



Sara

tapas bar & lounge

## **TAPAS DE LA CASA**

---

<b>Aceitunas</b> · <sub>1</sub> /· <sub>2</sub>	3,50 €
Grüne und/oder schwarze Oliven	
<b>Jamón Serrano</b> · <sub>1</sub> /· <sub>3</sub>	6,50 €
Spanischer Schinken	
<b>Chorizo</b> · <sub>1</sub> /· <sub>3</sub>	5,90 €
Gebratene spanische Paprikasalami	
<b>Queso Ibérico</b> · <sub>1</sub> /· <sub>6</sub>	6,50 €
Spanischer Käse	
<b>Queso Romero</b> · <sub>6</sub>	6,50 €
Rosmarinkäse (Schafmilch)	
<b>Verdura á la Plancha</b> · <sub>F</sub>	5,50 €
Gegrilltes Gemüse	
<b>Champiñones Gratinados</b> · <sub>6</sub>	6,50 €
Gefüllte und überbackene Champignons	
<b>Champiñones Rellenos de Espinacas</b> · <sub>6</sub>	6,50 €
Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	
<b>Garbanzos con Espinaca</b> · <sub>1</sub> /· <sub>H</sub>	4,90 €
Kichererbsen in Spinat	
<b>Pimientos de Padron</b>	6,50 €
Gebratene kleine, grüne Paprikaschoten	
<b>Albondigas</b>	5,90 €
Hackfleischbällchen in Tomatensauce	
<b>Pinchos de Filete de Cadera</b>	8,90 €
Marinierte Steakspeie	
<b>Calamares à la Romana</b> · <sub>A</sub> /· <sub>N</sub>	4,90 €
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	
<b>Calamares à la Plancha</b> · <sub>N</sub>	7,90 €
Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie	
<b>Sardinas</b> · <sub>D</sub>	5,50 €
Gebratene Sardinen	
<b>Boquerones Fritos</b> · <sub>D</sub>	6,50 €
Frittierte Sardellen	

<b>Gambas à la Casa</b> · <sub>N</sub>	8,90 €
Geschälte, gebratene Gambas mit Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch	
<b>Gambas al Jerez</b> · <sub>N</sub>	8,90 €
Geschälte, gebratene Gambas in Sherry	
<b>Pinchos de Gamba</b> · <sub>N</sub>	7,90 €
Zwei gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchöl	
<b>Espárragos trigueros con Serrano</b> · <sub>1/3</sub>	6,90 €
Grüner Spargel umhüllt von knusprigem Serranoschinken	
<b>Patatas Bravas</b> · <sub>1</sub>	4,50 €
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und Olivenöl	
<b>Dátiles con Bacon</b> · <sub>1</sub>	6,50 €
Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	
<b>Chiperones</b> · <sub>A/N</sub>	6,50 €
Frittierte Mini-Tintenfische	
<b>Pinchitos Morunos</b> · <sub>F/I/J</sub>	5,50 €
Zwei maurische Hähnchenbrustspieße (pikant)	

## **PAN**

---

<b>Pan con Aioli</b> · <sub>1/A/C/G/J</sub>	2,90 €
Baguette mit Aioli	
<b>Pan con Tomates</b> · <sub>A</sub>	6,50 €
Baguette mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und geraspeltem Käse	

## **ENSALADAS**

---

<b>Ensalada Pequeño</b>	6,50 €
Kleiner Beilagensalat	
<b>Ensalada Mixta</b> *1/ *2/ *A	
Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Kresse, Zwiebeln, Oliven, Baguette und Dressing nach Wahl	8,50 €
• mit Hähnchenbruststreifen *F	11,90 €
• mit Garnelenspießen	14,90 €
• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen	13,50 €

### **Dressing**

Balsamico \*1      Honig-Senf \*1      Himbeer-Balsamico \*1

## **PLATOS COMBINADOS**

---

<b>Plato Iberico</b> *1/ *G	14,90 €
Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen. Jamon Serrano, Queso Iberico, Queso Romero, Chorizo, Oliven	
<b>Plato Valencia</b> *1/ *G/ *F/ *D/ *N	14,90 €
zwei gegrillte Garnelenspieße, Sardinen, gegrillte Champions, Patatas Fritas	
<b>Plato Saro</b> *1/ *2/ *3/ *F	14,90 €
Zwei Pinchitos Morunos, Patatas Fritas, gegrillte Paprika und Champignons, gebratene Chorizo	
<b>Plato Vegetariano</b>	13,90 €
Gebratenes Gemüse, Queso, Oliven, Pimientos de Padron, Patatas Fritas	

