



# **SARO'S SIESTA**

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit im Saro

Zwei Gläser Weißwein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

--- 18,50 € ---

## **TAPAS DE CARNE**

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Jamón Serrano</b> *1/*3<br>Spanischer Schinken mit Baguette  | 6,90 €  |
| <b>Chorizo</b> *1/*3.<br>Gebratene spanische Paprikasalami mit Baguette   | 6,60 €  |
| <b>Champinões con Serrano</b> *1/*3.<br>Pilzpfanne mit Serranoschinken  | 6,50 €  |
| <b>Albondigas</b><br>Hausgemachte Hackfleischbällchen<br>in Tomatensauce mit Baguette                             | 6,70 €  |
| <b>Pinchos de Filete de Cadera</b><br>Marinierte Steakspeie   | 10,50 € |
| <b>Espárragos trigueros con Serrano</b> *1/*3<br>Grüner Spargel umhüllt von knusprigem<br>Serranoschinken         | 6,90 €  |
| <b>Pinchos de Alcachofa con Serrano</b> *G<br>Mit Serrano umhüllte Artischockenspeie<br>und Parmesan              | 6,90 €  |
| <b>Dátiles con Bacon</b> +1<br>Datteln umhüllt von einem knusprigen<br>Speckmantel                                | 6,80 €  |
| <b>Pinchitos de pollo</b> *F/*J<br>Drei marinierte Hähnchenbrustspeie<br>mit Baguette (pikant)                    | 6,50 €  |
| <b>Pinchitos de Cerdo</b> *F<br>Drei marinierte Schweinefiletspeie<br>mit Baguette (pikant)                       | 6,50 €  |
| <b>Chorizo de Bellota Pata Negra</b><br>Paprika-Rohwurst vom iberischen Eichelschwein<br>mit Baguette             | 6,70 €  |
| <b>Bolitas de patatas y serrano</b> *A/*C/*G<br>Hausgemachte Kartoffel-Serrano-Käse-Bällchen<br>mit Dip nach Wahl | 7,70 €  |

## **TAPAS DE PESCADO O MARISCOS**

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>Calamres a la Romana</b> *A/*N.<br>Frittierte Tintenfischringe mit Aioli   | 6,90 € |
| <b>Calamares a la Plancha</b> *N<br>Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie<br>dazu Aioli   | 7,90 € |
| <b>Gambas a la casa</b> *N<br>Geschälte gebratene Gambas mit Tomaten,<br>Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch<br>dazu Baguette (pikant) | 8,90 € |
| <b>Gambas a la Jerez</b> *N<br>Geschälte, gebratene Gambas in Sherry mit Baguette   | 8,90 € |
| <b>Gambas al ajillo</b> *N<br>Garnelen mit Kopf und Schale<br>in Knoblauch-Chili-Olivenöl mit Baguette (pikant)   | 8,90 € |
| <b>Pinchos de Gamba</b> *N<br>Zwei gegrillte Garnellenspieße mit Knoblauchöl  | 8,30 € |
| <b>Sardinas</b> *D<br>Gebratene Sardinen  | 6,30 € |
| <b>Boquerones Fritos</b> *D<br>Frittierte Sardellen   | 6,90 € |
| <b>Boquerones a la Vinagreta</b> *D/*1<br>In Knoblauchöl eingelegte Sardellen   | 6,90 € |
| <b>Chiperones</b> *A/*N<br>Frittierte Mini-Tintenfische, dazu Aioli   | 7,80 € |
| <b>Muslitos de mar</b> *A/*B/*C<br>Frittierte Krebscheren, dazu Aioli   | 6,30 € |

