	12		7,90 €
5	Sherry		5 cl	4,90 €
6	Martini -weiß oder rot	12	5 cl	5,90 €
7	Campari mit soda	1	4 cl	7,90 €
8	Campari mit Orange	12	4 cl	8,90 €
9	Portwein	1/12	5 cl	4,90 €
10	Portwein weiß	1/12	5 cl	4,90 €
11	Sangria	1/12	0.2 l	9,90 €
12	Sangria	1/12	0.5 l	19,90 €
13	Aloha Dejavu Spritz	1/12	0.2 l	7,90 €
14	Aloha Dejavu Spritz Fruchtig-Süß	1/12	0.2 l	7,90 €
15	Aloha Dejavu Spritz Fruchtig-Süß Alkoholfrei	1/12	0.2 l	7,90 €

SuppenSopaSoups

21 **Sopa de Zanahoria y Jengibre** 1/4

aus frischen Möhren und Ingwer
made from fresh carrot
and ginger.

6,90 €



22 **Sopa de Tomate**

frische mediterrane Tomatensuppe
fresh mediterranean
tomato soup.

6,90 €



23 **Gemüsesuppe**

Vegetable soup,
Sopa de verduras

6.90 €



24 **Linsensuppe**

Lentil soup,
Sopa de lentejas

6.90 €



Salate Ensaladas Salads

26 Ensalado de verduras mixtas \ (Vegan)

Tomates, pepinos, cebollas, lechuga y perejil.
Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Salat und Petersilie.



8,90 €

27 Ensalada de Pollo A.C.G.J

Bunt gemischter großer Salatteller mit frisch gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balsamico.
Mixed salad with grilled chicken breast slices & balsamic vinaigrette



16,90 €

28 Ensalada variada con salmón y Gambas A.C.G.J.D

Salatvariationen mit gegrilltem norwegischen Lachs, Gambas und Estragonvinaigrette.

Mixed salad with grilled Norwegian salmon, king prawns and vinaigrette



21,00 €

29 Majorca A.C.G

Patatas fritas con verduras, yogurt, simit y pan.

Gebratene Kartoffeln mit Gemüse und Joghurt dazu Brot.



14,90 €

30 Ensalado de Tomate (Vegan) \

Tomates recién cortados con aceitunas y perejil.
Frisch geschnittene Tomaten mit Oliven und Petersilie.



7,90 €

31 Ensalado de huevo A.C.G

Huevo, perejil, pimientos, queso blanco y aceitunas.
Ei, Petersilie, Paprika, dazu Weichkäse und Oliven.



9,90 €

32 Ensalado de atun A.C.G.H

Ensalada mixta con atun y huevo
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei.



12,90 €

34 Ensalado de aguacate con atun (D+H)

Aguacate con atun y hojas de lechuga, tomates, pepinos, aceitunas, pimientos, zumo de limón, sirope de granada y aceite de oliva. Avocado mit Thunfisch und Salatblätter, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zitronensaft, Granatapfel-Sirup und Olivenöl.



15,90 €

33 Ensalado de aguacate (H) (Vegan)

Aguacate con hojas de lechuga, tomates, pepinos, aceitunas, pimientos, zumo de limón, sirope de granada y aceite de oliva. Avocado mit Salatblätter, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zitronensaft, Granatapfel Sirup und Olivenöl.



13,90 €

Kalte Tapas Tapas frías Cold Tapas

- 36 Jamón Serrano** C.G
Luftgetrockneter Schinken,
Air-dried ham **9,90 €**



- 41 Meersfrüchtesalat (Pescatore)**
Seafood Salad **14,90 €**



- 37 Queso Manchego** G
Spanischer Manchegokäse
mit Quittenmarmelade,
Spanish Manchego cheese
with quince jam **10,90 €**



- 42 Carpaccio di Polpo**
Octopus Carpaccio
14,90 €



- 43 Kalamaren gegrillten**
Grilled Calamari
14,90 €



- 38 Variado de aceitunas** I3
Gemischte Oliven,
Mixed olive **6,90 €**



- 44 Gegrillte Sepien**
Grilled Cuttlefish
13,90 €



- 39 Boquerones en vinagre** I
Sardellenfilets, verfeinert mit Olivenöl,
Petersilie und Knoblauch.
Anchovies with olive oil,
parsley and garlic **9,90 €**



- 45 Meersfrüchtesalat mit Gemüse**
Seafood Salad with vegetables
13,90 €



- 40 Plato de Quesos** D
Verschiedenen Sorten Käse Butter, Oliven,
Quittenmarmelade.
Different types of cheese
butter, olives, quince jam
17,90 €



- 46 Bodega Iberica mix Kalte Tapas**
Jamón Serrano, Queso Manchego,
Oliven und Gemüse
16,90 €



47 Garbanzos (Vegan) (K)

Puré de garbanzos con salsa de sésamo, ajo, limón y aceite de oliva. Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl.

7.50 €



48 Garbanzos con carne picada (K)

Puré de garbanzos con salsa de sésamo, ajo, limón y aceite de oliva, adornado con carne picada finamente y piñones. Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce, Knoblauch, Zitrone & Olivenöl, garniert mit fein geschnittenen Hackfleisch und Pinienkernen.

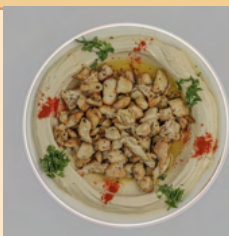
12.90 €



49 Garbanzos con trozos de pollo a la parrilla (K)

Puré de garbanzos, con salsa de sésamo, ajo, limón y aceite de oliva, adornado con pequeños trozos de pollo a la plancha y piñones. Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce, Knoblauch, Zitrone & Olivenöl, garniert mit kleinen gegrillten Hähnchenstücken und Pinienkernen.

