

La Tapa...

... der „Deckel“ – kommt von tapar und bedeutet »zudecken«.

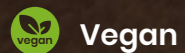


Im Volksmund wird der Begriff „Tapa“ auch frei als „Häppchen“ übersetzt, da es sich um kleine Portionen handelt. Der Ursprung der Tapas ist zweifelsohne in Andalusien zu suchen und eng verbunden mit den legendären Weinen und Sherrys aus Spanien. Es gilt als bewiesen, dass das Stück Brot mit Schinken oder Käse belegt auf das Sherry oder Weinglas gegeben wurde, um das wunderbare Aroma im Glas zu bewahren

und auch gern die Zeit aus den Augen zu verlieren. Kurzum – die „Tapa“ traf auf die Spanier und umgekehrt. Es wurde eine lange Freundschaft, die seit Jahrhunderten andauert, eine riesige Vielfalt entwickelt hat und in den letzten Jahren nicht nur in Spanien, sondern auch in ganz Europa immer mehr an Beliebtheit gewinnt.

Tapasvariation • Saucen	1
Suppe • Salate • Schinken, Käse, Wurst	2
Fleischgerichte • Fischgerichte • Paella	3
Tapas mit Fleisch • Tapas mit Fisch • Vegetarische Tapas • Beilagen	4
Dessert • Eis	6
Kaffee • Espresso • Schokoladen-Spezialitäten	7
Teevariationen • Alkoholfreie Getränke • Fruchtsäfte & Nektare	8
Bier vom Fass • Alkoholfreie Biere • Sekt • Sangria	9
Rotwein	10
Weißwein • Roséwein • Liköre	12
Spirituosen	13
Sherrys & Wermuth • Aperitifs • Longdrinks • Gin Tonics	14
Caipirinha & Co • Coladas	15
Classics & Tropicals • Alkoholfreie Cocktails	16

Unsere frischen und hausgemachten Produkte werden erst bei Ihrer Bestellung zubereitet, daher kann es zu Wartezeiten kommen. Wir bitten um Verständnis.



Vegan



Sous Vide • Durch den Einsatz des „Sous Vide“-Verfahrens (Garung bei 54 - 78°C) werden die Gerichte besonders zart und aromatisch.



Tapas nicht geschafft? Sie möchten den Rest mitnehmen?

Gegen einen Unkostenbeitrag von 0,95 € pro Verpackung halten wir für Sie eine kompostierbare und biologisch abbaubare Verpackung bereit.



Take away / To go Getränke:

Unsere Mehrweg-Becher erhalten Sie gegen einen Pfandbetrag von 4,00 €.



Diese Gerichte sind **nach Küchenschluss** noch **30 Minuten** erhältlich.
Dishes marked with an are available 30 minutes after the kitchen closes.

Чтобы узнать наше меню на русском языке, пожалуйста, отсканируйте QR-код с помощью вашего смартфона.



Tapasvariation

Variety of Tapas **cold + warm**

Variado de Tapas **frías + calientes**

1 10 kalte und warme Köstlichkeiten 27,30

10 various specialties - cold and warm

10 delicadezas frías y calientes

Hausgemachte, knusprige Teigtasche ^{2,3/C,GW}

Käse-Spinatfüllung

Spinach-cheese „Empanada“

Empanadilla de queso y espinacas

Gegrillte Champignons ^J

in Honig-Chili-Marinade

Grilled mushrooms in honey-chili marinade

Champiñones con miel y chile

Gemischte, marinierte Oliven ^{J,14}

(Hausrezept mit Olivenöl • Sherry • Kräutern)

Marinated green and black olives

Aceitunas mixtas marinadas

Datteln im Bauchspeckmantel ^{2,3} 🍴

Dates wrapped in bacon Dátiles con tocino

Hackfleischbällchen ^{A,GW,J,L} 🍴

Paprika-Tomatensauce • Sherry • Knoblauch

Meatballs (pork) in tomato-vegetable sauce

Albondigas en sofrito

Garnelen im Kartoffelmantel ^{M,F}

Prawns in potato batter

Gambas recubiertas de patata fina

Honigmelone mit Serrano-Schinken 🍴

Honeydew melon with Serrano ham

Melón con jamón Serrano

Runzelkartoffeln mit Mojo grün / rot ^{GW,J}

(Kanarische Art)

Canary island style potatoes with red and green herb sauce

Patatas arrugadas con mojo rojo y verde

Schweinefiletspießchen (Maurische Art) 🍴

Moorish pork kebab

Pinchitos morunos

Brot mit Alioli ^{B,C,GW,GR,I}

Bread basket and Aioli

Ración de pan y alioli

Saucen **hausgemacht**

Sauces and Dips Salsas de la casa

70 Knoblauchmayonnaise ^C 3,00

Garlic cream

Alioli

71 Scharfe Sauce ^J (warm) 3,50

Spicy chilli sauce (warm)

Salsa picante española (caliente)

72 Kräuter-Paprika-Dip ^{GW,J} 3,50

Green herb sauce

Mojo verde

73 Pikanter Paprika-Dip ^{GW,J} 3,50

Red herb sauce

Mojo rojo

Tapas in der Variation nicht austauschbar.

Variety of Tapas dishes are not interchangeable.

El Variado de tapas es un plato fijo.



Suppe

Soup
Sopa

101 Galizische Fischsuppe ^{E, F, J, L, M} 9,80

Fischfilets • Meeresfrüchte • Muscheln
(nach Art der Atlantikfischer)

Galician fisherman's soup with fish fillets • seafood • mussels
Sopa a la marinera con filetes de pescado • marisco • mejillones



Jamón Serrano

Luftgetrockneter Schinken von hellen Schweinen, welche mit Getreide gefüttert werden.

Ibérico Bellota – Pata Negra

Schinken frei lebender, iberischer Schweine (reine Eichel und Kräutermast). Einer der besten Schinken weltweit.

Unsere Schinken- und Wurstspezialitäten beziehen wir von mittelständischen spanischen Familienbetrieben.

Salate

Salads
Ensaladas

109 Kleiner gemischter Salat ^{J, KPin} 8,90

Small mixed salad
Ensalada mixta pequeña

110 Großer gemischter Salat ^{J, KPin} 15,90

Cherrytomaten • Paprika • Gurke • frische Sprossen • geröstete Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne • Orangen-Mango-Oregano-Dressing

Large mixed salad with cherry tomatoes • cucumber • peppers • fresh sprouts • roasted pine, sunflower and pumpkin seeds • orange-mango-oregano-dressing

Ensalada mixta grande con tomates cherry • pimiento • pepino • brotes frescos • semillas tostadas de pino, girasol y calabaza • aliño de naranja-mango y orégano

Schinken, Käse, Wurst*

Ham, cheese, sausages*
Queso, jamón y embutidos*

130 Serrano-Schinken 11,90

(über 24+ Monate, Gran Reserva, 75% Duroc)

Serrano ham (24+ months)
Ración de jamón Serrano (24+)

131 Pata Negra-Schinken 21,50

Ibérico Bellota

(über 36+ Monate Gran Reserva)

Black bellota ham (36+ months)
Ración de jamón Ibérico de bellota (36+)

132 Duett der besten Schinken Spaniens 19,50

Bellota Schinken (über 36+ Monate)
Serrano Schinken (über 24+ Monate)

The best two Spanish hams
Jamón Ibérico Bellota (36+ months)
Jamón Serrano (24+ months)
Plato especial de dos jamones (36+ | 24+)

133 Gemischte Platte Serrano-Schinken, Käse, Wurst^C 16,90

Wurst vom schwarzen, iberischen Schwein • Salchichón • Chorizo • Lomo • Serrano-Schinken • Manchego-Käse • Mahón-Käse

Variation of Spanish specialties of cheese, ham and sausage with Manchego cheese, cheese from Mahón, Serrano ham, Salami, Chorizo pepper sausage, air-dried fillet of black Pork
Variado de jamón, queso y embutido Ibérico