## **TAPAS VEGETARIANAS**

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>Aceitunas</b> *1/*2<br>Grüne, schwarze oder gemischte Oliven   | 3,70 € |
| <b>Queso Ibérico</b> *1/*G<br>Spanischer Hartkäse mit Baguette  | 7,60 € |
| <b>Queso Romero</b> *G<br>Rosmarinkäse (Schafmilch) mit Baguette  | 7,60 € |
| <b>Verdura a la Plancha</b><br>Gegrilltes Gemüse  | 6,30 € |
| <b>Champiñones gratinados</b> *G<br>Gefüllte und überbackene Champignons  | 6,90 € |
| <b>Champiñones rellenos de espinacas</b> *G<br>Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons                      | 6,90 € |
| <b>Garbanzos con espinacas</b> *1/*H<br>Kichererbsen in Spinat und Knoblauch  | 6,70 € |
| <b>Berenjena con garbanzos</b> *1/*H<br>Gebratene Auberginenwürfel mit Kichererbsen<br>in Tomatensauce mit Baguette | 6,70 € |
| <b>Pimientos de Padrón</b><br>Kleine, grüne Bratpaprika galizischer Art   | 7,20 € |
| <b>Patatas Bravas</b> *1<br>Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Koriander  | 5,20 € |
| <b>Papas arrugadas</b><br>Kanarische Kartoffeln mit Meersalzkruste,<br>dazu Mojo rojo und / oder Mojo verde         | 6,50 € |
| <b>Croquetas de espinacas</b> *A/*C/*G<br>Hausgemachte Spinatkroketten, dazu Sour Cream                             | 7,70 € |

## **PAN**

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Pan</b> *A  | 3,10 € |
| Fünf Baguettescheiben  |        |
| <b>Pan con Aioli</b> *1/*A/*C/*G/*J  | 3,90 € |
| Baguettescheiben mit Aioli   |        |
| <b>Pan con ajo</b> *A  | 4,90 € |
| Knuspriges Baguette verfeinert mit Olivenöl,<br>Knoblauch und Kräutern   |        |
| <b>Pan con Tomates</b> *A  | 6,30 € |
| Baguette mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch,<br>Olivenöl und geraspeltem Käse   |        |
| <b>Tapas de Madrid</b> *1/*2/*3/*D/*G  | 7,90 € |
| Belegte Baguettescheiben mit: Grillgemüse, Chorizo,<br>Serrano, Queso Ibérico und Sardinen<br>* auch vegetarisch möglich |        |

## **TORTILLAS**

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Tortilla española</b> *1/*G   | 8,90 € |
| Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln<br>Serviert mit einem Beilagensalat         |        |
| <b>Tortilla con queso</b> *1/*C/*G   | 9,90 € |
| Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln, und Käse<br>Serviert mit einem Beilagensalat  |        |
| <b>Tortilla de espinaca</b> *1/*C  | 9,90 € |
| Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat<br>Serviert mit einem Beilagensalat |        |

## **ENSALADAS**

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ensalada pequeña</b>   | 6,90 €  |
| Kleiner knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit Baguette und Dressing nach Wahl                                  |         |
| <b>Ensalada de trigo - Bulgursalat</b> *A   | 7,90 €  |
| Bulgur, Tomaten, Lauchzwiebeln, Petersilie, Minze, Zitronensaft, Olivenöl und Granatapfelsirup                                  |         |
| <b>Ensalada mixta</b> *1/*2/*A  | 10,50 € |
| Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Kerne, Baguette und Dressing nach Wahl                              |         |
| • mit Hähnchenbruststreifen *F  | 12,50 € |
| • mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H.  | 13,50 € |
| • mit Garnelenspießen *N  | 15,90 € |
| <b>Ensalada de Marquesa</b> *A  | 10,50 € |
| Ruccolasalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Champignon, Gurken, Kerne, gehobeltem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl |         |
| • mit Hähnchenbruststreifen *F  | 12,50 € |
| • mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H   | 13,50 € |
| • mit Garnelenspießen *N  | 15,90 € |

