

la carta

*tapas, speisen
und getränke*



RITMO
TAPAS-BAR-RESTAURANT

www.ritmo-hoexter.de

- bienvenido a ritmo tapas-bar-restaurant - - herzlich willkommen im ritmo -

*Willkommen zu einem Stück spanischer Lebensfreude!
Bei uns wird auf spanische Art gefeiert, gegessen, getrunken und das mitten
im Herzen von Höxter.*

*Genießen Sie im historischen Ratskeller die unglaubliche
Vielzahl der typisch spanischen Appetithäppchen, genannt TAPAS.*

*Um die Entstehung der Tapas ranken sich einige Legenden. So soll etwa König
Alfons X. von Kastilien während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen
den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen; nach der Kurierung soll
er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu
Essen serviert werden dürfe.*

*Eine andere Geschichte führt die Entstehung auf den Brauch zurück, alkoholische
Getränke mit einem Deckel abzudecken; diese seien zu Anfang mit Oliven beschwert
worden, um nicht fortgeweht zu werden, und mit der Zeit seien die Beschwerungs-
methoden immer einfallsreicher und kunstvoller geworden. In der wörtlichen
Übersetzung bedeutet „Tapas“ demnach auch „Deckel“.*

*Natürlich bietet die abwechslungsreiche spanische Küche noch mehr, lassen Sie sich
von unseren traditionellen spanischen Speisen verwöhnen.*

*Wir nehmen gerne Reservierungen für Gesellschaften und Feiern entgegen und
stimmen das Angebot nach Absprache individuell mit Ihnen ab.
Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit bei Ihnen zu Hause vor Ort aus.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt hier bei uns im „Ritmo“!*

folgen sie uns auf facebook und instagram

 facebook.com/ritmo.hoexter

 instagram.com/ritmo.hoexter

Tapas
warm & kalt

Tapas mix platte

Ab 4 Personen stellen wir Ihnen gerne Tapasvariationen als Platten kalt und warm zusammen.

22,90 €
PRO PERSON

+ GAMBAS
25,00 €
PRO PERSON

TAPAS EINZELN 5,00 €

2er
PEQUEÑO

9,90 €

4er
MEDIO

16,90 €

6er
GRANDE

21,90 €

Stellen Sie Ihre Tapas nach Ihren Wünschen zusammen

kalte Tapas

- 610 **ACEITUNAS** ⁸ **VEGAN**
Oliven (grün, schwarz oder gemischt)
- 611 **PIMIENTOS RELLENOS** ^{2,9,6}
Pepperonis gefüllt mit Frischkäse und feinen Kräutern
- 612 **JAMÓN SERRANO**
Spanischer Serranoschinken
- 615 **QUESO MANCHEGO**
Spanischer Hartkäse (100% gereifter Schafskäse)

kalte tapas

- 616 ENSALADILLA PASTOR**
Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Gurken und Paprika
- 617 MOZZARELLA CON TOMATE** ^{A,C,F,G,I,J,K}
Mozzarella mit Tomaten und Balsamico
- 618 BOLITAS DE MOZZARELLA** ^{A,C,F,G,I,J,K}
Mozzarella Kugeln mit Cocktail-Tomaten und Balsamico
- 619 ALCACHOFAS CON RÚCULA** ^{VEGAN OHNE PARMESAN}
Artischocken mit Rucola, Tomaten, Paprika, in Olivenöl mariniert darauf Parmesan
- 620 VERDURA MARINADA** ^{6,L VEGAN}
Auberginen, Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten, gegrillt, mariniert in Knoblauch und Kräutern
- 622 ENSALADILLA DE ATÚN** ^{6,D}
Thunfisch mit Tomaten, roten Zwiebeln, Mais, Gurken, Kapern, Olivenöl und feinen Kräutern
- 623 BOQUERONES EN VINAGRETA** ^{6,L}
Sardellenfilets mariniert in Olivenöl und Essig mit Knoblauch
- 624 ENSALADA DEL MAR** ^{6,B,D,N}
Frutti de Mar (Meeresfrüchte) mariniert in Olivenöl, verfeinert mit roter Paprika und Knoblauch
- 625 ENSALADILLA DE JUDIAS** ^{6 VEGAN}
dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, mariniert in Olivenöl und frischer Petersilie
- 626 PISTO MANCHEGO** ^{6 VEGAN}
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, verfeinert mit roter Paprika