134 Serrano-Schinken und Manchego-Käse^C 12,90

Serrano ham (24+ months) and sheep's milk cheese
Variado de jamón Serrano y queso Manchego

135 Käseduett^{C, H} 16,90

Manchego-Käse und Käse aus Mahón • Trüffelöl • Trauben • Feigensenf • Himbeerdip

Variation of Spanish cheese Manchego (sheep's milk cheese), Menorca Mahon (cow milk cheese) with fig mustard
Dúo de quesos Manchego (oveja) Mahón (vaca) con mostaza de higos

* mit Oliven und frischem Brot
* with olives and fresh bread
* con aceitunas y pan

Fleischgerichte

Main Dishes with meat
Platos de carne

180 Gegrillte maurische Fleischspießchen^C 16,90

knusprige Kartoffelchips • Alioli • pikante Salsa

Moorish pork kebab with small fried potatoes, alioli and hot sauce
Pinchitos morunos con patatas fritas, alioli y salsa picante

181 Lavendel-Hähnchenkeule^J 23,90

Rosmarinkartoffeln • Spinat • Lavendel • Oliven • Weißwein

Oven-roasted chicken thighs (on the bone) spinach • lavender • olives • white wine • rosemary potatoes
Pollo con lavanda (con hueso) espinacas • aceitunas y vino blanco • patatas salteadas con romero

182 Zarte Rinderbäckchen^{C, J, L} 26,90

(Mallorquinische Art)
Pinienkerne • Spinat • Rosinen • Sherry • Rosmarinkartoffeln • Über 42 h Niedertemperatur gegart

Tender beef cheeks (Mallorcan style) pine nuts • spinach • raisins • sherry • rosemary potatoes
Carrillera a la mallorquina con patatas salteadas con romero

184 Steak vom schwarzen, iberischen Schwein 28,90

Kräutermeersalz • knusprige Kartoffelchips (200 g Rohgewicht – Fleisch medium gegrillt)

Black Iberian Pork steak (medium) with herbal sea salt and fried potatoes
Presa de cerdo ibérico de bellota con sal de mar, hierbas y patatas fritas rusticas

Fischgerichte

Main Dishes with seafood
Platos de pescado y mariscos

185 Gebackener Tintenfisch^{C, E, GW, J} 16,90

knusprige Kartoffelstücke • Alioli • scharfe Sauce

Fried calamari with small fried potatoes • alioli • hot sauce
Calamares fritos con patatas bravas • alioli • salsa picante

186 Gegrilltes Lachsfilet^{C, KMan} 26,90

Marktgemüse • Mandelblättchen • Rosmarinkartoffeln

Grilled salmon fillet green market vegetables • roasted almonds • rosemary potatoes
Filete de salmón a la plancha sobre verduras verdes • almendras • patatas salteadas con romero

Paella-Reispfanne mit Meeresfrüchten und Fisch^{C, E, F, L, M}

edler Safran • Krake • Rotgarnelen • Kalamar • Erbsen Fischfilets • Muscheln • (Zubereitungszeit ca. 40-45 min)

187 1 Person • 1 person • 1 persona 25,50

188 2 Personen • 2 people • 2 personas 45,50

Paella with saffron • fish fillet • mussels • prawns • calamari • peas • (waiting time 40-45 mins)

Paella de mariscos con azafrán • filete de pescado • mejillones • gambas • calamare • guisantes

189 Katalanische Fischpfanne^{E, F, GW, J, M} 27,50

Meeresfrüchte • Tomaten • Sherry • Knoblauch (Tapa siehe Nr. 20)

Catalan fish pan with seafood • tomato • sherry • garlic

Zarzuela Sartén de pescado catalana con marisco • tomate • jerez • ajo

¡Bienvenidos!

Seit 1999 verwöhnen wir Sie als Familienbetrieb mit einer kulinarischen Vielfalt der spanischen Küche – mit Herzblut und Hingabe. Viele unserer Produkte importieren wir direkt von spanischen Kleinbetrieben.

Es erfüllt uns mit Stolz, dass viele regionale & touristische Gäste mit den Jahren zu Stammgästen geworden sind.

Tapas mit Fleisch

Tapas with meat
Tapas de carne

- 6 Gegrillte, pikante Paprikawurst^J** **8,90**
Knoblauch • Zwiebeln • Sherry • (leicht scharf) 🍷
Aus einem Familienbetrieb direkt am Jakobsweg
Grilled bell pepper sausages
garlic • onions • sherry (slightly spicy)
Chorizo picante de León
ajo • cebolla • jerez (ligeramente picante)
- 7 Lavendel-Hähnchenkeule^J** **9,50**
Lavendel • Oliven • Weißwein
Oven-roasted chicken thighs (On the bone) with lavender • olives • white wine
Pollo con lavanda (con hueso) aceitunas • vino blanco
- 8 Datteln im Bauchspeckmantel^{2,3}** **6,70**
Dates wrapped in Bacon 🍷
Dátiles con tocino
- 9 Honigmelone mit Serrano-Schinken (kalt)** **8,90**
Honeydew melon with Serrano ham (cold) 🍷
Melón con jamón Serrano (frío)
- 10 Gegrillte Streifen vom schwarzen, iberischen Schwein** **11,70**
Olivenöl • frische Kräuter • Knoblauch • Chili
Grilled cut of black Iberian Pork with olive oil • garlic • chili • herbs • exclusive excellence
Trozos de cerdo ibérico con hierbas • ajo • chile
- 11 Geschmolzener Käse in Serrano-Schinken^C** **7,70**
Grilled cheese wrapped in Serrano ham 🍷
Queso frito en jamón serrano
- 12 Gegrillte Schweinefilet-spießchen^L (Maurische Art)** **7,90**
Moorish pork kebab 🍷
Pinchitos morunos
- 13 Hausgemachte Hackfleischbällchen^{A, GW, J, L}** **7,50**
Tomatensauce • Sherry • Knoblauch 🍷
Meatballs (pork) in tomato-vegetable sauce • sherry • garlic
Albóndigas en sofrito salsa de tomate • jerez • ajo
- 14 Zarte Rinderbäckchen^{C, J, L}** **12,50**
(Mallorquinische Art)
Pinienkerne • Spinat • Rosinen • Sherry über 42h Niedertemperatur gegart
Tender beef cheeks (Mallorcan style) pine nuts • spinach • raisins • sherry • Cooked at low temperature for over 42 hours.
Carrillera a la mallorquina piñones • espinacas • pasas • jerez • cocinado a baja temperatura (42 horas)

Tapas mit Fisch

Tapas with fish and seafood
Tapas de pescado y mariscos

- 20 Katalanische Fischpfanne^{E, F, GW, H, I, J, K, L, M}** **11,90**
Meeresfrüchte • Tomaten • Sherry • Knoblauch
Catalan fish pan with seafood • tomato • Sherry • garlic
Zarzueta sartén de pescado catalana • marisco • tomate • jerez • ajo
- 21 Garnelen im Kartoffelmantel^{A, C, F}** **9,90**
mit Alioli
Prawns in potato batter with alioli
Gambas recubiertas de patata fina con alioli
- 22 Gegrilltes Lachsfilet^{C, KMan}** **12,90**
grünes Marktgemüse • geröstete Mandelblättchen
Grilled salmon filet with green market vegetables • roasted almonds
Filete de salmón sobre verduras verdes • almendras tostadas
- 23 Gebackener Tintenfisch^{C, E, GW}** **8,70**
mit Alioli
Fried calamari with alioli
Calamares fritos con alioli
- 24 Gegrillter Krake^{E, L}** **12,70**
geräucherte Paprika • Chili • Kartoffeln • Knoblauch
Octopus, fried in olive oil with bell pepper powder • potatoes • garlic • chili
Pulpo a la plancha con pimentón ahumado • patatas • ajo • chile
- 25 Garnelen^F** **14,90**
in heißem Olivenöl • Knoblauch • Chili
Prawns in hot olive oil and garlic
Gambas al ajillo
- 26 Marinierte Sardellenfilets (kalt)^M** **6,90**
Knoblauch • Petersilie
Marinated anchovy filets (Spanish tradition • cold) garlic • parsley
Boquerones en aceite (frío) • con ajo y perejil