### **Unsere hausgemachten Dressings:**

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

## RACIONES

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Filete de cadera</b> *G   | 23,90 € |
| Rumpsteak vom argentinischen Weiderind serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat  |         |
| • mit Pfefferkruste  | 24,90 € |
| • mit hausgemachtem Rotweinjus   | 25,90 € |
| <b>Filete de cedro ibérico</b> *1/*3   | 23,90 € |
| Filet vom iberischem Schwein im Serranoschinkenmantel mit hausgemachtem Rotweinjus serviert auf gegrillten Champignons mit Rosmarinkartoffeln, und Beilagensalat |         |
| <b>Secreto Ibérico - Das geheime Filet</b>   | 23,90 € |
| Durchwachsen und aromatisch, gegrillt, mit Meersalz verfeinert, serviert mit gegrillter Spitzpaprika, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat                       |         |
| <b>Filete de pavo</b> *1/*F/*G   | 16,90 € |
| Putenbruststeak serviert mit gegrilltem Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat   |         |
| <b>Salmón con ajo</b> *F/*G  | 19,50 € |
| Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, serviert mit gegrilltem Gemüse, Papas arrugadas und Beilagensalat   |         |
| <b>Dorada al horno con hierbas</b> *A/*D   | 20,50 € |
| Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen serviert mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat   |         |
| <b>Lubina a la plancha</b> *A/*D   | 18,50 € |
| Gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit gegrillten Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, Papas arrugadas und Beilagensalat                                      |         |
| <b>Patatas al horno con espinacas</b> *A / *G  | 13,90 € |
| Mit Spinat und Béchamel gefüllte und überbackene Ofenkartoffeln, serviert mit Beilagensalat  |         |
| <b>Unsere hausgemachten Dips:</b>  |         |
| Aioli, Sour Cream, Mojo rojo, Mojo verde *1/*C/*G  | 1,00 €  |

## **PLATOS COMBINADOS**

---

- Plato Ibérico** \*1/\*G/\*E 17,90 €  
Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen.  
Eine Variation aus Jamón Serrano, Queso Ibérico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette
- Plato Valencia** \*1/\*D/\*F/\*G/\*N 18,70 €  
Zwei gegrillte Garnellenspieße, Sardinen, Tintenfischringe, gegrillte Champignons und Zucchini, Patatas Bravas und Aioli, serviert mit Beilagensalat
- Plato Saro** \*1/\*2/\*3/\*F 18,50 €  
Zwei Hähnchenspieße, zwei Schweinefiletspieße, gebratene Chorizo, gegrillte Champignons und Zucchini, Bratpaprika, Patatas Bravas, serviert mit Beilagensalat
- Plato Vegetariano** \*A/\*C/\*G 17,90 €  
Gegrilltes Gemüse, Oliven, zwei Spinatkroketten, Bulgursalat, Patatas Bravas  
Serviert mit Beilagensalat

## **POSTRE**

---

- Crema Catalana** \*C/\*G 7,20 €  
Hausgemachte, katalanische Dessertcreme mit Karamellisierter Zuckerschicht
- Churros** \*A 5,90 €  
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce und Puderzucker
- Tarta de Santiago** \*C/\*H. 6,90 €  
Hausgemachter spanischer Mandelkuchen (**glutenfrei**)
- Brownie** \*A/\*C/\*G 6,20 €  
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und frischen Früchten

## APERITIVO

---

|   |            |         |
|---|------------|---------|
| <b>Sangría a la casa</b> *8                           | 0,2 l      | 6,20 €  |
| Hausgemacht, mit frischen Früchten                    | 0,7 l      | 18,50 € |
| <b>Cocinero Loco</b> *4/*8                            | 0,3 l      | 6,90 €  |
| Wermut aus Blutorange küsst Limo                      |            |         |
| <b>Cocinero Loco Alkoholfrei</b> *4/*8                | 0,3 l      | 6,90 €  |
| <b>Aperol Spritz</b> *4                               | 0,2 l      | 7,20 €  |
| <b>Hugo</b>   | 0,2 l      | 7,20 €  |
| <b>Lillet Wild Berry</b> *L/*4/*6/*8                  | 0,2 l      | 7,20 €  |
| <b>Negroni</b>  | 0,2 l      | 7,90 €  |
| Gin, Campari & roter Vermuth                          |            |         |
| <b>Tinto de Verano</b> *6                             | 0,33 l Fl. | 6,70 €  |
| Rotwein & Zitronen-Limonade                           |            |         |
| <b>Martini Rosso, Bianco, Fiero, oder Vibrante</b> *6 | 5 cl       | 5,70 €  |
| <b>Campari-Soda</b> *4/*6                             | 0,2 l      | 6,70 €  |
| <b>Campari-Orange</b> *4/*6                           | 0,2 l      | 6,90 €  |
| <b>Weißweinschorle</b>                                | 0,3 l      | 6,10 €  |