Warme Tapas

- 627 TORTILLA ESPAÑOLA⁶**
Kartoffelomelette mit Ei, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
- 628 PATATAS BRAVAS** VEGAN OHNE ALIOLI
Kartoffelwürfel mit Tomatensauce und Alioli
- 629 PAPAS ARRUGADAS** ^{7,A,6} VEGAN OHNE ALIOLI
Minikartoffeln mit Schale in Meersalz gekocht mit Dip „Mojo Rojo“ und Alioli
- 632 PIMIENTOS PADRÓN** VEGAN
frittierte Paprika nach spanischer Art mit Meersalz
- 633 ALBÓNDIGAS** ^{7,A,C,F,G,I,J,K}
würzige Hackfleischbällchen in Zwiebel-Paprika-Tomaten-Sauce
- 634 ALITAS DE POLLO** ^{7,A,G,C,F,J}
Chicken Wings mit scharfer Salsa-Sauce
- 635 ROLLOS DE QUESO^A**
Blättertorteigrollchen mit Schafskäse-Kräuterfüllung
- 636 EMPANADILLAS DE ATÚN** ^{A,C,D,F,G}
Mini-Teigtaschen gefüllt mit Thunfischcreme
- 637 ESPARRAGOS VERDES EN TEMPURA^A** VEGAN
grüner Spargel mit Tempurateigmantel
- 638 GAMBAS REBOZADAS TORPEDO^A**
geschälte und panierte Torpedo-Garnelen
- 639 PAVO COLORANTE**
Putenfleisch mit Weißwein und Knoblauch, gegart in Olivenöl
- 640 CRISPY NUGGETS** VEGAN
auf Basis von Soja- und Weizenprotein, Weizenmehl, Kochsalz, Brandweinessig, Zitronensaft, Mais, Hefe und natürliche Aromen

Warme Tapas

- 641 **BERENJENA CON SALSA TOMATE** ⁷ VEGAN
gegrillte Auberginen in
Zwiebel-Paprika-Tomaten-Sauce
- 642 **CALABACÍN CON SALSA QUESO** ^{6,H}
gebratene Zucchini in Sahne-Mandel-Sauce
- 643 **JALAPEÑOS** ^{7,9,A,G}
pikante Paprikaschoten mit Frischkäse gefüllt
- 644 **DÁTILES CON BACON Y ALMENDRAS** ^{2,3,7}
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
- 645 **MUSLITOS DE MAR** ^{A,B,C,G,I,J,N}
Krebsschenkel (Panierte Krabbenpfoten)
- 646 **CALAMARES FRITOS** ^{A,N}
frittierte Tintenfischringe
- 647 **AROS DE CEBOLLA FRITOS** VEGAN
frittierte Zwiebelringe mit BBQ-Dip

snacks und vegetarisches

- 015 **TORTILLA CHIPS** 5,00 €
Chips mit Sauerrahm und Diablo Salsa
- 016 **NACHOS ORIGINAL** 6,00 €
Chips mit Käse und Jalapenos überbacken, dazu Salsa
- 017 **CHAMPIÑONES RELLENOS** ^{7,6} 13,00 €
Champignons gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Knoblauch,
in Tomaten-Bechamelsauce mit Gorgonzola-Käse überbacken
- 018 **MENESTRA DE VERDURAS CON PASTA** ^{7,6} 13,00 €
verschiedene Gemüsesorten mit Nudeln und Knoblauch,
in Tomaten-Bechamelsauce darauf geriebener Parmesan und Rucola

entradas - vorseisen

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | PAN Y ALI OLI ^{2, 9, e, g} kräftige Knoblauchmayonaise mit Brot | 4,00 € |
| 2 | SOPA DE TOMATE ^{2, 7, g, e, j} Tomatensuppe | 6,00 € |
| 3 | SOPA DE PESCADO ^{2, 7, l, j, n} Meeresfrüchtesuppe | 9,00 € |
| 4 | GAMBAS AL AJILLO ^{7, b} Gambas in Olivenöl und Knoblauch gegart | 13,00 € |
| 5 | GAMBAS A LA PLANCHA ^{7, b, j} gegrillte Gambas mit Salatgarnitur | 13,00 € |
| 8 | PAN CATALAN (BRUSCHETTA) zwei Röstbrote mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischen Kräutern darauf Rucola, Parmesan, Sonnenblumen- und Granatapfelkerne | 7,00 € |