90 Brotkorb klein^{GW} 3 Scheiben **1,95**

Breadbasket small with 3 slices
Ración de pan pequeña
3 rebanadas

91 Brotkorb groß^{GW} 6 Scheiben **3,80**

Breadbasket large with 6 slices
Ración de pan grande
6 rebanadas

Tapas vegetarisch **kalt**

Vegetarian Tapas **cold**
Tapas vegetarianas **frío**

- 40 Brot mit Alioli^{C, GW}** **4,70**
Bread with aioli
Pan con alioli
- 41 Gemischte Oliven mit Stein^{14, J}** **5,90**
Marinade aus Olivenöl • Sherry • Kräutern
Andalusian style olives marinade of olive oil • sherry • herbs
Aceitunas mixtas adobadas en aceite de oliva • jerez • hierbas
- 42 Eingelegte Kapernbeeren¹⁴** **4,50**
Marinated caper berries
Alcaparras
- 43 Brot mit Alioli und Oliven mit Stein^{14 / C, GW, J}** **5,90**
Bread with aioli and olives
Pan con alioli y aceitunas
- 44 Tortilla Chips** **7,70**
mit Paprika-Tomaten-Salsa
Tortilla chips with hot dip
Nachos con salsa
- 45 Gegrillte Champignons in Honig-Chili-Marinade** **5,90**
Grilled mushrooms in honey-chili marinade
Champiñones con miel y chile
- 46 Manchego-Käse mit Trüffelöl^{C, H}** **6,90**
Manchego cheese (sheep) with truffle oil
Queso manchego con aceite de trufa

Beilagen

Side Dishes
Acompañamiento

- 60 Rosmarinkartoffeln** **4,50**
Rosemary potatoes
Patatas salteadas con romero
- 61 Knusprige Kartoffelchips^{H, I, K, L}** **4,90**
Fried potatoes
Patatas fritas rusticas
- 62 Gegrilltes Knoblauchbrot^{B, C, GW, I}** **5,30**
Toasted garlic bread
Pan con ajo

Tapas vegetarisch **warm**

Vegetarian Tapas **hot**
Tapas vegetarianas **caliente**

- 50 Blattspinat** **5,50**
Knoblauch • Zwiebeln
Spinach leaves garlic • onion
Espinacas con ajo y cebollas
- 51 Hausgemachte Falafelkroketten** **6,50**
Kichererbsen • Kumin • kernige Haferflocken
Chili • Koriander • Paprikadipp
Homemade falafel balls chickpeas • cumin • coats • chili • coriander • paprika dip
Bolas de falafel comino • garbanzos • copos de avena • chile • cilantro • dip de pimentón
- 52 Spinatkroketten^{GW, KPin}** **5,70**
mit pikanter Salsa
Spinach croquettes with hot dip
Croquetas de espinacas con salsa picante
- 53 Hausgemachte, knusprige Teigtaschen^{C, GW}** **9,80**
Käse-Spinatfüllung • Blattsalat • Himbeer-Dip
Spinach-cheese „Empanadas“ on green salad and raspberry dip
Empanadillas de queso y espinacas con ensalada de hojas • salsa de frambuesa
- 54 Kleine grüne Paprikaschoten** **5,90**
gebraten in Olivenöl • Meersalz
Green peppers fried in olive oil • seasalt
Pimientos de Padrón fritos en aceite de oliva • sal marina
- 55 Gebackene Kartoffelstücke^J** **5,90**
mit scharfer Sauce
Small fried potatoes with hot sauce
Patatas bravas con salsa picante
- 56 Runzelkartoffeln mit Mojo grün / rot^{GW, J}** **6,30**
(Kanarische Art) • Meersalzkruste
Canary island style potatoes with red and green herb sauce
Patatas arrugadas con mojo rojo y verde
- 57 Runzelkartoffeln mit Alioli^C** **5,90**
(Kanarische Art) • Meersalzkruste
Canary island style potatoes with alioli
Patatas arrugadas con alioli
- 58 Knoblauch-Champignons** **5,70**
mit frischen Kräutern
Roasted mushrooms with fresh garlic and herbs
Champiñones a la plancha con ajo y hierbas

Dessert

Desserts Postres

200 Spanisches Spritzgebäck ^{6 / C, D, GW, K} **6,50**
mit warmer Schokoladensauce

Spanish pastries with warm chocolate sauce
Churros con chocolate

201 Hausgemachte Vanillecreme ^{A, C} **6,90**
mit Aromen von Zitrusfrüchten und Tonkabohne, karamellisiert mit braunem Zucker

Spanish vanilla cream with caramelized sugar
Crema Catalana crema de vainilla casera

202 Original Spanischer Mandelkuchen ^{8 / A, KMan} **5,90**
garniert mit frischer Schlagsahne

Original Spanish almond cake with whipped cream
Tarta de Santiago tarta de almendras con nata

203 Original Spanischer Mandelkuchen ^{8 / A, C, KMan} **7,70**
frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl

Spanish almond cake with ice cream and whipped cream
Tarta de Santiago con una bola de helado y nata

204 Köstlich saftiger Schokokuchen ^{8 / A, C, D, GW, K} **5,90**
mit Walnüssen • lauwarm serviert • frische Schlagsahne

Chocolate walnut pie with whipped cream
Tarta de chocolate con nueces y nata

205 Köstlich saftiger Schokokuchen ^{8 / A, C, D, GW, K} **7,70**
mit Walnüssen • lauwarm serviert • frische Schlagsahne • eine Kugel Eis nach Wahl

Chocolate walnut pie with ice cream and whipped cream
Tarta de chocolate con nueces, nata y una bola de helado

230 Portion Schlagsahne **1,80**
Whipped cream
Porción de nata

Serviervorschlag



Eis

Ice-Cream Helados

220 Kugel Vanille-Eis ^{A, B, C, K} **2,90**

One scoop of vanilla ice cream
Una bola de helado vainilla

221 Kugel Mövenpick Chocolate Chips-Eis ^{A, B, C, K} **2,90**

One scoop of chocolate ice cream
Una bola de helado chocolate

222 Eiskaffee (saisonbedingt) ^{1, 8, 9 / A, C, K} **6,70**
Vanille-Eis • Kaffee • frische Schlagsahne

Chilled coffee with vanilla ice cream, topped with whipped cream
Café helado café frío con helado de vainilla y nata

223 Eis »Cordoba« ^{1 / A, C, K, J} **6,70**
eine Kugel Vanille-Eis auf „Sherry“ »Pedro Ximénez« • ein Hauch gemahlener Kaffeebohnen (P. Ximénez – einem der leckersten „Sherrys“ Spaniens)

»Cordoba« ice cream one scoop of vanilla ice cream with sherry and freshly ground coffee beans
Helado »Cordoba« helado con sherry Pedro Ximénez • decorado con café

224 Eis »Las Tapas« ^{1 / A, C, K} **6,90**
zwei Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis • Zitronen-Olivenöl • frittiertes Rosmarin

»Las Tapas« ice cream two scoops of vanilla ice cream • with lemon olive oil and rosemary
Helado »Las Tapas« helado de vainilla con aceite de oliva con limón y romero

225 Eis »Krokant« ^{1, 8 / A, B, C, KH} **8,50**
eine Kugel Mövenpick Chocolate Chips-Eis • eine Kugel Vanille-Eis • Eierlikör • Haselnusskrokant • frische Schlagsahne

Brittle ice cream one scoop of chocolate and vanilla ice cream, with hazelnut brittle, egg liqueur and topped with fresh whipped cream
Helado »Crocante« helado con crocante, licor de huevo y nata