10.90 €



50 Garbanzos con perejil picado (Vegan) (WH+G+N)

Puré de garbanzos con salsa de sésamo, ajo, perejil, limón y aceite de oliva. Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce, Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Olivenöl.

9.90 €



51 La berenjena de mamá (Vegan) (K)

Berenjena a la plancha hecha puré con salsa de sésamo, ajo, limón y aceite de oliva. Gegrillte Aubergine, püriert mit Sesamsauce, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl.

8.50 €



52 La berenjena del Papa (Vegan) (K)

Berenjena a la plancha hecha puré con pimientos, condimentados con aceite de oliva, un poco de ajo y sirope de granada. Gegrillte Aubergine püriert mit Paprika, angerichtet mit Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup.

9.50 €



53 La pimienta de la abuela

(Leicht Scharf) (Vegan) (H) 8.90 €

Pasta de nueces con cebolla, tomate, pimientos, aceite de oliva y chiles ligeramente picantes. Walnuss-Paste mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Olivenöl und leicht scharfen Peperoni.



54 Bodega Ibérica Aperitivos mixtos (Vegan) (K)

garbanzos, La berenjena de mamá, La berenjena del Papa con verduras encurtidas, servido con pan. N. 731-735-736 mit eingelegtem Gemüse, dazu Brot.

18.00 €



Warme Tapas **Tapas calientes** **Hot Tapa**

61 **Alitas de Pollo** A

knusprige Hähnchenflügel,
crispy chicken wings

9,90 €



67 **Salchicha a la plancha** **(Merguez)** A.C.G.4

gegrillte leicht pikante
Lammwürstchen
Grilled spicy lamb sausages

9,90 €



62 **Dátiles con Tocino** H

Datteln im Speckmantel,
Dates wrapped in bacon

8,90 €



68 **Patatas bravas** A.C.G

Kartoffelstücke
und scharfe Sauce,
potato slices with chilli sauce

7,90 €



63 **Chorizo** A.C.G

feurig gebrutzelte
Paprikawurstchen,
paprika sausages

8,90 €



69 **Papas Arrugadas** A.C.G

Runzelkartoffeln mit Mojo Rojo und Mojo
Verde Potatoes cooked with.
salt, mojo rojo and mojo verde

7,90 €



64 **Pulpo a la Gallega** N

Oktopus gekocht auf Kartoffeln
mit Olivenöl und gemahlenem
Paprika. Squid cooked with potatoes, olive oil
and spicy pepper powder

15,90 €



70 **Pimientos de Padrón** /

kleine frittierte Paprika
mit Meersalz,
Fried peppers
with sea salt

9,90 €



65 **Tapa de Calamares a la Romana** A.C.G.D.3.4

frittierte Tintenfischringe
im Backteig, dazu Sauce
Tartare Deep fried. squid rings
in batter, with sauce tartare

15, 90 €



71 **Muslitos de Mar** A.C.G

Krebsfleisch, paniert,
crab meat, breaded

10,90 €



66 **Boquerones fritos** A.C.G.D

ein Dutzend frittierte Sardellen,
One dozen deep fried anchovies

10,90 €



72 **Croquetas de Bacalao** A.B.C.G.D.I.I.4

Kroketten gefüllt mit Stockfisch,
Croquettes filled with stockfish

11,90 €





73 Plato de Tapa mixta para uno A.B.C.G.D.I.J.4

Tapasteller kalt und warm für 1 Person , Assorted tapas for one-fish, meat, vegetables

23,90 €



74 Plato de Tapa mixta para dos A.B.C.G.D.I.J.4

Tapasteller kalt und warm für 2 Personen, Assorted tapas for two-fish, meat, vegetables

47,90 €



75 Plato de Tapa mixta para uno (Vegan)

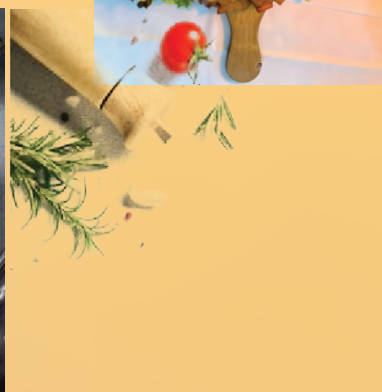
Tapasteller kalt und warm für 1 Person

Assorted tapas for one, vegetables **28,90 €**



76 Plato de Tapa mixta para dos / (Vegan)

Tapasteller kalt und warm für 2 Personen, Assorted tapas for two, vegetables **49,90 €**



Paella Paella Pan

Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten

81 Paella de Verdura / vegetarisch, vegetarian

25,90 €

82 Paella con Pescados y mariscos D.B.N

mit Fisch und Meeresfrüchten, with fish and Seafood

28,90 €

83 Paella Mixta D.B.N

mit Hühnchen, Schwein Fleisch und Meeresfrüchten with chicken, Pork meat and Seafood

30,90 €

84 Paella Pollo

mit Hähnchenfleisch, with chicken

24,90 €

Fischspezialitäten vom Gril Fish specialties from the grill Especialidades de pescado a la parrila

Unsere solo gegrillten Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert!
Our solo grilled fish dishes are served with potatoes and vegetables!