ensaladas - salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | ENSALADA MIXTA ^{c, g, j} verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Mais, Zwiebeln und Senf-Honig-Dressing | 11,00 € |
| 22 | ENSALADA CASTELLANA ^{7, 9, 10, c, f, g, l, j} verschiedene Blattsalate mit Putenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Sojasauce, Tomaten, Gurken und Joghurtdressing | 14,50 € |
| 23 | ENSALADA CON ATUN ^{c, d, g} verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Senf-Honig-Dressing | 14,50 € |
| 24 | ENSALADA PRIMAVERA ^{10, c, g, j} verschiedene Blattsalate mit frischen Früchten der Saison, Hähnchenbrustfilet und Senf-Honig-Dressing | 14,50 € |
| 25 | ENSALADA DEL RITMO ^{c, g, j} verschiedene Blattsalate mit Melone, Serranoschinken, geraspeltem Parmesan, Senf-Honig-Dressing | 14,50 € |

carnes - fleischgerichte

- 41 POLLO EN SALSA DE NATA** ^{7, 9, 10, g, l, j} **17,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, in Sahne-Limon-Sauce, dazu Bandnudeln
- 42 PECHUGA DE POLLO** ^{2, 7, 10, l, j} **17,50 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Kartoffelecken und Tomatensauce
- 43 PINCHOS MORUNO** ^{2, 3, 7, l, j} **20,50 €**
Lammspieß mariniert in Salsa Moruno mit Tomatensauce, dazu Reis und Gemüse
- 44 PINCHOS DE CERDO** ^{2, 3, 7, 10, l, j} **17,50 €**
gegrilltes Schweinefiletspieß mit Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kartoffelecken
- 45 SARTEN DEL PASTOR** ^{2, 7, l, j} **20,50 €**
drei Schweinemedallions mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Speck und frisches Gemüse
- 46 SOLOMILLO DE CERDO** ^{2, 7, a, g, l, j} **20,50 €**
Schweinemedallions im Speck-Mantel mit Champignonsauce und Käse überbacken, dazu Bandnudeln
- 47 PLATO DE BISTEC** ^{2, 3, 7, 10, l, j} **22,00 €**
gegrilltes Rinderhüftsteak, Schweinefiletsteak, Hähnchenbruststeak dazu Kroketten, Brokkoli und grüne Pfeffersauce
- 48 PARILLADA DE CARNE** ^{2, 7, l, g} **22,00 €**
Grillplatte: Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak, Schweinefilet und spanische Paprikawurst mit Tomatensauce, dazu Kartoffelecken und Gemüse

Kinderkarte

- 38 BANDNUDELN** **8,50 €**
mit Tomatensauce und Parmesan
- 39 HÄHNCHENBRUST** **9,00 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelwedges und Mayonaise
- 40 CHICKEN NUGGETS** **8,50 €**
mit Pommes, Mayo und Ketchup

pescados - fischgerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 61 | MEJILLONES MARINERA ^{7, n} grüne Halbschal-Muscheln mit Knoblauch, in Zwiebel-Paprika-Tomaten-Sauce | 19,50 € |
| 62 | FILETE DE ZANDER ^{2, 7, a, d, i, j, c, g} gegrilltes Zanderfilet mit Safransauce dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur | 20,50 € |
| 63 | PINCHOS DEL MAR ^{2, 7, a, b, c, d, g, i, j, n} Seehechtfilet, Lachsfilet, Gambas, Tintenfischringe am Spieß mit Safransauce, dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur | 19,50 € |
| 64 | SALMON A LA PLANCHA ^{2, 7, a, c, d, g, e, j} 220g gegrilltes Lachsfilet mit Safransauce, dazu Bandnudeln und Salatgarnitur | 22,00 € |
| 65 | PESCADOS FRITOS (andalusische Art) ^{a, c, d, g, i, j, n} Fischfilet, Gambas, Calamares mit Mojo Rojo dazu Minikartoffeln, dicke weiße Bohnen und Salatgarnitur | 27,00 € |
| 66 | CALAMARES ^{a, 7, g, i, j} frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aliolisauce, dazu Kartoffelecken und Salatgarnitur | 18,00 € |
| 67 | PULPO A LA GALLEGA ^{a, 7, g, i, j} gegrillter Oktopus mit pikanten Gewürzen, Olivenöl, Knoblauch dazu Minikartoffeln, mit Mojo Rojo und Salatgarnitur | 27,00 € |

paellas - spanische reispfanne (ab 2 Personen)