## PROSECCO

---

|                         |            |         |
|-------------------------|------------|---------|
| <b>Prosecco auf Eis</b> | 0,1 l      | 4,50 €  |
|                         | 0,2 l      | 7,90 €  |
|                         | 0,75 l Fl. | 22,90 € |

## AGUA

---

|                              |            |        |
|------------------------------|------------|--------|
| <b>Gerolsteiner Medium</b>   | 0,25 l Fl. | 3,10 € |
|                              | 0,75 l Fl. | 6,90 € |
| <b>Gerolsteiner Naturell</b> | 0,25 l Fl. | 3,10 € |
|                              | 0,75 l Fl. | 6,90 € |
| <b>Hauswasser Medium</b>     |            |        |
| - Mit frischer Minze,        | 0,5 l Fl.  | 4,10 € |
| - nachhaltig und ökologisch  | 1,0 l Fl.  | 6,10 € |

## **SIN ALKOHOL**

---

Alle Softgetränke 0,2 l auch als 0,4 l erhältlich

|  |            |        |
|--|------------|--------|
| <b>fritz-kola</b> *1/*4                                | 0,2 l Fl.  | 2,90 € |
| <b>fritz-kola ohne Zucker</b> *1/*2/*4.                | 0,2 l Fl.  | 2,90 € |
| <b>fritz-limo Orange</b> *4/*5                         | 0,2 l Fl.  | 2,90 € |
| <b>fritz-limo Zitrone</b> *3                           | 0,2 l Fl.  | 2,90 € |
| <b>Mischmasch fritz-kola mit Orange</b> *3/*4          | 0,2 l Fl.  | 2,90 € |
| <b>Thomas Henry</b>                                    | 0,2 l Fl.  | 3,30 € |
| Bitter Lemon *6/*8 Ginger Ale *4/*6. Tonic Water *6/*8 |            |        |
| <b>Fever Tree Premium Indian</b> *6                    | 0,2 l Fl.  | 3,70 € |
| <b>Elephant Bay Peach</b> Eistee                       | 0,33 l Fl. | 3,90 € |
| <b>Elephant Bay Lemon</b> Eistee                       | 0,33 l Fl. | 3,90 € |
| <b>Müllers Malzbier</b>                                | 0,33 l Fl. | 3,90 € |

## **JUGOS**

---

- Von Niehoff's Vaihinger -

**Apfel / Ananas / Maracujanektar / Rhabarber /  
Lemon Squash / Orange / Banane**

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| <b>Als Schorle</b> | 0,2 l | 3,30 € |
|                    | 0,4 l | 4,90 € |
| <b>Als Saft</b>    | 0,2 l | 3,70 € |
|                    | 0,4 l | 6,50 € |

## CERVEZA

---

|   |            |        |
|---|------------|--------|
| <b>König Pilsener</b>   | 0,3 l      | 3,90 € |
| Frisch gezapft  | 0,5 l      | 5,80 € |
| <b>San Miguel</b>   | 0,3 l      | 3,90 € |
| Frisch gezapft  | 0,5 l      | 5,80 € |
| <b>Alster</b>   | 0,3 l      | 3,70 € |
| Bier mit Sprite *6  | 0,5 l      | 5,60 € |
| <b>Krefelder Bier mit Cola</b> *8                             | 0,5 l      | 5,60 € |
| <b>Estrella Damm</b> aus Barcelona                            | 0,33 l Fl. | 3,90 € |
| <b>Estrella Galicia</b> aus Galicien                          | 0,2 l Fl.  | 3,10 € |
| <b>König Pilsener</b> alkoholfrei                             | 0,33 l Fl. | 3,80 € |
| <b>König Pilsener Alster</b> alkoholfrei                      | 0,5 l      | 4,90 € |
| <b>Benediktiner Weissbier</b>                                 | 0,5 l Fl.  | 5,50 € |
| Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel<br>Nur in 0,5 l erhältlich |            |        |