## **RACIONES**

<b>Filete de Cadera</b> *G	21,90 €
Rumpsteak vom Weiderind mit Salat, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Filete de Cerdo Ibérico</b> *1/ *3	19,90 €
Filet vom iberischen Schwein im Serranoschinkenmantel auf gegrillten Champignons an Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagen Salat	
<b>Filet de Pavo</b>	14,90 €
Putenbruststeak mit gegrillten Champignons an Patatas Bravas und Beilagen Salat	
<b>Salmon con Ajo</b> *F/ *G	15,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, gegrilltem Gemüse und Salatbeilage	
<b>Dorada al Horno con Hierbas</b> *D	16,90 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen an Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	

## **POSTRE**

<b>Crema Catalana</b> *C/ *G	6,50 €
Spanische Spezialität	
<b>Churros</b> *A	4,50 €
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce	

## **APERITIF**

---

<b>Sanbitter Rosso</b> Alkoholfrei	0,2 l	5,90 €
Sanbitter , Soda, Orange & Limette		
<b>Tio Pepe Sherry</b>	5cl	3,90 €
<b>Aperol Spritz</b> ·4	0,2 l	6,50 €
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter	0,2 l	6,50 €
<b>Tinto de Verano</b> Rotwein, Limonade ·6	0,2 l	5,90 €
<b>Martini</b> ·6	5cl	4,50 €
<b>Americano</b> Campari, Roter Vermuth, Soda	0,2 l	6,50 €
<b>Campari-Soda</b> ·4/ ·6	0,2 l	6,50 €

## **SOFTDRINKS**

---

<b>Gerolsteiner Medium</b>	0,25 l Fl.	2,60 €
	0,75 l Fl.	6,50 €
<b>Gerolsteiner Naturell</b>	0,25 l Fl.	2,60 €
	0,75 l Fl.	6,50 €
<b>Fritz-Kola</b> ·1/ ·4	0,2 l Fl.	2,60 €
<b>Fritz-Kola Zuckerfrei</b> ·1/ ·2/ ·4	0,2 l Fl.	2,60 €
<b>Fritz-Limo Orangenlimonade</b> ·4/ ·5	0,2 l Fl.	2,60 €
<b>MischMasch Kola-Orangen-Limonade</b> ·3/ ·4	0,2 l Fl.	2,60 €
<b>Thomas Henry</b> Tonic Water ·6/ ·8 /	0,2 l Fl.	2,70 €
Bitter Lemon ·6/ ·8/ Ginger Ale ·4/ ·6		
<b>Lemonaid</b> Maracuja oder Limette	0,33 l Fl.	3,50 €
<b>Müllers Malz</b>	0,33 l Fl.	3,20 €
<b>SCHORLE: Niehoffs Vaihinger</b> - Apfel,	0,2 l	2,60 €
Ananas, Maracuja, Rhababer, Lemonsquash	0,4 l	4,20 €

## **CERVECA**

---

<b>König Pilsener</b>	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,70 €
<b>Alster</b> Bier mit Sprite <sup>•6</sup>	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,70 €
<b>Krefelder</b> Bier mit Cola	0,5 l	4,90 €
<b>San Miguel</b> vom Zapfhahn	0,3 l	3,70 €
<b>Erdinger Weißbier</b> Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,70 €
<b>Estrella Damm</b> aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,50 €
<b>König Pilsener</b> alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,20 €
<b>König Pilsener Alster</b> alkoholfrei	0,5 l	4,70 €

## **SHORTDRINKS**

---

<b>Carlos Primero</b>	2cl	3,90 €
<b>Veterano</b>	2cl	2,60 €
<b>Cardenal Mendoza</b>	2cl	4,20 €
<b>Gran Duque D'Alba</b>	2cl	4,20 €
<b>Hierbas de Mallorca</b>	2cl	2,60 €
<b>Baileys</b> <sup>•6</sup>	4cl	4,80 €
<b>Grappa</b>	2cl	2,60 €
<b>Orujo</b>	2cl	3,00 €
<b>Sambuca</b> <sup>•6</sup>	2cl	2,60 €
<b>Tequila Gold/ Silver</b>	2cl	2,60 €
<b>Jägermeister</b> <sup>•6</sup>	2cl	2,50 €
<b>Ramazotti</b> <sup>•6</sup>	2cl	2,60 €
<b>Averna</b> <sup>•6</sup>	2cl	2,60 €