- | | | |
|----|---|---------|
| 31 | PAELLA DE CARNE ^{2, 3, 7, 10, i, j} Paella mit Pute, Hähnchen und Schweinefleisch | 37,00 € |
| 32 | PAELLA DE PESCADO ^{2, 3, 7, i, j, d, n} Paella mit Fischfilet & Meeresfrüchten | 37,00 € |
| 33 | PAELLA "RITMO" ^{2, 3, 7, 10, i, j, d, n} Paella mit Fischfilet, Meeresfrüchten und Geflügelfleisch | 39,00 € |
| 34 | PAELLA FÜR JEDE WEITERE PERSON ZUSÄTZLICH JEWEILS | 18,00 € |

Alle Paellas werden mit einem kleinen Salat serviert.

paella Der Inbegriff der spanischen Küche!

Im „Ritmo“ können Sie verschiedene Arten dieses spanischen Nationalgerichts für große Gruppen bestellen.



bife angosto - argentinisches premium rumpsteak

Unsere zart-saftigen Steaks aus einer südamerikanischen Rinderzucht werden von uns nach Ihren Wünschen auf dem Grill zubereitet.

Bitte teilen Sie uns bei Bestellung mit, ob Sie Ihr Steak

english
blutig gegrillt

medium
rosa gegrillt

well done
ganz durchgegrillt

mögen. Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gegrillt!

- | | | |
|----|--|---------|
| 51 | BIFE MAITRE DE HOTEL ^{2,7,g,i,j} 260g Rumpsteak mit Kräuterbutter | 24,00 € |
| 52 | BIFE AL CABRALES ^{2,7,g,i,j} Rumpsteak 260g mit asturianischer Käsesauce | 24,00 € |
| 53 | BIFE A LA PIMIENTA ^{2,7,g,i,j} Rumpsteak 260g mit grüner-Pfeffer-Sauce | 24,00 € |
| 54 | BIFE A LA MEXICANA ^{2,7,g,i,j} Rumpsteak 260g mit Champignons, Zwiebeln und Jalapenos | 26,00 € |

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack am besten erhalten bleibt.

Zu unseren Steaks können Sie folgende Beilagen wählen:

| | | | |
|--|--------|--------------------------|--------|
| Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁹ | 4,50 € | Safranreis | 3,00 € |
| Bratkartoffeln ^{2,7,8} mit Speck | 3,90 € | Gebratene Champignons | 3,90 € |
| Minikartoffeln mit Rosmarin | 3,50 € | Grüne Bohnen mit Speck | 3,90 € |
| Pommes Frites | 3,00 € | Gemischter Salat | 3,50 € |
| Kroketten | 4,00 € | Broccoli mit Hollandaise | 3,50 € |
| Kartoffelecken | 3,00 € | Rote Paprikaschoten | 3,50 € |

Saucen

| | |
|--------------------------|--------|
| Grüner-Pfeffer-Sauce | 2,00 € |
| Sauce Bernaise | 2,00 € |
| Mandel-Sahne-Sauce | 2,00 € |
| Asturianische Käse-Sauce | 2,00 € |
| Sauce Hollandaise | 2,00 € |

postres - desserts

| | | |
|----|---|---------------------------|
| 81 | CREMA CATALANA ^{2, 9, g} Pudding mit Karamelkruste | 6,00 € plus Eis 7,00 € |
| 82 | TARTA DE SANTIAGO ^{2, 3, a, c, f, g, h} Mandelkuchen mit Sahne und frischen Früchten | 6,50 € |
| 83 | REQUESON CON MIEL ^{2, 9, g, h} Quarkcreme mit Mandeln und Honig | 6,50 € |
| 84 | CAULANT AU CHOCOLAT ^{2, 9, g, h} Schoko-Soufflé mit Vanilleeis & Sahne (Schokotörtchen mit flüssigem Kern) | 7,50 € |
| 86 | CHURROS - GANZ TYPISCH SPANISCH ^{1, 2, 3, 9, a, c, g} Churros, das sind knusprige Teigkringel, die in heißem Fett goldbraun gebacken werden. Ganz frisch schmecken sie einfach köstlich. Man findet sie in kleinen Buden, den so genannten churrerías, die ausschließlich 'churros' backen. In Andalusien taucht man die churros in Schokoladensauce. Traditionell isst man sie in den Morgenstunden nach einem langen Fest. | 6,00 € |