226 Eis »Heiße Himbeeren« ^{1 / A, C, K} **8,90**
zwei Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis • heiße Himbeeren • frische Schlagsahne

»Hot raspberries« ice cream two scoops of vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
Helado »Frambuesas calientes« helado con frambuesas calientes y nata

Kaffee, Espresso, Schokolade

Coffee and Hot Chocolate Café y chocolate

Tasse Kaffee **3,30**

Cup of coffee
Taza de café

Pott Kaffee **4,90**

Pot of coffee
Jarrita de café

Milchkaffee **4,30**

Coffee with foamed milk
Café con leche

Espresso **3,30**

Espresso
Café solo

Espresso mit Kardamom **3,50**

Espresso with cardamom
Café solo con cardamomo

Espresso doppelt **4,90**

Double Espresso
Café solo doble

Cappuccino **3,90**

Cappuccino
Cappuccino

Cortado **3,70**

Espresso • geschäumte Milch

Espresso with milk and a little bit foamed milk
Cortado café solo con leche

Latte macchiato **4,70**

Latte macchiato
Latte macchiato

Café Bombón **4,30**

Espresso • Gesüßte Milch • Milchschaum

Espresso, sweetened milk and foamed milk
Espresso con leche y leche condensada

Barraquito **4,90**

Espresso • gesüßte Milch • Zimt • Vanillelikör • Milchschaum • (Kanarische Spezialität)

Barraquito specialty from Canary Islands: sweetened milk, cinnamon, vanilla liqueur, Espresso and foamed milk
Barraquito especialidad canaria: leche condensada, licor de vainilla, café solo, leche, espuma de leche y canela



Carajillo español **5,50**

Espresso mit Brandy

Espresso with Brandy

Carajillo español café solo con brandy

Latte macchiato mit... **5,80**

Amaretto, Baileys, Orangenlikör, Eierlikör oder LICOR 43

Latte macchiato with... Cointreau, Baileys, Amaretto, LICOR 43

Latte macchiato con... Cointreau, Baileys, Amaretto, LICOR 43

Heiße Schokolade mit Milchschaum **4,70**

Hot chocolate with foamed milk

Chocolate caliente con leche

Heiße Schokolade mit Schlagsahne **4,90**

Hot chocolate with whipped cream

Chocolate caliente con nata

Heiße Schokolade mit Rum **5,90**

Milchschaum • Schlagsahne

Hot chocolate with rum and whipped cream

Chocolate caliente con ron y nata

Heiße Milch **3,90**

Glass of hot milk

Leche caliente

Heiße Milch mit Honig **4,50**

Glass of hot milk with honey

Leche caliente con miel

Serviervorschlag



Teevariationen 0,25 l

Eille's variation of teas
Té e infusiones

Bio-Schwarztee (Ziehzeit 3-4 min) **3,90**
Darjeeling Imperial • Second Flush Blatt • Spitzenqualität
aus der Sommerpflückung • zart nussig • ausgereifte Note

Black tea Darjeeling Té negro
»Bio, Fairtrade« »Bio, Fairtrade«
nourishing and strong

Bio-Grüntee (Ziehzeit 2-3 min) **3,90**
Asia Blatt • Jingshen Blatt • fein herber Geschmack

Green tea Té verde
»Bio, Fairtrade« »Bio, Fairtrade«
green tea • Asia leaf • Jingshen •
spring plucking • fine tart taste

Kräuter-Tee (Ziehzeit 5-8 min) **3,90**

Kräutermischung aus Lemongras • Rooibos •
Nanaminze • Fenchel • Süßholzwurzel • Zimt •
Heidelbeeren • Kamille

Herbal tea Infusión de hierbas
rooibos • lemongrass • fennel •
blueberry • chamomile

Bio-Früchte-Tee (Ziehzeit 5-8 min) **3,90**

Früchtemischung aus Hibiskus • Apfelstücken •
Hagebutte • Orangenschalen • Rote Beete •
Zitronenschalen

Fruit tea Infusión de frutas
»Bio, Fairtrade« »Bio, Fairtrade«
fruit tea of orange • rose hip •
hibiscus • lemon peel

Bio-Kamillenblüten-Tee **3,90**

(Ziehzeit 5-8 min)
Ganze Kamillenblüten • mild • aromatisch

Chamomile tea »Bio« Infusión de manzanilla
soft honey flavour »Bio«

Bio-Pfefferminz-Tee (Ziehzeit 5-8 min) **3,90**

aromatisch • erfrischend •
aus grob geschnittenen Blättern

Peppermint tea Infusión de menta

Glas 0,2 l

Heiße Zitrone **3,90**

Lemon, hot water Limón con agua
with lemon juice caliente

Glühwein mit frischer Orange **5,30**

(saisonbedingt)
Hot spiced wine (seasonal) Vino caliente

Grog (saisonbedingt) **5,50**

Hot water with rum Ron con agua caliente

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks
Bebidas sin alcohol

Tafelwasser classic • still 0,20 l **2,50**
Table water • sparkling or still 0,40 l **4,30**
Agua • con gas o sin gas Krug 1,00 l **6,70**

Selters Mineralwasser 0,25 l **3,50**
medium • still 0,75 l **7,70**

Mineral water Agua
sparkling or non sparkling con poco gas o sin gas

Cola • Pepsi Zero • Spezi ^{1,2,3,9} 0,20 l **3,50**
Orangenlimonade • Zitronenlimonade 0,40 l **5,70**

Orange soda • Limonadas
lemon soda • cola

Ginger Ale ^{1,14} • **Tonic** ^{3,10,14} • 0,20 l **3,60**
Bitter Lemon ^{8,10,14} • 0,40 l **5,80**
Spicy Ginger-Beer ^{3,10,14}

Ginger Ale • Tonic • Limonadas amargas
Bitter Lemon • Spicy
Ginger-Beer

Limonade (hausgemacht) 0,40 l **6,70**
Maracuja-Minze-Limettenlimonade

Homemade lemonade Limonada de la casa
lime • mint • passion fruit lima • menta • fruta de la
syrup • soda pasión • soda

Fruchtsäfte & Nektare

Fruit juices & nectars
Zumos y néctares de fruta

Fruchtsäfte 0,20 l **3,50**
Fruit juices 0,40 l **5,90**
Zumos de fruta

Orange Grapefruit Mango³ Rhabarber
Orange Grapefruit Rhubarb
Naranja Pomelo Mango Ruibarbo

Apfel (naturtrüb)
Apple
Manzana

Nektare 0,20 l **3,50**
Nectars 0,40 l **5,90**
Néctares de fruta

Ananas Sauerkirsche Banane Maracuja
Ananas Sour cherry Banana Passion fruit
Piña Cereza Platano Fruta de la
pasión

Auch als Schorle 0,20 l **3,30**
Fruit juice or nectar with water 0,40 l **5,10**
Zumo o néctare de fruta con agua

Bier vom Fass

Draft beer
Cervezas de barril

Freiberger Schwarzbier ^{GG} 0,25 l **3,50**
Dark beer on tap 0,40 l **4,90**

Freiberger Pils ^{GG} 0,25 l **3,70**
German beer on tap 0,40 l **5,20**

Radler 0,25 l **3,70**
Freiberger Pils • Zitronenlimonade ^{GG,1,2,3} 0,40 l **5,20**
Beer with lemon soda

Diesel 0,25 l **3,70**
Freiberger Pils • Cola ^{GG,1,2,3,9} 0,40 l **5,20**
Beer with Cola

Kirschbier 0,25 l **3,70**
Freiberger Schwarzbier • Kirschnektar ^{GG} 0,40 l **5,20**
Dark beer with cherry juice

Estrella Damm ^{GG} 0,25 l **4,10**
Popular Spanish beer from Barcelona 0,40 l **6,10**

