



Cava / Sekt

4arreplegats (Brut-Natur, Weingut Vins Grau, 11,5 %, trocken)

La Brisa – blanco oder rosado (10,5 % semi secco, D.D.O.) junger Sekt aus La Mancha

je 0,1 l 4,90 € / 0,75 l 28,50 €

Gerne servieren wir Ihnen auch Freixenet Flaschen ab 1,5 Liter!

Unsere Besonderheiten

Gik Live – "blauer Wein" (11,5 %, lieblich, bestehend aus 99 % Wein und 1 % Wein-Most) auf Wunsch auch auf Eis^{4,8}

0,1 l 3,20 € 0,2 l 4,80 €

"Ginanja" – "Der Kräftige": Gin, süßer Vermut, Orangenlikör

0,1 l 5,60 €

Vermut (Weingut Maians, Barcelona, 15 %) auf Eis und Orange

0,1 l 6,50 €

Sherrywein Tio Pepe (15 %, Jerez de la Frontera, D.D.O.)

0,1 l 3,20 €

Kalte Tapa

Baguettekorb (5 Scheiben) mit Alioli (Knoblauchcreme) ^{f*}	3,50 €
Baguettekorb mit Mojo picon (pikante kanarische Knoblauchsauce) ^{7**}	3,80 €
Aceitunas mixtas / gemischte Oliven ^{4,7,9**}	3,50 €
Aceitunas con guindilla / Oliven mit scharfen Peperoni (5 Stück) ^{7**}	3,50 €
Boquerones en vinagre / eingelegte Sardellen	3,50 €
Ensalada de marisco / Meeresfrüchtesalat ^{m,c}	3,50 €
Ensalada de Garbanzos / Kichererbsensalat mit Schafskäse ^{f*}	4,00 €
Plato de embutido, jamón y queso / spanische Schinken-/Wurst-/Käseplatte dazu Baguette ^{7,4,f,d}	klein 6,50 € / groß 11,50 €

(auf Wunsch auch nur Käse, Wurst oder Schinken)

Alle unsere Speisen werden mit ungefiltertem spanischem Olivenöl aus Málaga zubereitet (Aceite de Mijas)-- Dieses können Sie auch käuflich erwerben. 😊

** vegane Speisen, * vegetarische Speisen – Allergeninformationen bekommen Sie jederzeit von unserem Servicepersonal.

Warme Tapa

Dátiles con bacon / Datteln im Speck (4 Stück) ^{d,7}	4,00 €
Gambas con bacon / Krabben im Speck (3 Stück) mit Alioli	4,00 €
Chipirones harinados / panierte Mini-Calamaris ^{a,d} mit Zitrone	3,50 €
Champiñones al ajillo / Champignons in Knoblauch**	3,50 €
Pimiento de Padrón / spanische Bratpaprika (mit Meersalz)**	3,50 €
Boquerones / gebratene Sardellen ^a mit Alioli und Zitrone	6,70 €
Gambas a la plancha / Krabben gegrillt mit Alioli (Menge nach Gewicht)	10,80 €
Gambas / Krabben (je nach Größe 4 - 6 Stück)	
in Knoblauchöl mit Baguette <i>oder</i>	
in Weißwein mit Knoblauch und Baguette	8,50 €
Albondigas / Rinderhackbällchen in Tomatensauce (auf Wunsch scharf) ^{a,i,k}	
klein (4 Stück) 4,90 € / groß (6 Stück)	6,80 €
Bolitas vegetales / vegetarische Soja-Bällchen mit Seitan in Tomatensauce (auf Wunsch scharf) ^{*a,i,k,l,7,1}	
klein (4 Stück) 4,90 € / groß (6 Stück)	6,80 €

Alle unsere Speisen werden mit Wildfanggarnelen zubereitet!