## **LONGDRINKS**

---

<b>Cuba Libre</b> *4/ *6/ *7	4cl	6,50 €
<b>Gin Tonic</b> *6/ *8	4cl	6,50 €
<b>Bombay Sapphire Tonic</b> *6/ *8	4cl	7,00 €
<b>43er mit Milch</b> *6	4cl	6,50 €

## **VINO BLANCO**

---

<b>Pinot Grigio</b> *1 Trocken, feine Frucht	0,2l	4,90 €
<b>Oro de Castilla - Verdejo, Rueda</b> *1 Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll, perfekte Balance	0,2l 0,75 l Fl.	5,90 € 19,90 €
<b>Agoston - Chardonnay &amp; Viura, Cariñena</b> *1 Frische Frucht von Citrus, Pfirsich und Honigmelone	0,2l	5,90 €
<b>Mascun - Garnacha Somontano</b> *1 Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,2l 0,75 l Fl.	5,90 € 17,90 €
<b>Abadia de San Campio - Albariño, Galicia</b> Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig	0,75 l Fl.	28,90 €



## **VINO ROSADO**

---

<b>Santa Cruz Rosado, Syrah</b> · <sub>1</sub>	0,2l	5,90 €
Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen, beerig, weich	0,75 l Fl.	19,90 €

## **VINO TINTO**

---

<b>Vino de la Casa</b> · <sub>1</sub>	0,2l	5,50 €
	0,75 l Fl.	17,90 €

<b>Juan Gil - Monastrell, Jumilla</b> · <sub>1</sub>	0,2l	6,20 €
Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren	0,75 l Fl.	21,50 €

<b>David Moreno Crianza - Tempranillo, Rioja</b> * <sub>1</sub>	0,2l	6,20 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tannen	0,75 l Fl.	21,50 €

<b>Arroyo Tinto Crianza - Tempranillo, Ribera del Duero</b> · <sub>1</sub>	0,75 l Fl.	26,90 €
Vollmundig, ausgewogen, fruchtig, reife rote und schwarze Beeren, würzig		

<b>Lan Crianza - Tempranillo Rioja</b> · <sub>1</sub>	0,75 l Fl.	24,90 €
Aromen von reifen Waldbeeren, feine Töne nach Vanille und frischer Toast		

<b>Lan Reserva - Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Rioja</b> · <sub>1</sub>	0,75 l Fl.	29,90 €
Intensives Kirschrot, Aroma mit feinen Toastnoten, gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen		

## **PROSECCO**

---

<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,80 €
	0,75 l Fl.	21,90 €
<b>Prosecco auf Eis</b>	0,2 l	5,50 €

## **COCKTAILS**

---

<b>Sex on the Beach</b> *4/ *6	7,90 €
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
<b>Ladykiller</b>	7,90 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft	
<b>Mojito</b>	6,90 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
<b>Caipirinha</b>	6,90 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	
<b>Gin Fizz</b>	6,90 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	

## **ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

---

<b>Ipanema</b>	5,90 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
<b>Save Drive Home</b> *4/ *6	5,90 €
Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	

## **KAFFEE & CO**

---

<b>Café Crème</b> ·7	2,50 €
<b>Doppelter Kaffee</b> *7	3,80 €
<b>Milchkaffee</b> ·7	3,50 €
<b>Espresso</b> ·7	1,90 €
<b>Doppelter Espresso</b> ·7	3,20 €
<b>Cafe Cortado</b> Espresso mit Milchschaum ·7	2,50 €
<b>Carajillo</b> Brandy mit Espresso ·7	4,90 €
<b>Cappuccino</b> ·7	2,70 €
<b>Latte Macchiato</b> ·7	3,20 €

## **TEE**

---

<b>Glas Tee</b>	2,60 €
Darjeeling, Kräuter, Rooibos	
<b>Frischer Pfefferminztee</b>	2,50 €

### **Allergene**

A enthält Weizen  
B enthält Krebstiere  
C enthält Eier  
D enthält Fisch  
E enthält Erdnüsse  
F enthält Sojabohnen  
G enthält Milch  
H enthält Schalenfrüchte  
I enthält Sellerie  
J enthält Senf  
K enthält Sesamsamen  
L enthält Schwefeloxid und Sulfite  
M enthält Lupinen  
N enthält Weichtiere

### **Zusatzstoffe**

1 mit Konservierungsstoffen  
2 mit Geschmacksverstärkern  
3 mit Antioxidationsmitteln  
4 mit Farbstoff  
5 mit Phosphat  
6 mit Süßungsmitteln  
7 Koffeinhaltig  
8 Chininhaltig  
9 Geschwärzt  
10 enthält Phenylalaninquelle