warme getränke

| | | |
|-----|--|--------|
| 91 | CAFÉ ¹¹ | 2,70 € |
| 92 | ESPRESSO ¹¹ | 2,70 € |
| 93 | DOPPELTER ESPRESSO ¹¹ | 4,00 € |
| 94 | CAPPUCCINO ^{9, 11} | 3,50 € |
| 95 | MILCHKAFFEE ^{9, 11} | 3,80 € |
| 96 | CAFÉ CORTADO ¹¹ Espresso mit Milch | 2,70 € |
| 97 | CARAJILLO ¹¹ Espresso mit Schuss | 3,50 € |
| 98 | LATTE MACCHIATO ^{9, 11} | 4,00 € |
| 99 | KAKAO ⁹ | 3,20 € |
| 100 | KAKAO MIT SAHNE ⁹ | 3,50 € |
| 101 | TEE schwarz, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Früchte, usw. | 2,50 € |
| 102 | SPANISCHER KAFFEE ^{9, 11} mit Likör 43, braunem Zucker und Sahne | 5,00 € |
| 103 | IRISH COFFEE ^{9, 11} mit Irish Whiskey, braunem Zucker und Sahne | 5,00 € |

aperitifs & sekt

| | | | |
|-----|---|----------------|---------|
| 111 | SHERRY ^{2,6,L} Medium, Dry oder Cream | 5 cl | 3,50 € |
| 112 | PORTWEIN ^L Dry | 5 cl | 3,50 € |
| 113 | MARTINI ^L Bianco, Rosso oder Dry | 5 cl | 5,00 € |
| 114 | VILARNAU CAVA BRUT RESERVA ^L Weiß oder Rosé | 0,2 l | 6,00 € |
| 115 | SCAVI & RAY ^L Prosecco | Flasche 0,75 l | 23,00 € |
| 116 | CAVAS VILARNAU Rosé Flasche | Flasche 0,75 l | 27,00 € |

los vinos de la casa – hausweine

| | | | | | |
|-----|--|-------|--------|-------|---------|
| 260 | RIOJA TINTO ^L rot | 0,2 l | 6,50 € | 0,5 l | 13,00 € |
| 261 | RIOJA BLANCO ^L weiß | 0,2 l | 6,50 € | 0,5 l | 13,00 € |
| 262 | RIOJA ROSADO ^L rosé | 0,2 l | 6,50 € | 0,5 l | 13,00 € |
| 263 | MONTADO ^L halbtrocken, rot, weiß oder rosé | 0,2 l | 6,50 € | 0,5 l | 13,00 € |
| 264 | LA MANCHA ^L rot-lieblich | 0,2 l | 6,50 € | 0,5 l | 13,00 € |
| 265 | MÁLAGA ROT ^L Likörwein | 0,2 l | 7,00 € | 0,5 l | 14,00 € |
| 266 | WEISSWEINSCHORLE ^L Weißwein mit Wasser | 0,3 l | 7,00 € | | |
| 267 | SANGRÍA Hausgemacht | 0,3 l | 6,50 € | 0,5 l | 9,00 € |
| 268 | TINTO DE VERANO ^L Rotwein mit Sprite | 0,3 l | 4,50 € | 0,5 l | 6,50 € |
| 269 | CALIMOCHO ^L Rotwein mit Cola | 0,3 l | 4,50 € | 0,5 l | 6,50 € |

alkoholfreie getränke

| | | | | | |
|-----|--|------|--------|-------|--------|
| 120 | COCA COLA ZERO ^{3,11} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,70 € |
| 121 | COCA COLA ^{3,11} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,70 € |
| 122 | COCA COLA LIGHT ^{3,4,5,11} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,70 € |
| 123 | FANTA ³ | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,70 € |
| 124 | SPRITE ⁴ | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,70 € |
| 125 | MEZZO MIX ^{3,11} | 0,2l | 2,70 € | 0,4l | 4,70 € |
| 126 | MINERALWASSER GLAS | | | 0,4l | 3,00 € |
| 127 | MINERALWASSER FLASCHE still oder mit Kohlensäure | | | 0,25l | 2,70 € |
| 128 | MINERALWASSER FLASCHE still oder mit Kohlensäure | | | 0,75l | 6,50 € |