91 Filete de Salmón D,12

Lachsfilet, Salmon **29,90 €**



92 Platos de Pescado Mixto D

Gemischter Teller vom Grill mit Lachs, Oktopus, und Scampi. Mixed plate from the grill Salmon, Octopus, and scampi

31,90 €



93 Pulpo D **30,90 €**

Oktopus, octopus

Garnelen Gambas Shrimps

96 Gambas a la plancha D **29,90 €**

Ganze Scampis mit Schale vom Grill, dazu Salat.
Grilled King prawns in shell und salad



97 Gambas en salsa de Ajo D **28,90 €**

Scampis mit Knoblauchsauce in der Pfanne serviert, dazu Salat & Knoblauchbrot. King Prawns with garlic sauce served in a pan with salad and garlic bread



98 Gambas Piri-Piri, „Portugiesische Art“ (scharf) D,B,N **28,90 €**

Scampi in der Pfanne serviert mit scharfer Tomatensauce, dazu Salatbeilage und Knoblauchbrot. Spicy King Prawns in a hot tomato- sauce, served in a pan, with salad and garlic bread.



Pasta Pasta Pasta

101 Linguine con Pollo A,G

Schmale Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit grünem Pfeffer.
Noodles with chicken breast in cream sauce with green pepper

16,90 €



102 Linguine de Salmone A,B,N

Schmale Bandnudeln mit Lachs und Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce. Noodles with salmon and vegetables in tomato & white wine sauce

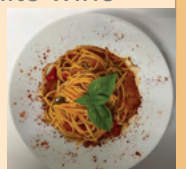
18,90 €



103 Linguine (Vegan)

Schmale Bandnudeln mit Gemüse in Tomaten-Weißweinsauce
Noodles with vegetables in tomato and white wine sauce

15,90 €





Fleischgerichte Carne Meat

Solo Fleischgerichte



BISTEC DE VACA ASADA A.C.G.J

HüfteSteak, Sirloin

aus dem Herzen der Hüfte, fettarm
Sirloin Steak, low fat

- 110 200 g (mit grünem Salat) **28,90 €**
- 111 300 g (mit grünem Salat) **33,90 €**

BISTEC DE VACA (Rumpsteak) A.C.G.J

der klassiker mit fettrand saftig&würzig
Rumpsteak, juicy&tasty

- 112 200 g (mit grünem Salat) **31,90 €**
- 113 300 g (mit grünem Salat) **40,90 €**

114 Tierra y Mar B

Surf & Turf – Rumpsteak mit
Gambas, Kartoffeln und Salat.

surf & turf – Rumpsteak with scampi,
potatoes and salad **42,90 €**



118 Pollo a la Parrilla A.C.G.J **25,90 €**

Hähnchenbrust gegrillt mit Pommes,
Grilled chicken breast with fries



115 Chuletas de Cerdo Empanadas

Schweine Schnitzel mit Pommes

Pork Schnitzel whit French fries

26,90 €



116 Pechuga de Pollo Piri-Piri **25,50 €**

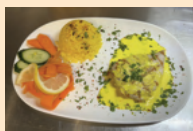
Gegrillte Hähnchenbrutfilets mit mini Chilli
sauce, und Kartoffeln. Grilled chicken breast
with mini chilli sauce, fried and potatoes

117 Pollo al limon y romero A.C.F.G.J.4.5

Hähnchenbrust mit Zitrone
und Rosmarin cremig sauce

und reis, Chicken breast with
lemon rosemary creamy and Rice

28,50 €



120 Costillas de cordero\Lammkoteletts (4 Stück) (W+H+A) **45.90 €**

Chuletas de cordero con pimientos a
la parrilla, tomates y cebollas, servido
con garbanzos, salsa de ajo, patatas
fritas o arroz y pan. mit gegrillte Peperoni,
Tomaten und Zwiebeln, dazu mit Hummus,
Knoblauchsauce, Pommes Frites oder Reis & Brot.



121 Costillas de cerdo (W+H+A) \Schweinerippchen (Stück)

Costillas de cerdo **35.90 €**



Beilagen Guarnicion Sides

126 Patatas Fritas / **4,50 €**

Pommes Fritas, french fries

127 Patatas Fritas Dulces / **5,00 €**

Süßkartoffel Pommes Frites
sweet potato french fries

128 Variado de Verduras Fritas/

Pfannengemüse **6,90 €**
Pan-cooked vegetables

129 Ca'scaras de Patata / **4,50 €**

Kartoffelecken, Potato wedges

130 Salsa Bearnaise / **3,50 €**

Sauce béarnaise, Bearnaise sauce



131 Alioli / **2,90 €**

132 Salsa de Pimienta Nata **3,50 €**

Pfeffersahnesauce, pepper sauce

133 Mantequilla con Hierbas/ **1,80 €**

Kräuterbutter, herb butter

134 Kleine Salatbeilage / **4,50 €**

small side salad

135 Pan de Ajo / **4,50 €**

Knoblauchbrot, garlic bread

136 Extra Brot pro person **2,90 €**

137 Verpackungsservice **3,90 €**

Spezialgerichte Special dishes

141 **Madrid** G

17,90 €

Verduras mixtas cubiertas con queso blanco, aceitunas y pan.
Gemischte Gemüsesorten mit Weichkäse überbacken, Oliven & Brot.



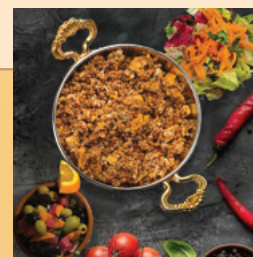
142 **Barcelona** C.G **16,90 €**

Huevos revueltos con chorizo, jamón, queso tierno, aceitunas y pan.
Rührei mit Knoblauchwurst, Schinken, Weichkäse, Oliven und Brot.



143 **Seville** C.G **18,90 €**

Carne picada con huevos revueltos, aceitunas y pan.
Hackfleisch mit Rührei, dazu Oliven und Brot.



144 **Cordoba** C.G **18,90 €**

Carne picada frita con huevo, servida con tomates, cebollas, pimientos, acetunas y pan.
Hackfleisch mit Ei gebraten, dazu Tomaten, Zwiebln, Paprika, Oliven & Brot.