Schöfferhofer Hefeweizen ^{GW} 0,30 l **3,90**
Wheat beer 0,50 l **5,90**

Cola-Weizen 0,30 l **4,10**
Schöfferhofer Hefeweizen • Cola ^{GW,1,2,3,9} 0,50 l **6,10**
Cola-wheat beer

Bananen-Weizen 0,30 l **4,10**
Schöfferhofer Hefeweizen • 0,50 l **6,10**
Banannenektar ^{GW}

Banana-wheat beer



Alkoholfreie Biere

Non-alcoholic beer (bottle)
Cervezas sin alcohol (botella)

Radeberger Pils ^{GG} 0,33 l **4,50**
Flasche • Non-alcoholic beer • (<0,5% vol)

Schöfferhofer Hefeweizen ^{GW} 0,5 l **5,80**
Flasche • Bottle of non-alcoholic wheat beer • (0,0%)

Cava

Sparkling wine
Vino espumoso

Prosecco Trocken 0,10 l **3,80**
D.O. Frizzante
erfrischend • feinperlig

Prosecco • dry
fine

Cava Jaume Serra Brut Nature 0,20 l **7,90**

D.O. Cava
Der spanische Champagner
sehr trockener, milder, feinperlig Cava

Cava Jaume Serra • dry
picolo, fine

Cava Cautiu Rosé Brut Imperial 0,75 l **27,90**

D.O. Cava
Der spanische Champagner
trocken, frisch, voller Waldfrucht aromen mit einem
Hauch Süße • traditionelle Flaschengärung

Cava Cautiu Rosé • dry
sparkling wine, full of strawberry and raspberry flavors,
fresh, hint of sweetness, traditional bottle fermentation



Sangria*

Tinto de Verano 0,20 l **6,20**
Der spanische „Sommerwein“ 0,50 l **11,90**
Rotwein • Zitrone • Limonade • Eis

Red wine with lemon soda

Sangria »Las Tapas« 0,25 l **7,50**
Hausrezept mit frischen Früchten 0,50 l **13,90**
und Rotwein 1,00 l **25,30**

Sangría „Las Tapas“
red wine • orange soda • Brandy • peach syrup •
Martini bianco • with fresh fruits

Sangria »Royal« 0,25 l **7,80**
Hausrezept mit frischen Früchten • 0,50 l **14,90**
Rotwein • Prosecco 1,00 l **26,90**

Sangría »Royal«
homemade Sangría with sparkling wine

Rotweine*

Red wines*
Vino tinto*

offen
open
abiertos

Viña Adela Trocken (Tempranillo) Hausmarke	0,10 l 3,85 0,20 l 6,95 0,50 l 15,95 1,00 l 27,50
---	--

Cochino Trocken Joven, Vino de España (Cabernet Sauvignon) 6 Monate im Barrique gereift • würzige Fruchtaromen • leichte Tannine	0,10 l 4,20 0,20 l 7,65 0,75 l 26,80
---	---

Cochino • dry
6 months matured in barriques, distinctive fruit aromas
and spices, light tannins

Val Conde Lieblich Crianza, D.O. Utiel-Requena (Bobal, Tempranillo) samtiger Geschmack	0,10 l 4,35 0,20 l 7,90 0,75 l 27,65
--	---

Val Conde • sweet
semi sweet, with a soft taste

Clos de Torribas Trocken Crianza, D.O. Penedés (Tempranillo) Waldbeeren- und Vanilleduft Einer der 100 besten Weine der Welt, urteilte Wine-Spectator.	0,10 l 4,50 0,20 l 8,20 0,75 l 28,65
---	---

Clos de Torribas • dry
Fine taste of fruits and herbs. One of the 100 best wines in the
world according to Wine Spectator.

El Abuelo Trocken Reserva, D.O. Almansa Bouquet nach Waldbeere und Pflaume, mit Noten von Gewürzen und Vanille. Delikat am Gaumen mit großer Tiefe und anhaltendem seidigen Abgang durch den Ausbau im Eichenfass.	0,10 l 4,60 0,20 l 8,35 0,75 l 29,25
---	---

El Abuelo • dry
Bouquet of blackberries and herbs, a hint of vanilla, full-bodied
flavour.

El Coto de Rioja Trocken Crianza, D.O.C. Rioja (Tempranillo) würzig • rauchige Noten • fruchtig • samtig • feine Vanille- und Holznoten Ein reinsortiger Tempranillo aus dem renommierten Gebiet mit perfekter Reife.	0,10 l 4,60 0,20 l 8,70 0,75 l 29,90
---	---

El Coto de Rioja • dry
Spicy flavour, smoky fragrance, fruity, soft with a decent finish,
sharp tannins.

Finca Resalso Trocken D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino) In der Nase sehr ausdrucksstark und frisch, mit Noten von Brombeeren, Johannisbeeren und Pflaume, im Mund angenehm und seidig. Dieses macht den Resalso aus Nordspanien zu einem wunderbaren Trinkvergnügen. Penin: 89 von 100 Punkten	0,10 l 4,85 0,20 l 8,80 0,75 l 30,70
--	---

Finca Resalso • dry
Warm, intense aromas, soft, sweet tannins. Taste of blackberries,
currants and plums. Penin 89 out of 100 points.

Rotweinschorle Trocken / lieblich Red wine with sparkling water dry or sweet	0,20 l 6,40
---	--------------------

Seit Ende der 90er lösen sich immer mehr spanische
Bodegas vom traditionellen spanischen Qualitätsstufen-
Modell Joven, Crianza, Reserva und Gran Reserva.
Dies kommt zumeist der Durchschnitts-Qualität und
der verfügbaren Menge spürbar zugute.

Crianza
Zwischen 6–12 Monaten im Eichenfass ausgebauter Wein

Reserva
Wein mit Prädikat, Eichenfassausbau, Mindestlagerzeit
für Rotwein beträgt 3 Jahre, davon 1 Jahr im Eichenfass

Gran Reserva
Besonderer Wein mit Prädikat, Eichenfassausbau,
Mindestlagerzeit für Rotwein beträgt 5 Jahre, davon
2 Jahre im Eichenfass.



Rotweine*

Red wines*
Vino tinto*

Flasche 0,75 l
Bottle 0,75 l
Botella 0,75 l

Pittacum Trocken Crianza, D.O. Bierzo In der Nase reife Waldfrüchte mit erdigen Nuancen. Am Gaumen eine kraftvolle Frucht mit Gewürzen, einem Hauch Tabak mit eleganter und perfekt eingebundener Säure. Dichte Tannine und ausgeglichene Struktur machen diesen spanischen Bierzo Rotwein zu einem Genussserlebnis.	36,70
---	--------------

Pittacum • dry
Ripe forest fruits on the nose with notes nuances, powerful fruit
with spices on the palate, a touch of tobacco with elegant and
perfectly integrated acid. Dense tannins.

Marqués de Riscal Trocken Reserva, D.O.C. Rioja (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) würzige Holznoten mit Vanilleakzenten • elegantes Bouquet. Ein Klassiker vom Hoflieferanten des spanischen Königshauses.	42,50
---	--------------

Marqués de Riscal • dry
Spicy taste of oak barrels with a soft vanilla taste, elegant
bouquet with an extraordinary fruit taste.

Emilio Moro Trocken D.O. Ribera del Duero ((Tinta del Pais) Das Bouquet vermittelt komplexe Aromen von dunkelroten, prallen, saftigen Kirschen, feine Gewürznuancen und eine leichte Mineralität. Am Gaumen fein geschliffene Tannine, dicht, mit enorm viel Charakter. Die Weine von Emilio Moro gehören seit Jahrzehnten zur Spitze Spaniens und bieten absolut verlässliche Qualität zu absolut fairen Preisen.	43,50
--	--------------

Emilio Moro • dry
The bouquet conveys complex aromas of dark red, juicy cherries,
fine spice nuances and a light minerality. Fine on the palate,
polished tannins, dense, with a lot of character.