cervezas de barril - fassbiere

| | | | | | |
|-----|-----------------------------|------|--------|------|--------|
| 161 | BITBURGER | | | 0,3l | 3,30 € |
| 162 | SAN MIGUEL | | | 0,3l | 3,30 € |
| 163 | KÖSTRITZER | | | 0,3l | 3,30 € |
| 164 | RADLER ³ | | | 0,3l | 3,30 € |
| 165 | PILS SCHUSS ^{3,11} | | | 0,3l | 3,30 € |
| 166 | ALT SCHUSS ^{3,11} | | | 0,3l | 3,30 € |
| 167 | BENEDIKTINER WEISSBIER | 0,3l | 3,50 € | 0,5l | 5,00 € |
| 168 | BANANENWEIZEN | 0,3l | 3,70 € | 0,5l | 5,20 € |

cervezas de botella - flaschenbiere

| | | | | | |
|-----|------------------------------------|--|--|-------|--------|
| 171 | SALITOS TEQUILA ^{4,6} | | | 0,33l | 3,50 € |
| 173 | FRÜH KÖLSCH | | | 0,33l | 3,50 € |
| 174 | CORONA EXTRA ^{4,6} | | | 0,33l | 3,50 € |
| 175 | BECK'S | | | 0,33l | 3,50 € |
| 176 | BECK'S GOLD | | | 0,33l | 3,50 € |
| 177 | BITBURGER alkoholfrei | | | 0,33l | 3,50 € |
| 178 | RADLER alkoholfrei | | | 0,33l | 3,50 € |
| 179 | MALZBIER ⁴ | | | 0,33l | 3,50 € |
| 180 | BENEDIKTINER WEISSBIER alkoholfrei | | | 0,5l | 5,00 € |
| 181 | ERDINGER KRISTALL | | | 0,5l | 5,00 € |
| 182 | BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL | | | 0,5l | 5,00 € |

säfte

| | | | |
|-----|--|-------|--------|
| 130 | GUAVE-DRACHENFRUCHT | 0,3 l | 4,00 € |
| 131 | ORANGENSAFT | 0,3 l | 4,00 € |
| 132 | APFELSAFT | 0,3 l | 4,00 € |
| 133 | KIRSCH-NEKTAR | 0,3 l | 4,00 € |
| 134 | BANANEN-NEKTAR | 0,3 l | 4,00 € |
| 135 | CRANBERRY-NEKTAR | 0,3 l | 4,00 € |
| 136 | ANANASSAFT | 0,3 l | 4,00 € |
| 137 | MARACUJA-NEKTAR | 0,3 l | 4,00 € |
| 138 | KIBA (KIRSCH & BANANE) | 0,3 l | 4,00 € |
| 139 | RHABARBERSCHORLE | 0,3 l | 3,80 € |
| 140 | SAFTSCHORLE (mit allen Säften möglich) | 0,3 l | 3,80 € |

schweppes

| | | | |
|-----|----------------------------|-------|--------|
| 151 | BITTER LEMON ¹² | 0,3 l | 4,00 € |
| 152 | GINGER ALE | 0,3 l | 4,00 € |
| 153 | TONIC WATER ¹² | 0,3 l | 4,00 € |
| 154 | RUSSIAN WILD BERRY | 0,3 l | 4,00 € |
| 155 | EFFECT ENERGY | 0,3 l | 4,00 € |

whiskey

| | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 252 | SOUTHERN COMFORT ³ | 0,4 cl | 6,00 € |
| 253 | JACK DANIELS | 0,4 cl | 6,00 € |
| 254 | JIM BEAM | 0,4 cl | 5,00 € |
| 255 | JAMESON ^{12 Jahre alt} | 0,4 cl | 7,50 € |
| 256 | CHIVAS REGAL 12 YEARS ³ | 0,4 cl | 8,00 € |
| 257 | GLENMORANGIE ³ 10 Jahre alt | 0,4 cl | 8,50 € |
| 258 | ABERLOUR ^{10 Jahre alt} | 0,4 cl | 8,50 € |