145 **Merida** C.G **17,90 €**

Patatas asadas con verduras, aceitunas, queso tierno y pan.
Gebratene Kartoffeln mit Gemüse, Oliven, Weichkäse & Brot.



146 **Caceres** A **15,90 €**

Tomates, cebollas, pimientos, huevos fritos juntos, acompaña do con aceitunas y pan.
Tomaten, Zwiebln, Paprika, Ei zusammen gebraten, dazu Oliven & Brot.





147 **Costa Brava** A.C.G

4 tipos de salsas untadas mediterráneas con tomates secos, aceitunas y pan.

4 Sorten mediterrane Streichpasten mit getrockneten Tomaten dazu Oliven & Brot. **25,90 €**



148 **Burgos** A.C.G

Tabla de quesos con queso de Normandía, queso blando, queso duro, queso en tiras, con mantequilla, aceitunas, mermelada, tomates y pan, Käseplatte mit Normandekäse, Weichkäse, Hartkäse, Fadenkäse, dazu Butter, Oliven, Marmelade, Tomaten & Brot. **17,90 €**



149 **Avila** A.C.G **15,90 €**

Omelette acompañado con mermelada, aceitunas y pan. Omlett, dazu Marmelade, Oliven und Brot.



150 **Toledo** A.C.G **18,90 €**

Omelette con jamón de pavo, salchichas y pan. Omlett mit Putenschinken, Würstchen und Käse überbacken.



151 **Alicante** A.C.G **18,90 €**

Patatas fritas, sucuk, queso con pepinos y tomates agrios. Gebratene Kartoffeln, Sucuk, Käse mit sauren Gurken & Tomaten.



152 **Galicia** A.C.G **16,90 €**

4 panecillos de masa rellenos de queso blando, sachicha de ajo a elegir, tomates y aceitunas. 4 Teigrollen gefüllt mit Weichkäse wählbar mit Knoblauchwurst, dazu Tomaten & Oliven.



153 **Asturias** A.C.G

4 rollitos de masa frita rellenos de queso blando servidos con mermelada y aceitunas. 4 Frittierte Teigrollen gefüllt mit Weichkäse, dazu Marmelade und Oliven.

16,90 €



154 **Cantabria** A.C.G **4 Stück**

Tostadas con queso, chorizo, jamón, tomate, queso fresco, y aceitunas. Toast mit Käse & Knoblauchwurst, Schinken sowie Tomaten, Weichkäse und Oliven. **15,90 €**



155 Tarragona A.C.G

Huevos revueltos cubiertos con yogurt y acompañado con pan.
Rührei mit Joghurt übergossen dazu Brot.

14,90 €



156 Segovia A.C.G

Carne frita con huevo, tomates, queso blanco, pan y aceitunas.
Rindfleisch mit Ei Gebraten dazu Tomaten, Weichkäse, Brot & Oliven.

18,90 €



157 Andalucía A.C.G

Tomates secos, queso feta y spinacas.
Getrocknete Tomaten, Schafskäse und Spinat.

17,90 €



158 Benidorm A.

Espinacas cocidas en huevo con cebolla, servidas con queso crema, tomates, pan y aceitunas.
Spinat in Ei gebtaten mit Zwiebeln, dazu Weichkäse, Frischkäse, Tomaten, Brot & Oliven.

15,90 €



159 La berenjena Bodega Ibérica (Vegan) (K)

Berenjena a la plancha hecha puré con perejil, limón, aceite de oliva, un poco de ajo y sirope de granada.
Gegrillte Aubergine, garniert mit Petersilie, Zitrone, Olivenöl, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup.

23.90 €



160 Calabacin Bodega Ibérica (Vegan) (K)

Calabacin a la plancha adornado con perejil, limón, aceite de oliva, pimentón, maíz, un poco de ajo y sirope de granada.
Gegrillte Zucchini, garniert mit Petersilie, Zitrone, Olivenöl, Paprika, Mais, wenig Knoblauch und Granatapfelsirup.

23.90 €



161 Bodega Ibérica Carne picada con rodajas de berenjena (W+H+A)

Carne molida sazónada con trozos de berenjena, pimientos asados, tomates y cebollas, servida con papas fritas o arroz y pan.
Rinderhackfleisch gewürzt mit Auberginenstücken, gegrillte Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Reis und Brot.

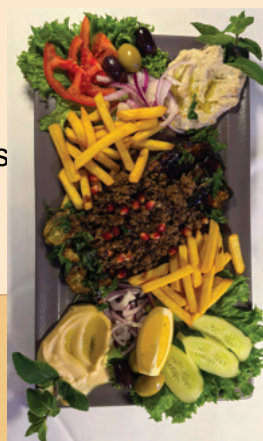
28.90 €



162 Bodega Ibérica Carne picada con rodajas de Calabacin (W+H+A)

Carne molida, sazónada con trozos de calabacin, pimientos asados, tomates y cebollas, servido con papas fritas o arroz y pan.
Rinderhackfleisch gewürzt mit Zucchini, gegrillte Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes Frites oder Reis und Brot.

28.90 €



für Kinder Para niños Childrens' dishes

Nur für unsere kleinen Gäste . for children only!