** vegane Speisen, * vegetarische Speisen – Allergeninformationen bekommen Sie jederzeit von unserem Servicepersonal.

Platos principales / Hauptspeisen

Zu Ihren Hauptspeisen können Sie – auf Wunsch – folgende Acompañamiento / Beilagen gegen Aufpreis dazu wählen (Selbstverständlich können Sie alle Beilagen auch einzeln bestellen!):

Patatas fritas / Kartoffelwürfel** (aus der frischen Kartoffel zubereitet)	3,20 €
Batatas fritas / Süßkartoffelpommes ⁴ ** (aus der Süßkartoffel zubereitet)	3,60 €
Papas arrugadas / Kanarenkartoffeln (Drillinge mit Schale) mit Mojo Picon**	4,20 €
Escalivada / gegrilltes gemischtes Gemüse**	4,90 €
Ensalada pequeña / Beilagensalat**	4,90 €
Pulpo a la gallega / Octopus galizische Art auf Kartoffelbett	12,80 €
Plato de pescado / Fischsteller (in Mehl gewendet, Fisch wechselnd)	13,90 €
Chuleta de ibérico / Ibericokotelett (200 g)	16,80 €
Filete de cordero / Lammfilet (200 g)	16,80 €
Pollo frito al ajillo / Hähnchenteile mit Knoblauch und Pimiento	8,90 €
Filete de pollo / Hähnchenbrustfilet (mit Steakpfeffer gewürzt, 200 g)	9,80 €
Ensalada con gambas o con pollo / Salat mit Krabben <i>oder</i> mit Hähnchen dazu Paprika, Karotten, Tomaten, Gurken, Avocado und Baguette	12,80 €
Queso de oveja mediterráneo / mediterraner Schafskäse (vegetarisch) mit Oliven, Paprika, rote Zwiebeln, Tomaten, Baguette und Salat ^{f*}	11,40 €
Queso de cabra gratinado / Ziegenkäse gratiniert (vegetarisch) mit Feigen, Walnüssen, Baguette und Salat ^{f*}	11,40 €

Paella gibt es bei uns in den Wintermonaten jederzeit auf Vorbestellung – mindestens einen Tag im Voraus. ☺

** vegane Speisen, * vegetarische Speisen – Allergeninformationen bekommen Sie jederzeit von unserem Servicepersonal.

Postres / Dessert

Crema Catalana^{f*} 5,20 €

Leche frita / gebratener Vanillepudding^{f.i.*} 6,90 €

Helado / Eiskugeln zur Wahl:

Vanille, Schokolade, Cocos, Zitrone, weißes Nougat, Mangosorbet, Cassissorbet

je Kugel 1,60 €

Portion Sahne 0,80 €

Am Wochenende/Feiertags: Tarta / Kuchen (wechselndes Angebot)^{a,h,f,i.*} ab 3,40 €

** vegane Speisen, * vegetarische Speisen – Allergeninformationen bekommen Sie jederzeit von unserem Servicepersonal.

Bebidas calientes / Heißgetränke

Alle unsere Kaffeespezialitäten werden aus frisch gerösteten
spanischen Kaffeebohnen zubereitet.

Espresso 2,20 €

Doppelter Espresso 3,90 €

Cortado (spanischer kleiner Latte Macchiato) 2,80 €

Kaffee 2,60 €

Milchkaffee 3,20 €

Cappuccino 2,90 €

Latte Macchiato 3,10 €

Carajillo (Espresso mit Brandy) 4,60 €

Barraquito (Espresso-Macchiato, Likör 43, Milchmädchen) 4,90 €

Spanische heiße Schokolade 2,90 €

Tee *wahlweise*

Pfefferminze, Kräutertee, Grüner Tee, Schwarzen Tee, Rooibos Vanille, Früchtetee 2,40 €

Bebidas sin alcohol / Alkoholfreie Getränke

Elisabethenquelle Mineralwasser

Naturell	0,25 l	2,40 € / 0,75 l	5,30 €
Medium	0,25 l	2,40 € / 0,75 l	5,30 €

Tradeislands Ictea Lemon oder Peach	0,33 l	3,60 €	
-------------------------------------	--------	--------	--