spanischer brandy

| | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 212 | OSBORNE VETERANO ³ | 0,2 cl | 3,50 € |
| 213 | BABADILLO 103 ³ | 0,2 cl | 3,50 € |
| 214 | ETIQUETA NEGRA ³ Solero Reserva | 0,2 cl | 4,50 € |
| 215 | GRAN DUQUE D'ALBA ³ Gran Reserva | 0,2 cl | 6,50 € |
| 216 | CARLOS PRIMERO ³ Gran Reserva | 0,2 cl | 6,50 € |
| 217 | CARDENAL MENDOZA Gran Reserva | 0,2 cl | 6,50 € |
| 218 | LEPANTO Gran Reserva | 0,2 cl | 6,50 € |

liköre

| | | |
|-----|---|-------------|
| 221 | HIERBAS süß, medium oder trocken | 2 cl 3,50 € |
| 222 | CREMA CATALANA ⁹ | 2 cl 3,50 € |
| 223 | ANÍS | 2 cl 3,50 € |
| 224 | ORUJO AGUARDIENTE | 2 cl 3,50 € |
| 225 | AMARETTO ^{4, 3EIS0A} | 2 cl 3,50 € |
| 227 | KAHLUA | 2 cl 3,50 € |
| 228 | MOLINARI SAMBUCA oder Café | 2 cl 3,50 € |
| 229 | CUARENTA Y TRES Likör 43 | 4 cl 4,50 € |
| 230 | COINTREAU ⁴ | 4 cl 4,50 € |
| 231 | BAILEYS ^{3, II} | 4 cl 4,50 € |

spirituosen

| | | |
|-----|--|-------------|
| 240 | AVERNA | 2 cl 3,50 € |
| 241 | JÄGERMEISTER | 2 cl 3,50 € |
| 242 | WILLIAMS BIRNE | 2 cl 3,50 € |
| 243 | ABSOLUTE VODKA | 2 cl 3,50 € |
| 244 | MALTESER | 2 cl 3,50 € |
| 245 | JUBILÄUMS AQUAVIT | 2 cl 3,50 € |
| 246 | GRAPPA CELLINI | 2 cl 3,50 € |
| 247 | GRAPPA NONINO RISERVA | 2 cl 6,00 € |
| 248 | FERNET BRANCA | 2 cl 3,50 € |
| 249 | RAMAZZOTTI | 2 cl 3,50 € |
| 250 | TEQUILA weiß oder braun | 2 cl 3,50 € |
| 251 | DOS MAS ³ Sweet Zimt | 2 cl 3,50 € |



der flamenco

Flamenco - das Feuer der Leidenschaft und der Schrei nach Erfüllung des Lebens, der atemberaubende Wirbel des Tanzes im aufwühlenden Stakkato der Gitarre, hier lodern die Urelemente der sinnlichen, wilden Seele Andalusiens, des kargen Landes unter gluthetßer Sonne.

bodega especial vinos blancos

- | | | |
|-----|---|---------|
| 271 | DON JACOBO Ein fruchtiger Weißwein, frisch im Geschmack, hervorragend ausbalanciert. | 17,00 € |
| 272 | NAVARRA ISLERO Brillanter und aromatischer Weißwein, ideal zu Fischspeisen. | 18,00 € |
| 273 | MARQUÉS DE CÁCERES „EXCELLENS“ Sauvignon Blanc, Weich, elegant, ausgewogen, trocken mit einer angenehmen Fruchtnote. Aromen von reifen Früchten. | 23,00 € |
| 274 | MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON Es wird zu 100% aus Sauvignon Blanc hergestellt Er hat eine gelb-grüne brillante Farbe, und zeichnet sich durch einen frisch-fruchtigen, tropischen Geschmack aus. Die Eichenholzlagerung gibt diesem Wein eine besondere Note, ideal zu jeder Speise. | 26,00 € |

bodega especial vinos rosados

- | | | |
|-----|--|---------|
| 291 | DON JACOBO Ein fruchtiger Rosé, sehr sanft, traditionell gekeltert | 17,00 € |
| 292 | NAVARRA ISLERO Ein feiner, delikater sehr fruchtiger Rosé, ideal zu allen Speisen | 17,00 € |
| 293 | MARQUÉS DE CÁCERES "EXCELLENS" ROSADO Zartrosa, Aromen von roten Beeren, florale, leicht kräuterige Anklänge. | 25,00 € |

puros - zigarellos

In Spanien bleibt man nach dem Essen noch gerne in geselliger Runde zusammen und genießt beim Kaffee z. B. Cafe cortado, carajillo, Cafe solo oder spanischer Kaffee, gerne auch ein Zigarillo.