## ESPIRITU

---

|  |      |        |
|--|------|--------|
| <b>Hierbas de Mallorca</b>               | 2 cl | 3,70 € |
| Süß, halbtrocken, trocken                |      |        |
| <b>Likör 43</b>                          | 2 cl | 3,90 € |
| <b>Scheibel Williams Birne</b> *H.       | 4 cl | 6,90 € |
| <b>Baileys auf Eis</b> *6                | 4 cl | 5,60 € |
| <b>Grappa Bianco</b>                     | 2 cl | 3,50 € |
| <b>Sambuca Hell</b> *6                   | 2 cl | 3,70 € |
| <b>Jose Cuervo Tequila Gold / Silver</b> | 2 cl | 3,70 € |
| <b>Jägermeister</b> *6                   | 2 cl | 3,40 € |
| <b>Ramazotti</b> *6                      | 2 cl | 3,60 € |
| <b>Averna</b> *6                         | 2 cl | 3,60 € |
| <b>Mettinger</b>                         | 2 cl | 3,30 € |
| <b>Malteserkreuz Aquavit</b> *H          | 2 cl | 3,70 € |
| <b>Ketel one Vodka</b> *A                | 2 cl | 4,10 € |
| <b>Grey Goose Vodka</b> *A               | 2 cl | 4,70 € |
| <b>Beluga Vodka</b> *6                   | 2 cl | 5,50 € |

## **BRANDY**

---

|  |      |        |
|--|------|--------|
| <b>Veterano</b> Auf dem Weg zum Brandy | 4 cl | 6,10 € |
| <b>Carlos Primero</b> Brandy aus Jerez | 4 cl | 7,10 € |
| <b>Cardenal Mendoza</b> Pietro Jimenez | 4 cl | 7,50 € |

## **TRAGOS LARGOS**

---

|                             |      |        |
|-----------------------------|------|--------|
| <b>Cuba Libre</b> *4/*6/*7  | 4 cl | 7,40 € |
| <b>Jack Daniels Cola</b> *7 | 4 cl | 7,60 € |
| <b>43er mit Milch</b> *6    | 4 cl | 7,40 € |

## **GIN & TONIC**

---

- mit Fever Tree Tonic + 3,30 € / mit Thomas Henry + 2,90 € -  
- verfeinert mit Kaffeebohne / Orange / Gurke / Ingwer / Limette / Rosmarin -

|   |      |        |
|---|------|--------|
| <b>Roku Gin</b> *E                            | 4 cl | 6,50 € |
| <b>Hendricks Gin</b>                          | 4 cl | 7,10 € |
| <b>Gin Mare</b> *L                            | 4 cl | 7,50 € |
| <b>Tanqueray Gin</b> *L                       | 4 cl | 6,10 € |
| <b>Bombay Sapphire</b> *L                     | 4 cl | 6,30 € |
| <b>Monkey 47</b>                              | 4 cl | 8,10 € |
| <b>Damians Berliner Brandstifter</b> *C/*G/*L | 4 cl | 7,10 € |

## **RUM & WHISKEY**

---

- alle Rum und Whiskey-Sorten als Longdrink auf Eis + 2,50 € -

|                          |      |        |
|--------------------------|------|--------|
| <b>Botucal Rum</b> *6/*L | 4 cl | 6,90 € |
| <b>Don Papa</b> *6       | 4 cl | 7,40 € |
| <b>Ballantines</b> *4/*L | 4 cl | 5,50 € |
| <b>Dimple</b> *L         | 4 cl | 6,60 € |
| <b>Chivas Regal</b> *4   | 4 cl | 6,60 € |
| <b>Woodford Reserve</b>  | 4 cl | 6,30 € |