Thomas Henry

Bitter Lemon ⁶ , Tonic Water ⁶ , Ginger Ale ⁴	0,2 l	2,80 €	
--	-------	--------	--

Coca Cola ^{4,5} oder Coca Cola Zero ^{3,4,5}	0,33 l	2,90 €	
---	--------	--------	--

Mezzo Mix ^{4,5}	0,33 l	2,90 €	
--------------------------	--------	--------	--

Fanta ^{2,4}	0,33 l	2,90 €	
----------------------	--------	--------	--

Sprite ⁷	0,33 l	2,90 €	
---------------------	--------	--------	--

Rapps Fruchtsäfte/Fruchtnektar

Apfelsaft	0,2 l	2,20 € / 0,4 l	3,20 €
-----------	-------	----------------	--------

Orangensaft	0,2 l	2,20 € / 0,4 l	3,20 €
-------------	-------	----------------	--------

Mangonektar	0,2 l	2,40 € / 0,4 l	3,40 €
-------------	-------	----------------	--------

Maracujanektar	0,2 l	2,40 € / 0,4 l	3,40 €
----------------	-------	----------------	--------

Johannisbeerenektar	0,2 l	2,40 € / 0,4 l	3,40 €
---------------------	-------	----------------	--------

Säfte als Schorle	0,2 l	2,10 € / 0,4 l	3,10 €
-------------------	-------	----------------	--------



Cervecas y vinos / Biere und Weine

Biere vom Fass

Schlappe Seppel Pils	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €
Schlappe Seppel Radler	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €
Schlappe Seppel Kellerbier	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €
Schlappe Seppel Naturradler	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €
Bavaria Weizen	0,3 l	2,40 €	0,5 l	3,20 €

Flaschenbier

Schlappe Seppel Dunkel	0,33 l	2,40 €		
Schlappe Seppel Pils alkoholfrei	0,33 l	2,40 €		
Bavaria Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20 €		
San Miguel	0,33 l	2,80 €	1,0 l	6,00 €

Rapps Meisterschoppen Apfelwein

pur, sauer oder süß	0,25 l	2,10 €	0,5 l	3,20 €
---------------------	--------	--------	-------	--------

Weine

Unsere spanischen Hausweine vom Weingut Vins Grau aus Barcelona (Katalonien, D.O.) servieren wir Ihnen als Weiß- (Cuvée), Rot- (Tempranillo) *oder* Roséwein (Tempranillo, Merlot)

	0,2 l	3,80 €	0,5 l	7,70 €	0,75 l	11,40 €	1,0 l	14,80 €
Pazo Ribeiro (Palomino u. Torrontés, weiß, 10 %, D.O.)	0,2 l	4,20 €			0,75 l	13,20 €		
Leira Pondal (junger Albariño, weiß, 12,5 %, D.O.)	0,2 l	5,90 €			0,75 l	17,70 €		
Pazo Pondal (Albariño, weiß, 13 %, D.O.)	0,2 l	6,50 €			0,75 l	20,50 €		
Pazo Pondal (Godello, weiß, 13,5 %, D.O.)	0,2 l	6,50 €			0,75 l	20,50 €		
Grau i Grau (Merlot, rosé, 12,5 %), Weingut Maians	0,2 l	4,80 €			0,75 l	14,40 €		
Boyante (junger Rioja, Tempranillo, rot, 13 %, D.O.C.)	0,2 l	4,80 €			0,75 l	14,40 €		

Unsere Weine vom Weingut Jürgen Simon aus Alzenau/Wasserlos

Bacchus, Riesling <i>oder</i> Rosé Spätburgunder	0,2 l	3,80 €	0,75 l	11,40 €
--	-------	--------	--------	---------

Unsere roten, spanischen Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer gesonderten Weinkarte oder lassen Sie sich von uns beraten!

