



LAS TAPAS

LECKERES AUS SPANIEN

Seit der moderne Mensch die Welt auf Reisen entdeckt,
bringt er eine Erinnerung mit. Den Geschmack.



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.



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 27,80

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 (kalt)

Grilled mushrooms
in honey-chili marinade

Champiñones
con miel y chile

• Gemischte, marinierte Oliven ^{J,1} (Hausrezept mit Olivenöl • Sherry • Kräutern)

Marinated green
and black olives

Aceitunas mixtas
marinadas

• Datteln im Bauchspeckmantel ^{2,4}

Dates wrapped in bacon

Dátiles con tocino

• Hackfleischbällchen ^{A, GW, J,4}

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 ⁴

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) ⁴

Moorish pork kebab

Pinchitos morunos

• Brot mit Alioli ^{B, C, GW, GR, I}

Bread basket and Aioli

Ración de pan y alioli

Salate

Salads Ensaladas

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

Small mixed salad

Ensalada mixta
pequeña

110 Großer gemischter Salat ^{J, KPin} 16,50

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



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} 10,50

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



Serviertorschlag

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.

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

Schinken, Käse, Wurst ^{*}

Ham, cheese, sausages ^{*}
Queso, jamón y embutidos ^{*}

130 Serrano-Schinken 12,70

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

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

131 Pata Negra-Schinken 21,90

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 19,90

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 17,50

Serrano-Schinken, Käse, Wurst ^C

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 13,50

und Manchego-Käse ^C

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

135 Käseduett ^{C, H} 17,50

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 29,80
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} 17,50
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} 27,50
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 26,50
188 2 Personen • 2 people • 2 personas 46,80

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} 27,90
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 9,50**
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 9,80**
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} 6,90**
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 11,80**
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 7,80**

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} 7,80**
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} 12,70**
(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

Zarzuela
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} 13,50**
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} 8,80**
mit Alioli

Fried calamari
with alioli

Calamares fritos
con alioli

- 24 Gegrillter Krake^{E, L} 12,80**
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 3,85**

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}
Bread with aioli Pan con alioli | 4,70
 |
| 41 Gemischte Oliven mit Stein ^{14, J}
Marinade aus Olivenöl • Sherry • Kräutern
Andalusian style olives
marinade of olive oil •
sherry • herbs Aceitunas mixtas
adobadas en aceite de
oliva • jerez • hierbas | 6,30
 |
| 42 Eingelegte Kapernbeeren ¹⁴
Marinated caper berries Alcaparras | 4,50
 |
| 43 Brot mit Alioli und Oliven mit Stein ^{14 / C, GW, J}
Bread with aioli and olives Pan con alioli y aceitunas | 6,30
 |
| 44 Tortilla Chips
mit Paprika-Tomaten-Salsa
Tortilla chips with hot dip Nachos con salsa | 7,80
 |
| 45 Gegrillte Champignons
in Honig-Chili-Marinade (kalt)
Grilled mushrooms
in honey-chili marinade Champiñones
con miel y chile | 5,90
 |
| 46 Manchego-Käse mit Trüffelöl ^{C, H}
Manchego cheese (sheep)
with truffle oil Queso manchego
con aceite de trufa | 6,90
 |

Beilagen

Side Dishes

Acompañamiento

- | | |
|---|-----------------|
| 60 Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes Patatas salteadas
con romero | 4,70
 |
| 61 Knusprige Kartoffelchips ^{H, I, K, L}
Fried potatoes Patatas fritas rusticas | 5,30
 |
| 62 Gegrilltes Knoblauchbrot ^{B, C, GW, I}
Toasted garlic bread Pan con ajo | 5,50 |

Tapas vegetarisch **warm**

Vegetarian Tapas **hot**

Tapas vegetarianas **caliente**

- | | |
|---|-----------------|
| 50 Blattspinat
Knoblauch • Zwiebeln
Spinach leaves
garlic • onion Espinacas
con ajo y cebollas | 5,50
 |
| 51 Hausgemachte Falafelkroketten
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 | 6,50
 |
| 52 Spinatkroketten ^{GW, KPIn}
mit pikanter Salsa
Spinach croquettes
with hot dip Croquetas de
espinacas
con salsa picante | 5,70 |
| 53 Hausgemachte, knusprige Teigtaschen ^{C, GW}
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 | 9,80 |
| 54 Kleine grüne Paprikaschoten
gebraten in Olivenöl • Meersalz
Green peppers
fried in olive oil • seasalt Pimientos de Padrón
fritos en aceite de oliva •
sal marina | 5,90
 |
| 55 Gebackene Kartoffelstücke ^J
mit scharfer Sauce
Small fried potatoes
with hot sauce Patatas bravas
con salsa picante | 5,90
 |
| 56 Runzelkartoffeln mit Mojo grün / rot ^{GW, J}
(Kanarische Art) • Meersalzkruste
Canary island style
potatoes
with red and green herb sauce Patatas arrugadas
con mojo rojo y verde | 6,50
 |
| 57 Runzelkartoffeln mit Alioli ^C
(Kanarische Art) • Meersalzkruste
Canary island style
potatoes
with alioli Patatas arrugadas
con alioli | 5,90
 |
| 58 Knoblauch-Champignons
mit frischen Kräutern
Roasted mushrooms
with fresh garlic and herbs Champiñones a la
plancha
con ajo y hierbas | 5,80
 |