## COCKTAILS

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sex on the Beach</b> *4/*6                                 | 7,90 € |
| Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine     |        |
| <b>Solero</b> *4/ *G  | 8,50 € |
| Vodka, Orangensaft, Maracujanektar, Vanillesirup, Sahne       |        |
| <b>Ladykiller</b>   | 8,20 € |
| Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujanektar |        |
| <b>Mojito</b>   | 8,30 € |
| Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda                    |        |
| <b>Himbeer-Mojito</b>   | 8,90 € |
| Rum, Limetten, Minze, Himbeeren, Zucker, Soda                 |        |
| <b>Caipirinha</b> *L  | 8,20 € |
| Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice                 |        |
| <b>Gin and Sin</b>  | 7,70 € |
| Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine                     |        |
| <b>Gin Fizz</b> *L  | 7,20 € |
| Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda                           |        |
| <b>Whiskey Sour</b> *4  | 7,90 € |
| Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne                         |        |
| <b>Piña Colada</b> *4 / *G                                    | 8,50 € |
| Rum, Sahne, Kokoslikör, Ananassaft                            |        |
| * auch alkoholfrei erhältlich                                 |        |
| <b>Espresso Martini</b> *4                                    | 8,20 € |
| Espresso, Kahlúa, Likör 43, Vodka                             |        |

## COCKTAILS SIN ALCOHOL

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Ipanema</b>   | 7,20 € |
| Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker                   |        |
| <b>Save Drive Home</b> *4/*6                                       | 7,20 € |
| Maracujanektar, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine    |        |
| <b>Virgin Straw</b> *4/*6  | 7,90 € |
| Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft               |        |
| <b>Spanischer Sommernachtstraum</b>                                | 7,50 € |
| Orangensaft, Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeeren, Zucker, Grenadine |        |

## **CAFÉ**

---

- aus der Kaffeerösterei unseres Nachbarn Barösta -

|   |        |
|---|--------|
| <b>Café Crème</b> *7                            | 2,90 € |
| <b>Milchkaffee</b> *7                           | 4,10 € |
| <b>Espresso</b> *7                              | 2,80 € |
| <b>Doppelter Espresso</b> *7                    | 4,40 € |
| <b>Espresso Macchiato</b> *7                    | 3,10 € |
| <b>Cappuccino</b> *7                            | 3,70 € |
| <b>Latte Macchiato</b> *7                       | 4,10 € |
| <b>Café Cortado</b> Espresso mit Milchschaum *7 | 3,80 € |
| <b>Carajillo</b> Brandy mit Espresso *7         | 5,70 € |
| <b>Espresso 43</b> Espresso mit Likör 43 *7     | 5,20 € |
| <b>Café bombón</b> Espresso mit Kondensmilch    | 3,50 € |

## **TÉ**

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Glas Tee</b>  | 3,10 € |
| Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee |        |
| <b>Frische Tees</b>                                    | 3,90 € |
| Minze, Ingwer, Früchte                                 |        |

## VINO BLANCO

---

|  |                     |                   |
|--|---------------------|-------------------|
| <b>Pinot Grigio</b> *1   | 0,2 l               | 6,10 €            |
| Trocken, feine Frucht  |                     |                   |
| <b>Oro de Castilla - Verdejo, Rueda</b> *1   | 0,2 l               | 6,70 €            |
| Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte,<br>Weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll,<br>perfekte Balance   | 0,75 l Fl.          | 22,90 €           |
| <b>Oro de Castilla - Sauvignon blanc, Rueda</b>  |                     |                   |
| Frischer, ausdrucksvoller Blanco mit Aromen<br>von Tropischen Früchten, zarten<br>Stachelbeerennoten & Grapefruit,<br>unterstrichen von feiner Mineralität | 0,2 l<br>0,75 l Fl. | 6,70 €<br>22,90 € |
| <b>Jabali - Chardonnay &amp; viura, Cariñena</b> *1  |                     |                   |
| Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und<br>Honigmelone   | 0,2 l<br>0,75 l Fl. | 6,70 €<br>22,90 € |
| <b>Mascun - Garnacha Somontano</b> *1  | 0,2 l               | 6,70 €            |
| Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure   | 0,75 l Fl.          | 22,90 €           |
| <b>50° Riesling - Rheingau</b>   | 0,2 l               | 6,60 €            |
| Zarter Duft von Pfirsich und Zitrone, am<br>Gaumen sorgt der Schiefer für konzentrierte<br>Mineralität und eine tolle Brillanz                             | 0,75 l Fl.          | 21,90 €           |
| <b>Abadía de San Campio</b>  |                     |                   |
| <b>Albariño, Galicia</b>   | 0,75 l Fl.          | 29,90 €           |
| Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische<br>Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig  |                     |                   |