171 Pechuga de Pollo /

Zarte Hähnchenbrust
mit Pommes frites und Ketchup
Chicken fillet with French fries a
nd ketchup **13,90 €**



172 Filete de Pescado Apanado

Paniertes Fischfilet
mit Pommes Frites
Breaded fish fillet
with French fries
13,90 €



173 Linguine A.C.D

Schmale Bandnudeln
in Tomatensauce.
Linguine with tomatosauce
11,90 €



Dessert Postres Dessert

176 Crema Catalana C.G

Spanisches Dessert
mit karamellisiertem
braunen Zucker
Spanish dessert with
caramel of brown
sugar
7,90 €



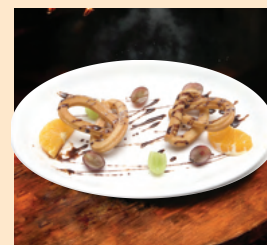
177 Soufflé de chocolate G

Schokoladensoufflé
Chocolate soufflé
8,90 €



178 Churro C.G.2.4

7,90 €



Eiscreme Helado Ice Cream

186 Helado Mixto 9,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne, drei kugeln nach
verfügbare frische Sorten. Mixed ice cream with
cream, three scoops of available fresh varieties



187 Jugo de Naranja Fresco 2 cl 6,90 € Frische Orangensaft 4 cl 9,90 € Fresh orange juice



Saft
Jugo
Juice

WARME GETRÄNKE



200	Kaffee Milch	3,90 €
201	Espresso 2 Tasse	2,60 €
202	Kaffee 2 Tasse	2,90 €
203	Cappuccino 2 Tasse	3,50 €
204	Latte A Macchiato 2 Glas	3,90 €
205	Tee Glas	3,50 €
206	Cortado Tasse	2,90 €
	Espresso 2 mit Milchschaum	
207	Carajillo 2 Tasse	4,90 €
	Espresso mit Brandy	
208	Espresso Doppio Tasse	3,50 €
209	Cafe 2 Irlandes Tasse	5,90 €
	Irish Coffee	
	Kaffee 2 mit Whiskey A und Sahne	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

225	Stilles Wasser	0,25 l	4,50 €
226	Mineralwasser	0,25 l	4,50 €
227	Stilles Wasser	0,75 l	7,90 €
228	Mineralwasser	0,75 l	7,90 €
229	Stilles Wasser Karaffe	0,80 l	6,90 €
230	Mineralwasser Karaffe	0,80 l	6,90 €
231	Cola 1/2/3	0,20 l	3,50 €
232	Cola	0,40 l	5,50 €
233	Fanta 1/2/3/4/9	0,20 l	3,50 €
234	Fanta	0,40 l	5,50 €
235	Spezi 1/2/3/4/9	0,20 l	3,50 €
236	Spezi	0,40 l	5,50 €
237	Sprite 1/2/3/4/9	0,20 l	3,50 €
238	Sprite	0,40 l	5,50 €
239	Colalight 1/2/4	0,20 l	3,50 €
240	Colalight	0,40 l	5,50 €

Thomas Henry

241	Bitter Lemon 3/4/8	0,20 l	3,90 €
242	Bitter Lemon	0,40 l	5,90 €
243	Tonic Water 4/8	0,20 l	3,90 €
244	Tonic Water	0,40 l	5,90 €
245	Ginger Ale 1/4	0,20 l	3,90 €
246	Ginger Ale	0,40 l	5,90 €
247	Malztrunk 1	0,33 l	4,90 €
248	Homemade Ice Tea 1	0,40 l	6,90 €

SÄFTE



210	Apfelsaft	0,20 l	3,60 €
211	Apfelsaft	0,40 l	5,90 €
212	Apfelschorle	0,20 l	3,60 €
213	Apfelschorle	0,40 l	5,90 €
214	Orangensaft	0,20 l	3,60 €
215	Orangensaft	0,40 l	5,90 €
216	Ananassaft	0,20 l	3,60 €
217	Ananassaft	0,40 l	5,90 €
218	Cranberrysaft	0,20 l	3,60 €
219	Cranberrysaft	0,40 l	5,90 €
220	Maracujasaft	0,20 l	3,60 €
221	Maracujasaft	0,40 l	5,90 €

BIER



250	Berliner Pilsner	0,30 l	4,90 €
	vom Fass		
251	Berliner Pilsner	0,50 l	6,90 €
252	San Miguel	0,30 l	5,60 €
253	San Miguel	0,50 l	7,90 €
254	Estrella Damm	0,30 l	5,60 €
	vom Fass		
255	Estrella Damm	0,50 l	5,60 €
256	Radla	0,30 l	5,60 €
257	Radla	0,50 l	7,60 €
258	Hefeweizen Hell	0,50 l	6,50 €
259	Hefeweizen Dunkel	0,50 l	6,50 €
260	Hefeweizen Kristal	0,50 l	6,50 €
261	Alkoholfrei Hefe	0,50 l	6,50 €
262	Berliner Weiße	0,33 l	6,50 €
	mit Schuss		
263	Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,90 €



SPIRITUOSEN

270	Tequila - weiß	2 cl	4,00 €
271	Tequila - braun	2 cl	4,00 €
272	Spanischer Grappa	2 cl	4,00 €
	Orujo Navarlaz		
273	Kirschwasser	2 cl	4,00 €
274	Wodka	2 cl	4,00 €
275	Malteser Aquavit	2 cl	4,00 €
276	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00 €

WEINBRAND UND COGNAC

300	Osborne Veterano	2 cl	4,90 €
301	Remy Martin VSOP	2 cl	7,90 €
302	Hennessy VSOP	2 cl	7,90 €
303	Cardenal Mendoza	2 cl	7,90 €
304	Duque de Alba	2 cl	7,90 €
305	Carlos I	2 cl	6,90 €
306	Luis Felipe	2 cl	12,90 €
	mindestens 60 Jahre alt		

MAGENBITTER

280	Ramazzotti 1	2 cl	4,00 €
281	Fernet Branca 1	2 cl	4,00 €
282	Jägermeister 1	2 cl	4,00 €
283	Averna 1	2 cl	4,00 €
284	Hierbas secas 1	2 cl	4,00 €