Vinos tintos especial de bodega

- 281 BERONIA CRIANZA** Flasche 18,00 €
Caupage aus Tempranillo, Garnacha und Mazuelo Trauben, rubinrot leuchtende Farbe mit leichten Blautönen, elegantes Aroma mit Anklang an Vanille und Himbeeren, frischer und saftiger Geschmack.
- 282 BERONIA RESERVA** Flasche 27,00 €
Caupage aus Tempranillo, Graciano und Mazuelo Trauben. Klare und intensive Kirschfarbe, trockenes und ausgeglichenes Aroma von wilden Früchten, Eichenholz und Vanille, langanhaltender komplexer Geschmack.
- 283 GRAN VOS TINTO RESERVA (CABERNET SAUVIGNON / MERLOT)** Flasche 39,00 €
Ein Rotwein mit außerordentlichen Qualitäten, harmonisch entwickelt während des langsamen Reifens im Eichenfass. Die warme Farbe und der weiche Geschmack sind Ausdruck seines außergewöhnlichen Buketts.
- 284 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA** Flasche 40,00 €
Zwei Traubensorten 90 % Tempranillo und 10 % Graciano und Mazuelo, 32 Monate in Eichenfässern und 3 Jahre in der Flasche gereift. Rubinrote Farbe mit dunkleren Schattierungen, Bukett der Rioja Alavesa mit Akzenten von Vanille und Eichenholz, komplexes Aroma.
- 286 MARQUES DE CACERES „EXCELLENS“ CUVÉE TINTO** Flasche 19,00 €
14 mon. Fasslagerung, 12 Monate Veredlung in der Flasche Trocken mit einer angenehmen Frucht sowie Nuancen von edlen und feinen Hölzern. Dieser Wein vermittelt Körper und Eleganz.
- 287 MARQUES DE CACERES RESERVA** Flasche 38,00 €
Ein Rotwein mit einem abgerundeten, kraftvollen und vielschichtigen Bukett, geprägt von tiefer, reifer Frucht. Dieser Wein reift 26 Monate im Eichenholzfass, anschließend mindestens 3 Jahre in der Flasche.
- 288 MARQUES DE CACERES GRAN RESERVA** Flasche 42,00 €
Ein sehr eleganter Rotwein mit rundem und samtigem Geschmack. Er hat ein herrliches Bukett mit bemerkenswerter Struktur und Komplexität. Dieser Wein wurde 30 Monate lang im Eichenholzfass, anschließend mindestens 4 Jahre in den Bodegas ausgebaut.
- 289 GAUDIUM RESERVA MARQUES DE CACERES** Flasche 99,00 €
Gaudium repräsentiert die qualitative Spitze der Bodega und stammt hauptsächlich aus zwei Parzellen mit prä-phylloxera Tempranillo-Rebstöcken. Geringste natürliche Erträge, schonende Vinifikation und ein 18-monatiger Ausbau in neuen französischen Barriques sowie eine mehrjährige Flaschenlagerung garantieren die hohe Güte von Gaudium. Kraftvoll, komplex, dichter voluminöser Körper, ungemein lang mit feiner Tanninstruktur. Dekantieren von Vorteil. Er zählt zweifelsfrei zu den ganz grossen Weinen Spaniens.

Photo by CEphoto, Uwe Arana

cocktails

Beachten Sie auch unsere Cocktailkarte!



Alle Speisen und Getränke werden auch außer Haus verkauft!!!



Machen Sie Ihre Lieben glücklich mit einem Geschenk-Gutschein von uns!

geschenk gutschein



Zusatzstoffe:

- 1 = mit Phosphat
- 2 = mit Konservierungstoff
- 3 = mit Farbstoff
- 4 = mit Süßungsmittel

- 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Geschmacksverstärker
- 8 = geschwärzt

- 9 = mit Milchweiß
- 10 = mit Geflügelfleischanteil
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = chininhaltig

Allergene

- a = Glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse

- f = Soja(bohnen)
- g = Milch
- h = Schalenfrüchte
- i = Sellerie
- j = Senf

- k = Sesamsamen
- l = Schwefeldioxid
- m = Lupinen
- n = Weichtiere

06/2023
Design · www.begeistert-agentur.de