Dessert

Desserts Postres

200 Spanisches Spritzgebäck ^{6 / C, D, GW, K} **6,70**
mit warmer Schokoladensauce

Spanish pastries
with warm chocolate sauce

Churros
con chocolate

201 Hausgemachte Vanillecreme ^{A, C} **7,20**
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} **7,80**
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} **7,80**
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

Serviertvorschlag



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} **6,90**
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 • frittierte 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} **8,70**
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 4,40
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 4,20
Cappuccino Cappuccino

Cortado 3,70
Espresso • geschäumte Milch
Espresso with milk and a little bit foamed milk Cortado café solo con leche

Latte macchiato 4,80
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 5,20
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... Latte macchiato con...
Cointreau, Baileys, Cointreau, Baileys,
Amaretto, LICOR 43 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 4,60
Glass of hot milk with honey Leche caliente con miel

Serviertorschlag



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
with lemon juice **Limón con agua**
caliente

Glühwein mit frischer Orange **5,40**
(saisonbedingt)
Hot spiced wine (seasonal) **Vino caliente**

Grog (saisonbedingt) **5,60**
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 • 0,40 l **5,70**
Zitronenlimonade

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 **5,90**
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** **Mango** ³ **Rhabarber**
Orange **Grapefruit** **Mango** **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 **5,30**
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	3,80
Freiberger Pils • Zitronenlimonade ^{GG, 1, 2, 3}	0,40 l	5,30
Beer with lemon soda		
Diesel	0,25 l	3,80
Freiberger Pils • Cola ^{GG, 1, 2, 3, 9}	0,40 l	5,30
Beer with Cola		
Kirschbier	0,25 l	3,80
Freiberger Schwarzbier • Kirschnektar ^{GG}	0,40 l	5,30
Dark beer with cherry juice		
Estrella Damm ^{GG}	0,25 l	4,20
Popular Spanish beer from Barcelona	0,40 l	6,20
Schöffelhofer Hefeweizen ^{GW}	0,30 l	3,90
Wheat beer	0,50 l	5,90
Cola-Weizen	0,30 l	4,10
Schöffelhofer Hefeweizen • Cola ^{GW, 1, 2, 3, 9}	0,50 l	6,10
Cola-wheat beer		
Bananen-Weizen	0,30 l	4,10
Schöffelhofer Hefeweizen • Bananennektar ^{GW}	0,50 l	6,10
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)		
Schöffelhofer Hefeweizen ^{GW}	0,5 l	5,80
Flasche • Bottle of non-alcoholic wheat beer • (0,0%)		

Cava

Sparkling wine Vino espumoso

Prosecco Frizzante Trocken	0,10 l	3,90
D.O. Prosecco		
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		
pico, fine		
Cava Cautiu Rosé Brut Imperial	0,75 l	28,90
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		



Serviervorschlag

* Alle Weine enthalten
herstellungsbedingt
Sulfite.

Sangria*

Tinto de Verano	0,20 l	6,20
Der spanische „Sommerwein“	0,50 l	12,50
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	25,50
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	0,10 l	3,85
(Tempranillo)	0,20 l	6,95
Hausmarke	0,50 l	15,95
Viña Adela • dry	1,00 l	27,50

house wine, red

Cochino Trocken	0,10 l	4,25
Joven, Vino de España	0,20 l	7,70
(Cabernet Sauvignon)	0,75 l	26,80

6 Monate im Barrique gereift • würzige
Fruchtaromen • leichte Tannine

Cochino • dry

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

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

samtiger Geschmack

Val Conde • sweet

semi sweet, with a soft taste

Clos de Torribas Trocken	0,10 l	4,50
Crianza, D.O. Penedés (Tempranillo)	0,20 l	8,20
Waldbeeren- und Vanilleduft	0,75 l	28,70

Einer der 100 besten Weine der Welt,
urteilte Wine-Spectator.