WHISKY

311	Johnnie Walker	2 cl	6,90 €
312	Chivas Regal	2 cl	7,90 €
313	Jim Beam	2 cl	6,90 €
314	Jack Daniels	2 cl	7,90 €

SEKT UND CHAMPAGNER

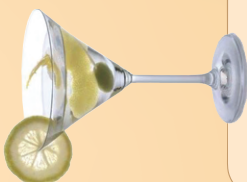
1	Prosecco	0,1 l	4,90 €
291	Cava	Fl. 0,75 l	45,00 €
292	Scavi & Ray	Fl. 0,2 l	8,50 €
293	Scavi & Ray	Fl. 0,75 l	55,00 €
294	Pommery	Fl. 0,75 l	75,00 €
	Champagner		

LONG DRINKS

316	Whisky Cola	7,90 €
317	Weinbrand Cola	7,90 €
318	Gin Tonic	7,90 €
319	Bacardi Cola	7,90 €
320	Cuba Libre	8,90 €
321	Wodka Lemon	8,90 €
322	Bombay Tonic	4 cl 9,90 €
323	Hendrick's Tonic	4 cl 10,90 €

LIKÖRE

326	Amaretto	2 cl	4,00 €
327	Sambuca	2 cl	4,00 €
328	Bailey's	2 cl	4,00 €
329	Cointreau	2 cl	4,00 €





OFFENE ROTWEINE OPEN RED WINE

- 341 **Galitos Vinho Regional** (Alentejano (Portugal))
- 342 **Galitos Vinho Regional** (Alentejano (Portugal))
- 343 **Rioja (Spanien)**
- 344 **Rioja (Spanien)**
- 345 **Sangria** 1/12
- 346 **Sangria** 1/12



- 0,2 l **7,90 €**
- 0,5 l **16,90 €**
- 0,2 l **8,90 €**
- 0,5 l **18,90 €**
- 0,2 l **9,90 €**
- 0,5 l **19,90 €**

FLASCHEN ROTWEINE BOTTLED RED WINE SPANIEN UND PORTUGAL

351 **AN\2 ánima Negra, Mallorca IGP**

Bottela **65,90 €**

Weltbekannter Wein. 12 Monate im Barrique, rote Früchte, etwas Holz, aromatischer Duft. Vino de renombre mundial. Criado 12 meses en barrica, con notas de frutos rojos, un toque de madera y un aroma intenso.

352 **AN, ánima Negra, Mallorca IGP**

Bottela **119,90 €**

Röstnoten, Tabak, Pfeffer und schwarze Beeren. Das Flagschiff des Weinguts. Notas Tostadas, tabaco, pimienta y frutos negros. El vino insignia de la bodega.

353 **Diablillo Tinto Rioja - Rioja, Spanien**

0,75 l **55,90 €**

Aus einer der renommiertesten Weinregionen Spaniens. Aromen von roten Beeren, feine Gewürznoten und ein eleganter Abgang. Ideal zu Fleischgerichten, gereiftem Käse und iberischen Spezialitäten.

354 **Quebrada Rot - Castilla y León, Spanien**

0,75 l **50,90 €**

Aus den sonnenverwöhnten Weinbergen Kastiliens. Ausgewogen, fruchtig und mit einer angenehmen Würze. Perfekt zu gegrilltem Fleisch, Tapas und herzhaften Gerichten.

355 **El Abuelo Reserva - Rioja, Spanien**

0,75 l **55,90 €**

Ein gereifter Reserva aus Rioja mit Noten von Vanille, Gewürzen und reifen Früchten. Elegant und harmonisch. Hervorragend zu Rindfleisch, Lamm und gereiftem Käse.

356 **Viore Rot Roble - Toro, Spanien**

0,75 l **55,90 €**

Aus der traditionsreichen Region Toro. Fruchtbetont mit kurzem Ausbau im Holzfass, dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht. Perfekt zu Braten, Grillgerichten & Wurstspezialitäten.

357 **Oveja Rot - Castilla y León, Spanien**

0,75 l **57,90 €**

Ein unkomplizierter Rotwein mit weichen Tanninen und angenehmer Frucht. Ideal zu Tapas, Pasta und hellem Fleisch.

358 **Cochino Rot - Spanien**

0,75 l **49,90 €**

Kräftiger Rotwein mit Aromen dunkler Früchte und feiner Würze. Ideal zu Grillgerichten, Steaks und herzhaften Speisen.



359 Merino Rot - La Mancha, Spanien 0,75 l **49,90 €**

Aus den weiten Weinbergen von La Mancha. Rund, fruchtig und weich am Gaumen. Passt hervorragend zu Fleischgerichten, Pizza und halbgereiftem Käse.

360 Mesta Rot - Uclés, Spanien 0,75 l **52,90 €**

Eleganter Rotwein mit reifen Beerenaromen & weicher Struktur. Perfekt zu Fleischgerichten, Pasta und Käse.

361 Códice Rot - Navarra, Spanien 0,75 l **55,90 €**

Aus der traditionsreichen Weinregion Navarra. Intensiv, elegant und mit langem Nachhall. Hervorragend zu rotem Fleisch, Braten und gereiftem Käse.

362 Coto Crianza (Rioja) 0,75 l **65,90 €**

Klassischer Rioja-Rotwein mit Fassreife. Aromen von roten Früchten, Vanille und Gewürzen, weich und harmonisch im Abgang.

363 Protocolo Crianza 0,75 l **49,90 €**

Im Holzfass gereifter Rotwein mit ausgewogenem Charakter & Noten von reifen Früchten, Vanille und feinen Röstaromen.

364 Marqués de Riscal Reserva (Rioja) 0,75 l **75,90 €**

Ein großer Klassiker aus Rioja. Komplex und edel, mit Aromen reifer Früchte, Gewürzen und feinen Holznoten.