Coto de Imaz Trocken Gran Reserva, D.O.C. Rioja (Tempranillo) intensive rote Farbe • anfangs leichte Holznote, dann Aromen von Kräutern und reifen Früchten • sehr sanft am Gaumen • 2 Jahre Fasslagerung, 5 Jahre Flaschenlagerung.	44,50
---	--------------

Coto de Imaz • dry
Strong red color, first piquant taste of wood, then flavours
of herbs and fully ripe fruits, 2 years barrel storage, 5 years
bottle storage

+7 Trocken D.O.Q. Priorat (Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah) Milde Aromen von Eiche und geräucherten, roten Früchten. Vollmundig und komplex im Geschmack, zeigt er sich weich und ausgeglichen am Gaumen. Katalonien, wie es leibt und lebt. Das Weingut Mas Blanc steht zu 100% für Wein aus kontrolliertem biologischen Anbau.	49,50
---	--------------

+7 • dry
Mild aromas of oak and smoked, red fruits, full-bodied and
complex in taste, it is soft and balanced on the palate, Catalonia
as it lives and breathes. The Mas Blanc winery stands for 100%
certified organic wine cultivation.

Sierra Cantabria Trocken Reserva Privada, D.O.C. Rioja (Tempranillo) Selektion vollreif geernteter Trauben führen zu einer Duftfülle • im Glas fast schwarz • am Gaumen ein sehr sattes, süßes Tannin • Das lange Finale beeindruckt auch »Weinpapst« Robert Parker.	57,90
--	--------------

Sierra Cantabria • dry
Possesses a mature, high grape concentration. Dark wine,
with full sweet tannins. The long finale also impresses wine
expert Robert Parker.

Ánima Negra Trocken VdT Mallorca (100% Callet) Köstliche Düfte von Blaubeeren • Pflaumenkompott und feine Röstnoten • etwas ganz Besonderes • streng limitiert • Über die Jahre avanciert vom Newcomer zum Klassiker, welcher auf keiner Karte fehlen darf. Die über 50 Jahre alten Reben verleihen eine samtige Textur mit extrakt- reicher Süße, herben Tanninspitzen und Nuancen von Bitterschokolade.	68,90
--	--------------

Ánima Negra • dry
Mature dark cherry, bouquet of plum and blackberries with
a fine herbal tannin and a dark chocolate nuance. A special
edition straight from Mallorca.

Victorino Trocken D.O. Toro (Tinta de Toro) In der Nase reife schwarze Johannisbeeren, exotische Gewürze und einen Hauch Vanille. • Trotz der konzentrierten Frucht und Mineralik strahlt der Wein Frische aus. • Lässt sich herrlich leicht trinken. • Ein Meisterstück vom Star-Önologen Marcos Eguren. Als bester Rotwein Nordspaniens ausgezeichnet, lässt er auch bei Weinkenner keine Wünsche offen.	69,90
---	--------------

Victorino • dry
Blackcurrant bouquet with an exotic spice note and soft vanilla,
a fine drinking wine. An exceptional wine from Marcos Eguren.

Baynos Tinto Trocken VdT Mallorca (100% Callet) Überraschend aromatisch mit Noten von Lakritz, roten Früchten und Blumen. Ein herausragender Rotwein mit Struktur, Finesse und feinen Tanninen. Konzentriert und dennoch frisch mit ausgezeichneter Säure und langem Abgang. Parker: 94/100 Punkte. Ganz ohne Zweifel, gehört Mariano Garcia zu den großen Weinmachern Spaniens. Baynos ist das neueste Projekt der Bodegas Mauro.	85,50
---	--------------

Baynos Tinto • dry
surprisingly aromatic with notes of licorice, red fruits and
flowers. An outstanding red wine with structure, finesse
and fine tannins. Concentrated yet fresh with excellent acidity
and a long finish. Parker: 94/100 points. Without a doubt.
Marian Garcia is one of the great winemakers of Spain.

*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfit.

Weißwein* offen

White wine open

Vino blanco abiertos

Faustino Rivero Trocken (Macabeo)	0,10 l	3,85
	0,20 l	6,95
Hausmarke • jung • frisch	0,50 l	15,95
Faustino Rivero • dry house wine, white	1,00 l	27,50

Protocolo Trocken	0,10 l	4,25
VdT de Castilla y León (Macabeo)	0,20 l	7,70
schön fruchtig • erfrischend • feine Säurestruktur	0,75 l	26,95
Protocolo • dry fresh • fruity		

Oveja Blanca Trocken	0,10 l	4,35
Vino varietal (Moscatel)	0,20 l	7,95
leichte, frische Fruchtigkeit • Mit Muskataromen	0,75 l	27,80
Oveja Blanca • dry Fruity, light, with nutmeg notes		

Azabache Halbtrocken	0,10 l	4,50
D.O. Ca. Rioja (Verdejo, Viura)	0,20 l	8,20
In der Nase sehr fruchtig mit Aromen reifer weißer Früchte und schönen Kräuternoten • Am Gaumen frisch, mit tollem Gleichgewicht aus Säure, Alkohol und leichter Fruchtsüße	0,75 l	28,70
Azabache • semi sweet with an impressing fruity bouquet, for all who do not like it too dry.		

Basa Trocken	0,10 l	4,70
D.O. Rueda (Verdejo)	0,20 l	8,50
Explodierende Fruchtaromen mit feinen Kräuternoten • Eine Kreation von Starwinzer Telmo Rodríguez.	0,75 l	29,80
Basa • dry Typical Spanish white wine, creation of the star-wine grower Telmo Rodríguez, fresh taste, strong and fruity.		

Martín Códax Trocken	0,10 l	4,70
D.O. Rias Baixas (Albariño)	0,20 l	8,70
Der spanische Riesling – ein hervorragendes Beispiel für die neue Generation sauberer, fruchtiger und blumiger galizischer Albariño-Weine.	0,75 l	30,40

Martín Códax • dry
Its taste reminds of fresh grass on daybreak, light sparkling and flowery, an experience for Riesling lovers.

Weißweinschorle Trocken / lieblich	0,20 l	6,40
White wine with sparkling water dry or sweet		

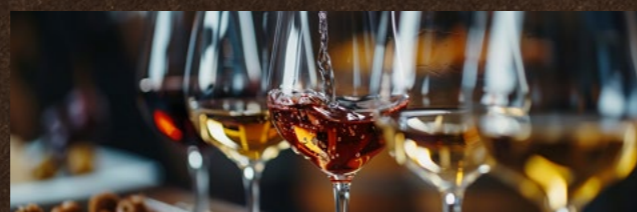
Weißwein* Flasche 0,75 l

White wine Bottle 0,75 l

Vino blanco Botella 0,75 l

Gaba do Xil Trocken	0,75 l	33,80
D.O. Valdeorras (Godello)		Weintipp
in der Nase leichte Noten von Gräsern und Äpfeln • leicht mineralisch • fruchtiges langes Finale • Starwinzer Telmo Rodríguez ließ mit diesem reinsortigen Godello einen faszinierenden Weißwein entstehen und bewies mal wieder die Hochwertigkeit der Weine des inländischen Galiziens. »Weinpapst« Robert Parker vergab dafür 90 Punkte.		

Gaba do Xil • dry
Slight notes of grasses and apples in the nose, slightly mineral. Fruity long finish. »Winepope« Robert Parker awarded 90 Points.



Roséweine* offen

Rose wines open

Vinos rosados abiertos

Montesierra Trocken	0,10 l	4,40
D.O. Somontano (Cabernet, Merlot)	0,20 l	7,95
Das Bouquet verzaubert mit köstlichen Fruchtnoten nach Himbeeren & Lychees.	0,75 l	27,85
Am Gaumen erfrischend und herrlich beerenfruchtig.		

Montesierra • dry
The bouquet enchants with delicious fruity notes of raspberries and lychees.