## VINO ROSADO

---

|  |            |         |
|--|------------|---------|
| <b>Santa Cruz Rosado, Syrah</b> *1   | 0,2 l      | 6,40 €  |
| Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen   | 0,75 l Fl. | 20,90 € |
| <b>Mas Donis Rosat, Garnacha</b> *1  | 0,2 l      | 6,70 €  |
| Fruchtig, reife rote Beeren, kräutig und<br>etwas herb mit einem langen schönen Abgang | 0,75 l Fl. | 21,90 € |

## VINO TINTO

---

|  |            |         |
|--|------------|---------|
| <b>Vino de la Casa</b> *1.   | 0,2 l      | 6,10 €  |
| <b>Valdelana, Tempranillo, Rioja</b>   | 0,75 l Fl. | 20,90 € |
| Frischer ausgewogener Jungwein aus dem Ebro Delta mit verspielten Noten reifer roter Beeren  |            |         |
| <b>Ochoa Calendas Tinto, Garnacha, Tempranillo, Navarra</b>  | 0,2 l      | 6,20 €  |
|  | 0,75 l Fl. | 19,90 € |
| Fein fruchtiger Joven aus Nordspanien<br>Mit verspielten Noten von roten Beerenfrüchten, Früchtekonfit und Floren Aromen   |            |         |
| <b>Juan Gil - Monastrell, Jumilla</b> *1   | 0,2 l      | 6,70 €  |
|  | 0,75 l Fl. | 22,90 € |
| Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren  |            |         |
| <b>David Moreno Crianza - Tempranillo, Rioja</b> *1  | 0,2 l      | 6,90 €  |
|  | 0,75 l Fl. | 22,90 € |
| Aromen von dunklen Waldfrüchten, weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen  |            |         |
| <b>Atance - Bobal</b> *1   | 0,2 l      | 6,80 €  |
|  | 0,75 l Fl. | 22,90 € |
| Kräftig, fruchtig, fein eingebundene Säurestruktur. Toni Sarrión ist es gelungen, diesen sortenreinen Bobal Wein, perfekt auszubalancieren!<br>Der perfekte BIO-Wein |            |         |
| <b>Rafael Cambra El Bonne Homme, Monastrell, Cabernet, Sauvignon, Valencia</b>   | 0,2 l      | 6,70 €  |
|  | 0,75 l Fl. | 22,90 € |
| Unfiltrierter Cuvée mit viel Kraft und Temperament, feine Noten von schwarzen Kirschen und Veilchen, dazu kommen feine Gewürze und ein langer Nachhall               |            |         |
| <b>Gran Clot Dels Oms - Merlot</b>   | 0,2 l      | 7,90 €  |
|  | 0,75 l Fl. | 24,90 € |
| Rubinrote Reflexe, elegant, reife rote und dunkle Beeren, feine Tannine, würzig nach Wildkräutern  |            |         |

**Lan Reserva Crianza -** 0,2 l 7,50 €  
**Tempranillo, Rioja** 0,75 l Fl. 23,90 €

Brandroter Saum, weiches Eichenholz, Karamell  
balsamische Note, gut eingebundene Säure

**Lan Reserva -** 0,75 l Fl. 31,90 €  
**Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Rioja**

Intensives Kirschrot, Aromen mit feinen Röstnoten,  
gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen

**Pittacum Val de la Osa - Mencia** 0,75 l Fl. 34,90 €  
**Jahr 2017**

Nur nicht gequetschte Trauben werden sorgfältig  
ausgewählt, 12 Monate in französischen Eichenfässern,  
Fruchtiges Bankett, Eichennoten, unaufdringlich, Vegan

---

### 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 Schwefeldioxid und Sulfit  
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