WEISS WEIN VINO BLANCO WHITE WINE OFFENE WEISSWEINE OPEN WHITE WINE

371 Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal) 0,20 l **7,90 €**

372 Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal) 0,50 l **17,90 €**

373 Rioja (Spanien) 0,20 l **8,90 €**

374 Rioja (Spanien) 0,50 l **21,90 €**

375 Santo de Monte Verde (Portugal) 0,20 l **8,90 €**

376 Santo de Monte Verde (Portugal) 0,50 l **19,90 €**

377 Weinschorle 0,20 l **5,90 €**

378 Weinschorle 0,50 l **16,90 €**



FLASCHEN WEISSWEINE BOTTLED WHITE WINE

SPANIEN & PORTUGAL

- | | | |
|---|--------|----------------|
| 391 Dilema Weiß - Rueda, Spanien | 0,75 l | 48,90 € |
| Aus der bekannten Weißweinregion Rueda. Frisch, aromatisch und mit feinen Zitrus- und Tropenfruchtnoten. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und als Aperitif. | | |
| 392 Oveja Weiß - Castilla y León, Spanien | 0,75 l | 49,90 € |
| Frischer Weißwein mit floralen und fruchtigen Noten. Leicht und angenehm zu trinken. Perfekt zu Salaten, Fisch und Meeresfrüchten. | | |
| 393 Cochina Weiß - Spanien | 0,75 l | 47,90 € |
| Frischer, leichter Weißwein mit angenehmer Fruchtigkeit und erfrischendem Charakter. Perfekt als Aperitif sowie zu Fisch und mediterranen Gerichten. | | |
| 394 Merino Weiß - La Mancha, Spanien | 0,75 l | 49,90 € |
| Frischer Weißwein mit Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten. Leicht und unkompliziert. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen. | | |
| 395 Mesta Weiß - Uclés, Spanien | 0,75 l | 49,90 € |
| Aus nachhaltigem Weinbau in der Region Uclés. Aromatisch, frisch und mit tropischen Fruchtnoten. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und asiatischer Küche. | | |
| 396 Quebrada Weiß - Castilla y León, Spanien | 0,75 l | 47,90 € |
| Aromatischer Weißwein mit floralen Noten und einem frischen, ausgewogenen Finish. Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen. | | |
| 397 Coto Blanco (Rioja) | 0,75 l | 55,90 € |
| Ein frischer und ausgewogener Weißwein aus Rioja mit Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten. Elegant und angenehm zu trinken. | | |
| 398 Protocolo Blanco | 0,75 l | 45,90 € |
| Junger, aromatischer Weißwein mit Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Frisch, leicht und unkompliziert. | | |
| 399 Marqués de Riscal Verdejo (Rueda) | 0,75 l | 60,90 € |
| Weißwein aus der renommierten Region Rueda. Frische Zitrusnoten, tropische Früchte und eine lebendige Säure zeichnen ihn aus. | | |



DEUTSCHLAND

- | | |
|--|--|
| 406 Graubungunder, Dr. Koehler, Rheinhessen | 407 Riesling, Robert Weil, Rheingau Rassige Säuer. |
| Milde Säuer. Klassisch, unkomplizierter Wein. Aromen von Apfel, Mandel, Nuss. Acidez suave. Vino clásico y sencillo. Aromas de manzana, almendra y frutos secos. | Traditioneller Riesling. Pfirsich, Ananas, Zitrone. Acidez viva. Riesling tradicional. Melocotón, Piña, limón. |
| Bottela 42,90 € | Bottela 49,90 € |



ROSÉWEINE ROSÉWEINE OFFNEN ROSEWEINE

416	Mas Rabell Rosado, Miguel Torres, Catalunya DO	0,20 l	8,90 €
417	Mas Rabell Rosado, Miguel Torres, Catalunya DO	0,50 l	22,90 €
418	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,20 l	7,90 €
419	Galitos Vinho Regional Alentejano (Portugal)	0,50 l	15,90 €
420	Rioja (Spanien)	0,20 l	7,90 €
421	Rioja (Spanien)	0,50 l	19,90 €
422	Weinschorle Rose	0,20 l	5,90 €
423	Weinschorle Rose	0,20 l	14,90 €

FLASCHEN ROSEWEINE BOTTLED ROSE WINE

431	Cochinitos Rosé - Spanien	0,75 l	45,90 €
Fruchtiger Rosé mit Noten von Erdbeeren und einem erfrischenden Abgang. Ideal zu Reisgerichten, Salaten und Tapas.			
432	Merino Rosé - La Mancha, Spanien	0,75 l	45,90 €
Leichter Rosé mit frischen Fruchtaromen und angenehmer Frische. Perfekt zu Tapas, Reisgerichten und Sommersalaten.			
433	Mesta Rosé - Uclés, Spanien	0,75 l	48,90 €
Frischer Rosé mit lebendiger Frucht und ausgewogener Säure. Ideal als Aperitif oder zu mediterranen Speisen.			
434	Quebrada Rosé - Castilla y León, Spanien	0,75 l	45,90 €
Frischer Rosé mit Aromen roter Früchte und eleganter Leichtigkeit. Perfekt zu Tapas, Reisgerichten und Salaten.			
435	Homenaje Rosé - Navarra, Spanien	0,75 l	48,90 €
Rosé aus Navarra, einer der bekanntesten Rosé-Regionen Spaniens. Fruchtig, frisch und elegant. Perfekt als Aperitif sowie zu Reisgerichten, Fisch und Salaten.			
436	Coto Rosado (Rioja)	0,75 l	48,90 €
Fruchtiger und erfrischender Rosé mit Noten von Erdbeeren und Himbeeren. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten.			
437	Protocolo Rosado	0,75 l	45,90 €
Moderner, fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Kirschen. Erfrischend und sehr zugänglich.			
438	Marqués de Riscal Rosado (Rioja)	0,75 l	55,90 €
Eleganter Rioja-Rosé mit floralen Noten und Aromen roter Beeren. Frisch, fein und ausdrucksstark.			
439	Alma Atlántica Rosé (Galicien)	0,75 l	60,90 €
Leichter und erfrischender Rosé von der Atlantikküste Galiciens, mit feiner Perlage & Noten roter Früchte. Ideal für jede Gelegenheit.			