Peñascal Halbtrocken	0,10 l	4,50
(Garnacha, Tempranillo)	0,20 l	8,20
leicht prickelnd • blumig • sehr süffig	0,75 l	28,70

Peñascal • medium dry
tingly, very drinkable

Liköre 2 cl

Liqueurs

Licores

Amaretto di Saronno Amaretto ¹³	2,90
Ron Miel (Gran Canaria) • Honigrum	3,20
Baileys on ice ^{1,6,13/C}	3,30
LICOR 43 on ice ¹	3,30
Vanille-Likör mit 43 Kräutern auf Eis	

Klare 2 cl

Spirits

Aguardiente

Canario Cachaça	2,90
Zoladkowa Vodka (Polen)	3,30
Absolut Vodka (Schweden)	3,50
Gin Mahon (Menorca)	3,50
Tanqueray Gin (London)	3,80
Gin Mare (Katalonien)	4,40
Dresdner „Twist“ Gin	5,40
kräftig mit Zitronenaroma • Aus der ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei Augustus Rex.	
Intense with lemon flavour. From the first Dresden specialty distillery Augustus Rex.	Intenso con sabor a limón. De la primera destilería especializada de Dresde Augustus Rex.

Kräuter und Bitter 2 cl

Herb and Bitter Liqueur

Hierbas y Amargos

Hierbas dulces Lieblich	3,60
Kräuterlikör der Balearen	
Sweet • Herb liqueur from the Balearic Il.	Dulce • Licor de hierbas de las Islas Baleares.
Hierbas secas Trocken	3,60
Kräuterlikör der Balearen	
Dry • Herb liqueur from the Balearic Il.	Seco • Licor de hierbas de las Islas Baleares.
Ramazzotti eisgekühlt	3,70
Bitter liqueur	Licor amargo

Tequila 2 cl

Sierra Tequila Reposado	3,60
der "Goldene" • 9 Monate Fasslagerung	
Sierra Tequila Antiguo	3,90
100% de Agave • 2 Jahre Fasslagerung	

Tresterschnaps 2 cl

Redsiue liqueur

Orujo

Martín Códax	3,70
Grappa der Spanier aus Galizien	
Spanish grappa	Orujo

Whisk(e)y 2 cl

Whisk(e)y

Jack Daniels Old No. 7	3,70
(Tennessee) • 40% • Holzkohle gefiltert	
John Jameson (Cork – Irland) • 40%	3,70
Highland Park (Orkney – Schottland)	4,20
12 years • 40% • Ausgewogen zwischen zarter Rauchigkeit, Süße und Heidekraut • In Sherry Fässern gereift	
Laphroaig (Isle of Islay – Schottland)	4,40
10 years • 40% • wuchtig • salzig • torfig	

Brandy 2 cl

Brandy

Brigadier Barquero • Im Eichenfass gereift	3,80
Carlos • Gran Reserva 1	4,10
Cardenal Mendoza • Solero, Gran Reserva	4,50
Gran Duque D'Alba • Solero, Gran Reserva	4,70

Rum 2 cl

Ron

Havana Club Blanco • (Cuba) • 3 años	3,40
Myers's Rum • (Jamaica)	3,50
Havana Club Anejo • (Cuba) • 7 años	3,90
Ron Zacapa Solera Gran Reserva • (Guatemala)	4,40





Sherrys & Wermut

5 cl

Sherrys & Vermouth Jerez & Vermut

Sherry Manzanilla Solear

4,20

D.O. Jerez
trocken • dry

Sherry Amontillado Barbardillo

4,20

D.O. Jerez
halbtrocken • medium dry

Pedro Ximénez Gran Barquero

4,50

D.O. Montilla, Digestif
süß • Rosinenaroma • einer der besten „Sherrys“ Spaniens
sweet • one of the best Spain dessert wines

Vermouth Yzaguirre rojo

4,30

trocken • auf Eis • dry • on ice

Aperitifs

Appetizer Aperitivo

0,2 l

Aperol Soda

6,90

1, 10 / L

Campari Soda

6,90

1

Wermut & Tonic

7,90

Vermouth • Tonic • Holundersirup
Vermouth • Tonic • Elderflower syrup

Hugo

8,90

Prosecco • Limette • Holundersirup • Minze
sparkling wine • lime • elderflower syrup • mint

Aperol Spritz

8,90

Prosecco oder Weißwein
Aperol with prosecco or white wine

Barbara 43

9,20

Rhabarbersaft • Prosecco • Licor 43 • Soda
Gurke • Limette
rhubarb juice • sparkling wine • soda • lime • cucumber

Longdrinks

0,2 l

Longdrinks Bebidas combinadas

LICOR 43 mit Milch

7,90

LICOR 43 with milk Cuarenta y tres con leche

Aperol mit ...

8,90

Orangensaft, Maracujasaft oder Tonic^{10,14}

Campari mit ...

8,90

Orangensaft, Maracujasaft oder Tonic^{10,14}

Gin mit Thomas Henry Tonic

3,10,14

Gin Mahon (Menorca)

8,90

mit Zitrone • with lemon

Tanqueray Gin (London)

9,70

mit Zitrone • with lemon

Gin Mare (Barcelona)

11,50

mit Wacholder • Zitronenzeste • Rosmarin
with juniper • lemon zest • rosemary

Dresdner "Twist" Gin (Dresden)

13,00

Zitrone • hocharomatisch und ausdrucksstark
mit Zitruszeste • with lemon zest

Whisk(e)y

John Jameson • mit Cola oder Ginger Ale

8,90

1, 2, 3, 9, 14

Jack Daniel's • mit Cola oder Ginger Ale

9,00

1, 2, 3, 9, 14

Vodka

Zoladkowa Vodka (Polen)

8,70

mit Saft oder Limonade

Absolut Vodka Blue (Schweden)

8,90

mit Saft oder Limonade

Rum

Havana Club • 3 años • mit Cola

8,90

1, 2, 3, 9

Havana Club • 7 años • mit Cola

9,70

1, 2, 3, 9

Cuba Libre

Havana Club • 3 años • Cola

9,00

1, 2, 3, 9 • Limette

Havana Club • 7 años • Cola

9,90

1, 2, 3, 9 • Limette

Serviervorschlag



Caipirinha & Co

Cocktails Cócteles

800 Caipiroi

1, 10
Aperol • Limette • Rohrzucker
...erfrischend, herb, süß
Aperol • lime • cane sugar

8,70

801 Caipirinha

1, 10
Canario Cachaça • Limette • Rohrzucker
...erfrischend
Canario Cachaça • lime • cane sugar

8,80

802 Mango Caipi 43

LICOR 43 • Vodka • Mangosaft • Limette •
Rohrzucker ...fruchtig
Licor 43 • Vodka • mango juice • lime • cane sugar

9,00

803 Aperol Spicy Ginger

1, 8, 10, 14
Aperol • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limette • Rosmarin
...bitter, süß ...unbedingt probieren
Aperol • ginger-beer • lime • rosemary • soda

8,90

804 Las Tapas Lynchburg Lemonade

2, 3
Jack Daniel's • Orangen Licor • Zitronensaft •
Lime Juice • Zitronenlimonade ...erfrischend
Bourbon Whiskey • orange licor • lemon juice •
lime juice • lemonade

8,90

805 Mojito

Havana Club 3 J. • Soda • Limette • Minze •
Rohrzucker ...erfrischend
Rum • soda • lime • mint • cane sugar

9,20

806 Moscow Mule

8, 14
Absolut Vodka Blue • Thomas Henry Spicy
Ginger Beer • Soda • Limettensaft
...herb, kräftig – auf Wunsch mit Gurke
Vodka • Thomas Henry ginger-beer • lime • soda

9,00

807 Gin Mule

8, 14
Gin Mahon • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limettensaft ...herb, kräftig
Gin Mahon • Thomas Henry ginger-beer • lime • soda