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	0,10 l	4,60
Reserva, D.O. Almansa	0,20 l	8,40
Bouquet nach Waldbeere und Pflaume,	0,75 l	29,40

mit Noten von Gewürzen und Vanille.
Delikat am Gaumen mit großer Tiefe
und anhaltendem seidigen Abgang durch
den Ausbau im Eichenfass.

El Abuelo • dry

Bouquet of blackberries and herbs, a hint of vanilla, full-bodied
flavour.

El Coto de Rioja Trocken	0,10 l	4,60
Crianza, D.O.C. Rioja (Tempranillo)	0,20 l	8,70
würzig • rauchige Noten • fruchtig •	0,75 l	29,90

samtig • feine Vanille- und Holznoten
Ein reinsortiger Tempranillo aus dem
renommierten Gebiet mit perfekter Reife.

El Coto de Rioja • dry

Spicy flavour, smoky fragrance, fruity, soft with a decent finish,
sharp tannins.

Finca Resalso Trocken	0,10 l	4,85
D.O. Ribera del Duero (Tinto Fino)	0,20 l	8,80
In der Nase sehr ausdrucksstark und	0,75 l	30,70

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

Finca Resalso • dry

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

Rotweinschorle Trocken / lieblich	0,20 l	6,40
--	--------	-------------

Red wine with sparkling water

dry or sweet

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 36,70

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 Genusserebnis.

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 42,80

Reserva, D.O.C. Rioja

(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)

würzige Holznoten mit Vanilleakzenten • elegantes Bouquet. Ein Klassiker vom Hoflieferanten des spanischen Königshauses.

Marqués de Riscal • dry

Spicy taste of oak barrels with a soft vanilla taste, elegant bouquet with an extraordinary fruit taste.

Emilio Moro Trocken 43,50

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.

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 44,70

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.

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 49,50

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 lebt und atmet. Das Weingut Mas Blanc steht zu 100% für Wein aus kontrolliertem biologischen Anbau.

+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 57,90

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 »Weinapost« Robert Parker.

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 68,90

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 extraktreicher Süße, herben Tanninspitzen und Nuancen von Bitterschokolade.

Ánima Negra • dry

Mature dark cherry, bouquet of plum and blackberries with a fine herbal tannin and a dark chocolate nuance. A special elegant wine. A limited edition straight from Mallorca.

Victorino Trocken 69,90

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 Eguen. Als bester Rotwein Nordspaniens ausgezeichnet, lässt er auch bei Weinkennern keine Wünsche offen.

Victorino • dry

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

Baynos Tinto Trocken 85,50

D.O.C. Rioja (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.

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 Sulfite.

Weißwein*

White wine
Vino blanco

offen
open
abiertos

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

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	4,55
D.O.Ca. Rioja (Verdejo, Viura)	0,20 l	8,30
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	28,90

Azabache • semi sweet
with an impressive 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*

White wine
Vino blanco

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

Gaba 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. »Weinapost« 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*

Rose wines
Vinos rosados

offen
open
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 Liqueurs Licores

2 cl

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 Spirits Aguardiente 2 cl

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 Juniper Jack Gin 4,60

Die Wachholderbombe aus Dresden mit einem Hauch Brombeer und Bitterorange. Classic London Dry

Original Dresden Gin with strong juniper aromas and a hint of blackberry.

Ginebra Dresden original con fuertes aromas a enebro y un toque de mora.

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) 4,60





Sherrys & Wermut

Sherrys & Vermouth Jerez & Vermut

Sherry Manzanilla Solear D.O. Jerez trocken • dry	4,20
Sherry Amontillado Barbardillo D.O. Jerez halbtrocken • medium dry	4,20
Pedro Ximénez Gran Barquero D.O. Montilla, Digestif süß • Rosinenaroma • einer der besten „Sherrys“ Spaniens sweet • one of the best Spain dessert wines	4,50
Vermouth Yzaguirre rojo ^{1, 2, 4} trocken • auf Eis • dry • on ice	4,30

Aperitifs

Appetizer Aperitivo

Aperol Soda ^{1, 10 / L}	6,90
Campari Soda ¹	6,90
Wermut & Tonic ^{8, 14} Vermouth • Tonic • Holundersirup Vermouth • Tonic • Elderflower syrup	7,90
Hugo ^{1, 10} Prosecco • Limette • Holundersirup • Minze sparkling wine • lime • elderflower syrup • mint	8,90
Aperol Spritz ^{1, 10} Prosecco oder Weißwein Aperol with prosecco or white wine	8,90
Barbara 43 ^{1, 10} Rhabarbersaft • Prosecco • Licor 43 • Soda Gurke • Limette rhubarb juice • sparkling wine • soda • lime • cucumber	9,20