COCKTAILS

RUM-COCKTAILS

- 450 **F lamingo:** Rum, Ananassaft, Lime Juice 5, Grenadine 1/4/5 **11,90 €**
- 451 **Caipirinha:** Cachaça, Limette, Rohrzucker **11,90 €**
- 452 **Mojito:** Rum, frische Minze, Limette, Rohrzucker, Soda **11,90 €**
- 453 **Pina Colada:** Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne **11,90 €**
- 454 **Mai Tai:** weißer und brauner Rum 1, Rum 73%,
Apricot Brandy , 1 Mandelsirup 1, Lime Juice 5, Ananassaft **12,90 €**
- 455 **Long Island Ice Tea:** Rum, Wodka, Gin,
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Coca-Cola 1/2/5 **13,90 €**
- 456 **Zombie:** 3 Sorten Rum ,1 Triple Sec, Ananassaft,
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 1/4/5 **11,90 €**



WODKA-COCKTAILS

- 461 **Sex on the beach:** Wodka, Rum, Pfirsichlikör 1,
Ananassaft, Zitronensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup **12,90 €**
- 462 **Touch Down:** Wodka, Pfirsichlikör 1, Maracujanektar,
Zitronensaft, Grenadine 1/4/5 **11,90 €**
- 463 **Cosmopolitan:** Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft,
Lime Juice 5 **11,90 €**
- 464 **Swimmingpool:** Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokos,
Ananassaft und Sahne **12,90 €**



TEQUILA, GIN & WHISKY-COCKTAILS

- 471 **Margarita:** Tequila, Triple Sec,
Rohrzucker, **12,90 €**
Zitronensaft & Salzrand
- 472 **Hemingway Sour:** Gin,
Zitronensaft, Grenadine **12,90 €**
- 473 **Whisky Sour:** Whisky,
Zitronensaft, Rohrzuckersirup **12,90 €**
- 474 **Tequila Sunrise:** Tequila,
Orangensaft, Zitronensaft, **12,90 €**
Grenadine 1/4/5

ALKOHOLFREI-COCKTAILS

- 481 **Ipanema:** Limette, Ginger Ale 1,
Rohrzucker, Lime Juice **10,90 €**
- 482 **Coconut Kiss:** Ananassaft, Kokos,
Grenadine, Sahne **10,90 €**
- 483 **Moonlight special:** Orangen-,
Zitronen-, Ananassaft, **10,90 €**
Grenadine 1/4/5



LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1 – A, C, F, G, I, J, 4	85 – D, B, N
2 – A, B, C, D, F, G, I, J, 4	86 – B
3 – A, C, F, G, I, J, 4	87 – B
4 – A, G, I	88 – B
	89 – B
10 – A, C, G, J	98 – A
11 – A, C, G, J	99 – A, G
12 – A, B, C, D, G, J	100 – A, B, N
	101 – A, B, D, N
20 – C, G	109 – B
21 – G	110 – A, C, G, J
22 – 13	117 – A, C, G, J
23 – I	116 – A, C, F, G, J, 4, 5
24 – D	111-115 – /
25 – G	
27 – A	130 – /
28 – H	131 – A, C, D
29 – A, C, G	132 – A, C, G
30 – N	
31 – A, C, D, G, 3, 4	140 – C, G
32 – A, C, D, G	141 – G
33 – A, C, G, 4	142 – C, G, 2, 4
34 – A, C, G	
35 – A, C, G	212 – G
36 – /	213 – G
37 – A, C, G	215 – G
38 – A, B, C, D, G, I, J, 4	216 – G
39 – A, B, C, D, G, I, J, 4	217 – L
50 – /	260-270 – A
51 – D, B, N	
52 – D, B, N	205-208 – 12
55 – D	278 – A
56 – D, 12	280 – A
57 – D	
58 – D	400 – 483:
59 – D	Alle Weine:
60 – D	Enthalten Sulfite (12)
61 – D, B, N	
62 – D	
63 – D	804 – G
65 – N, 12	805 – A, H, L
66 – D, 12	806 – A
67 – D	807 – A, G
68 – N	808 – A
69 – B, N	809 – A
70 – N	810 – A, G
71 – N	811 – A
72 – D, B, N	812 – A, G
73 – D, B, I, N	813 – A
74 – D, I, L	
80 – N	820 – 4, 8
82 – N	821 – G, I, 4, 5
83 – B	822 – I, 4, 5
84 – B, D	

Alle Weine enthalten Sulfite. *All wines contains sulfite.*

ALLERGENE:

- A - enthält glutenhaltige Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)
- B - enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
- C - enthält Eier oder Eierzeugnisse
- D - enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
- E - enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
- F - enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
- G - enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
- H - enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss)
- I - enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
- J - enthält Senf oder Senferzeugnisse
- K - enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
- L - enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M - enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
- N - Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

ALLERGENS:

- A - contains cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.)
- B - contains shellfish and crustacean products
- C - contains eggs or egg products
- D - contains fish or fish products
- E - contains peanuts or peanut products
- F - contains soy or soy products
- G - contains milk or milk products (lactose)
- H - contains nuts or their products (almond, hazelnut, walnut, chashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia)
- I - contains celery or celery products
- J - contains mustard or mustard products
- K - contains sesame seeds or sesame seeds products
- L - contains sulfur dioxide and sulphites
- M - contains lupine or products thereof
- N - molluscs (mollusks) or products thereof