9,00

808 Wermut & Tonic

8, 14
Ist Wermut der neue Gin? Probiere es aus!
Spanischer Vermouth trifft auf Tonic und einen
Hauch Holunder. ...herb, fruchtig
Vermouth • tonic • elderflowersyrup

7,90

Coladas

Coladas

809 Piña Colada

1, 3, 8 / C
Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Kokossirup •
Ananassaft • Sahne
...cremig
rum • Myers's rum • coconut syrup • pineapple
juice • cream
...creamy

9,50

810 Baileys Colada

1, 3, 8 / C
Baileys • Havana Club 3 J. • Ananassaft •
Kokossirup • Sahne
...cremig, lieblich
Bailey's • rum • coconut syrup • pineapple
juice • cream
...creamy

9,70

811 Swimming Pool

1, 4, 6, 8, 13 / C
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • Kokossirup •
Ananassaft • Sahne
...cremig, fruchtig
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • coconut syrup •
pineapple juice • cream
...creamy

9,50

Classics & Tropicals

Classic Cocktails & Tropicals

Cócteles clásicos y tropicales

- 812 Schumann's Aperol** ^{1,10} **8,90**
 Aperol • Orangensaft • Zitronensaft • Limejuice
 ...frisch • wenig Alkohol
 Aperol • orange juice • lemon juice • lime juice
 ...fresh
- 813 Tequila Sunrise** ^{1,13,14} **9,00**
 Sierra Tequila Reposado • Orangensaft • Zitronensaft • Grenadine
 ...fruchtig, herb
 Sierra Tequila Reposado • orange juice • lemon juice • grenadine
 ...fruity / tart
- 814 Kill Bill No. 2** ^{1,13} **9,70**
 Sierra Tequila Reposado • Ron Miel • Mangosaft • Orangensaft • Erdbeersirup • Limette
 ...fruchtig
 Sierra Tequila Reposado • Ron Miel • mango juice • orange juice • strawberry syrup • lime
 ...fruity
- 815 Heaven 43** ^{1,8,13} **9,80**
 LICOR 43 • Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Kokossirup • Maracujanektar • Maracuja-Erdbeersirup
 ...fruchtig
 Licor 43 • rum • coconut syrup • passionfruit juice • strawberry- • passion fruit syrup
 ...fruity
- 816 Mai Tai** ^{1,8,13} **11,50**
 Havana Club 3 J. • Myers's Rum • Old Pascas 73% • Orangenlikör • Mandelsirup • Zitrusfrüchte
 ...erfrischend, hochprozentig
 rum • Myers's Rum • Old Pascas 73% • orange liqueur • almond syrup
 ...refreshing

Alkoholfreie Cocktails

Non-alcoholic cocktails

Cócteles sin alcohol

- 830 Ipanema** ^{1,14} **7,80**
 Limette • frische Minze • Rohrzucker • Ginger Ale
 ...erfrischend
 lime • mint • cane sugar • ginger ale
 ...refreshing
- 831 Sweet & Spicy** ^{8,14} **7,90**
 Limette • Thomas Henry Spicy Ginger-Bier • Holundersirup • Soda • Rosmarin
 ...leichte Schärfe trifft auf süßen Holunder
 lime • Thomas Henry Spicy Ginger Beer • elderflower syrup • soda • rosemary
- 832 Ad Campana** ^{1,3,16} **7,90**
 Mango- • Grapefruit- • Orangensaft • Zitrone • Maracujasirup • Erdbeersirup • Kreation des Hauses
 ...fruchtig
 mango- • grapefruit- • orange juice • lemon • passion fruit syrup • strawberry syrup • ...fruity
- 833 Beso de Coco** ^{6,14 / C} **7,90**
 Ananassaft • Mangosaft • Kirschnektar • Kokossirup • Sahne ...cremig, fruchtig
 pineapple juice • mango juice • cherry nectar • coconut syrup • cream ...creamy, fruity
- 834 Tanqueray Tonic** ^{0,0% 6,14 / C} **8,50**
 100% Tanqueray's Geschmack (0,0% Alkohol) • Tonic • Gurke • Rosmarin
 100% Tanqueray's Flavor (0.0% alcohol) • tonic • cucumber • rosemary
- 835 Captain Morgan Spiced Gold Cola** ^{0,0% 1,2,13,14} **8,50**
 100% Captain Morgan Geschmack (0,0% Alkohol) • Cola • auf Wunsch mit Limette
 100% Captain Morgan Flavor (0.0% alcohol) • cola • with lime on request



Hier erwarten Sie Tresen gefüllt mit allerfeinsten Leckereien aus spanischen Ländern, die Lust auf ausgiebiges Schlemmen wecken.

Besuchen Sie uns doch einmal im LAS TAPAS rápido in der Altmarkt Galerie Dresden.

Lust auf einen spanischen Abend?

Dann sind Sie im LAS TAPAS rápido richtig. Hier finden Sie unsere leckeren Montaditos, temperierte Flaschenweine, erlesene Olivenöle, Mojos, Iberische Käse- und Schinkenspezialitäten und auch das passende Tongeschirr...



Unser Lieferservice



Der 1. Lieferservice für Tapas und Montaditos. Wir bieten Ihnen für alle Anlässe unsere Variationen von Montaditos und Tapas an, die jedes Fest zu einem unvergesslichen Ereignis spanischer Gaumenfreuden werden lassen.

www.las-tapas.de | www.montaditos.de

Unsere Geschenkgutscheine

Tolle Geschenkidee! Überraschen Sie Ihre Freunde doch einfach mal mit einem Las Tapas Geschenkgutschein! Besondere Weine, spanische Küche und mediterranes Flair bringen Urlaubserinnerungen zurück.



Bildnachweis:
 PYKADO Media GmbH, Las Tapas, Diageo

Adobe Stock
 anaumenko - stock.adobe.com
 Erik - stock.adobe.com • alexandre - stock.adobe.com
 ciprian - stock.adobe.com • Faizal - stock.adobe.com
 beats - stock.adobe.com • LimeSky - stock.adobe.com

Auf unserer Webseite finden Sie weitere Informationen zu unserem Restaurant Las Tapas in der Münzgasse, dem Las Tapas rápido in der Altmarkt-Galerie sowie zu unserem Montaditos-Lieferservice:

www.las-tapas.de



*) Alle Weine enthalten herstellungsbedingt Sulfide.

Allergene
 A) Ei | B) Soja | C) Milch | D) Erdnuss | E) Weichtiere | F) Krebstiere | G) Getreide/ Gluten (GWeizen, GGerste, GRoggen, GDinkel) | H) Senf | I) Sesam | J) Sulphit | K) Schalenfrüchte (KCashew, KHasel, KKokos, KMacadamia, KMandel, KMarone, KPara, KPecan, KPinie, KPistazie, KWal) | L) Sellerie | M) Fisch | N) Lupine | Bedingt durch den Arbeitsprozess kann eine Kontamination bzw. Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Zusatzstoffe
 1) mit Farbstoff(en) | 2) mit Konservierungsstoff(en) | 3) mit Antioxidationsmittel | 4) mit Geschmacksverstärker | 5) enthält Verdickungsmittel | 6) enthält Emulgatoren | 7) mit Phosphat | 8) enthält Stabilisatoren | 9) koffeinhaltig | 10) chininhaltig | 11) mit Süßungsmittel | 12) enthält Phenylalaninquelle | 13) mit Aromastoffen | 14) mit Säuerungsmitteln | 15) mit Süßstoffen | 16) Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

DESDE 1999



LAS TAPAS

LECKERES AUS SPANIEN



Las Tapas • Restaurant & Bar • Münzgasse 4 • 01067 Dresden

Telefon: 0351 4960108 • www.las-tapas.de

Follow us on  

Speisen und Getränke werden nach Verfügung bereitgestellt. Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, wir übernehmen keine Haftung für Verlust oder Beschädigung. Alle Preise in € inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,50 € erworben werden. Ab einem Rechnungsbetrag von 12,00 € akzeptieren wir:



VISA