Bebidas con alcohol / Sangria und Longdrinks

Sangria (rot) ⁸	0,2 l 3,80 €	0,5 l 7,70 €	1,0 l 13,50 €
Sangria (rot) alkoholfrei ⁸	0,2 l 3,80 €	0,5 l 7,70 €	1,0 l 13,50 €
Tinto Verano (Rotwein mit Sprite ⁷ und Eis)			0,3 l 4,20 €
Blanco Verano (Weißwein mit Sprite ⁷ und Eis)			0,3 l 4,20 €
Calimocha (Rotwein mit Cola ^{4,5} und Eis)			0,3 l 4,20 €
Rebujito (Sherrywein mit Sprite ⁷ und Eis)			0,3 l 5,20 €

Gerne reichen wir Ihnen unsere spanischen Longdrinks auch in Karaffen.

Gin Tonic *wahlweise mit*

Larios Gin (37,5 %, Madrid) mit Thomas Henry Tonic Water ⁶	0,2 l 5,80 €
Larios 12 Gin (40 %, Madrid) mit Thomas Henry Tonic Water ⁶	0,2 l 6,30 €
Tanqueray Gin (47,3 %, London) mit Thomas Henry Tonic Water ⁶	0,2 l 6,30 €
Glint Premium Gin (40 %, Grenada) mit Thomas Henry Tonic Water ⁶	0,2 l 6,30 €
Cuba Libre (Havanna Club, Coca Cola ^{4,5} , Limette, Eis)	0,2 l 5,80 €
Santo Libre (Havanna Club, Sprite ⁷ , Limette, Eis)	0,2 l 5,80 €

Jack Daniels' mit Coca Cola^{4,5} 0,2 l 6,50 €

Veterano *wahlweise mit*

Coca Cola ^{4,5}	0,2 l 5,80 €
Ginger Ale ⁴	0,2 l 5,80 €

Likör 43 *wahlweise mit*

Milch ^f und Eis	0,2 l 5,80 €
Coca Cola ^{4,5} und Eis	0,2 l 5,80 €
Maracujanektar und Eis	0,2 l 5,80 €

Chupitos / Schnäpse

Túnel Hierbas (je 2 cl)

Trocken 40 %/halbtrocken 30 %	2,60 €
Süß 22 %	2,40 €

Verschiedene Brandy (je 2 cl)

Veterano 30 %	2,60 €
Veterano 8 Jahre 36 %	2,90 €
103er 30 %	2,80 €
Torres 10 Gran Reserva 38 %	2,90 €
Carlos I 40 %	3,20 €
Alvisa 10 – Bio Brandy 40 %	3,90 €
Cardenal Mendoza 40 %	4,30 €
Gran Duque d'Alba 40 %	4,90 €

Alle Brandy gerne auch "Caliente" mit Zitrone und Zucker +0,20 €.

Sonstige chupitos (je 2 cl)

Orujo 30 %	2,60 €
Absolut Wodka 40 %	2,90 €
Tequila (verschiedene Sorten)	2,90 €
Likör 43 31 %	2,90 €
Anis süß 35 % <i>oder</i> trocken 45 %	2,60 €
Bellota (spanischer Eichelschnaps) 17 %	2,90 €
Licor de Café 17 %	2,90 €

Regionale Obstbrände: Obsthof am Schlossbruch – Alzenau, Höfler (je 2 cl)

Apfelbrand fassgereift 40,5 % <i>oder</i> Apfel-Quitten-Brand 40 %	3,20 €
--	--------

Legende:

- 1) mit Geschmacksverstärker
- 2) mit Antioxidationsmittel
- 3) enthält eine Phenylalaninquelle
- 4) mit Farbstoff
- 5) Koffeinhaltig
- 6) Chininhaltig
- 7) mit Konservierungsstoffen oder Nitritpökelsalz
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) geschwärzt

Allergenkennzeichnung:

- a) Getreideprodukt (glutenhaltig)
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Schwefeldioxid und Sulfite
- e) Sellerie
- f) Milch und Laktose
- g) Sesamsamen
- h) Nüsse
- i) Eier
- j) Lupine
- k) Senf
- l) Soja
- m) Weichtiere
- n) Erdnüsse