Longdrinks

Longdrinks Bebidas combinadas

LICOR 43 mit Milch ^{1 / C}	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

Gin Mahon (Menorca) mit Zitrone • with lemon	8,90
Tanqueray Gin (London) mit Gurke • with cucumber	9,80
Gin Mare (Barcelona) mit Wacholder • Orangenzeste • Rosmarin with juniper • orange zest • rosemary	11,50
Dresdner Juniper Jack Gin Wacholderbombe aus Dresden mit einem Hauch Brombeer mit Zitruszeste • with citrus zest	12,50

Whisk(e)y

John Jameson • mit Cola oder Ginger Ale ^{1, 2, 3, 9, 14}	8,90
Jack Daniel's • mit Cola oder Ginger Ale ^{1, 2, 3, 9, 14}	9,00

Vodka

Zoladkova Vodka (Polen) mit Saft oder Limonade	8,70
Absolut Vodka Blue (Schweden) mit Saft oder Limonade	8,90

Rum

Havana Club • 3 años • mit Cola ^{1, 2, 3, 9}	8,90
Havana Club • 7 años • mit Cola ^{1, 2, 3, 9}	9,70

Cuba Libre

Havana Club • 3 años • Cola ^{1, 2, 3, 9} • Limette	9,00
Havana Club • 7 años • Cola ^{1, 2, 3, 9} • Limette	9,90



Caipirinha & Co

Cocktails

Cócteles

- 800 Caipiroi** ^{1, 10} **8,70**
Aperol • Limette • Rohrzucker
...erfrischend, herb, süß
Aperol • lime • cane sugar
- 801 Caipirinha** ^{1, 10} **8,80**
Canario Cachaça • Limette • Rohrzucker
...erfrischend
Canario Cachaça • lime • cane sugar
- 802 Mango Caipi 43** **9,00**
LICOR 43 • Vodka • Mangosaft • Limette •
Rohrzucker ...fruchtig
Licor 43 • Vodka • mango juice • lime • cane sugar
- 803 Aperol Spicy Ginger** ^{1, 8, 10, 14} **8,90**
Aperol • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limette • Rosmarin
...bitter, süß ...unbedingt probieren
Aperol • ginger-beer • lime • rosemary • soda
- 804 Las Tapas Lynchburg Lemonade** ^{2, 3} **8,90**
Jack Daniel´s • Orangen Licor • Zitronensaft •
Lime Juice • Zitronenlimonade ...erfrischend
Bourbon Whiskey • orange licor • lemon juice •
lime juice • lemonade
- 805 Mojito** **9,20**
Havana Club 3 J. • Soda • Limette • Minze •
Rohrzucker ...erfrischend
Rum • soda • lime • mint • cane sugar
- 806 Moscow Mule** ^{8, 14} **9,00**
Absolut Vodka Blue • Thomas Henry Spicy
Ginger Beer • Soda • Limettensaft
...herb, kräftig – auf Wunsch mit Gurke
Vodka • Thomas Henry ginger-beer • lime • soda

- 807 Gin Mule** ^{8, 14} **9,00**
Gin Mahon • Thomas Henry Spicy Ginger-Beer •
Soda • Limettensaft ...herb, kräftig
Gin Mahon • Thomas Henry ginger-beer • lime • soda
- 808 Wermut & Tonic** ^{8, 14} **7,90**
Ist Wermut der neue Gin? Probiere es aus!
Spanischer Vermouth trifft auf Tonic und einen
Hauch Holunder. ...herb, fruchtig
Vermouth • tonic • elderflowersyrup

Coladas

Coladas

- 809 Piña Colada** ^{1, 3, 8 / C} **9,50**
Havana Club 3 J. • Myers´s Rum • Kokossirup •
Ananassaft • Sahne
...cremig
rum • Myers´s rum • coconut syrup • pineapple
juice • cream
...creamy
- 810 Baileys Colada** ^{1, 3, 8 / C} **9,70**
Baileys • Havana Club 3 J. • Ananassaft •
Kokossirup • Sahne
...cremig, lieblich
Bailey´s • rum • coconut syrup • pineapple
juice • cream
...creamy
- 811 Swimming Pool** ^{1, 4, 6, 8, 13 / C} **9,50**
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • Kokossirup •
Ananassaft • Sahne
...cremig, fruchtig
Vodka • De Kuyper Blue Curaçao • coconut syrup •
pineapple juice • cream
...creamy

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} **8,00**
 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

(*) 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



LAS TAPAS rápido

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 die Möglichkeit der Online Tisch Reservierung und 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



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

