



RITMO
TAPAS, BAR, RESTAURANT



la Carta

SPEISEKARTE



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 Beschwerungsverfahren 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“!

[INSTAGRAM.COM/RITMO.HOEXTER](https://www.instagram.com/ritmo.hoexter)

[FACEBOOK.COM/RITMO.HOEXTER](https://www.facebook.com/ritmo.hoexter)





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

2ER
PEQUEÑO
9,90 €

4ER
MEDIO
16,90 €

6ER
GRANDE
22,90 €

**STELLEN SIE SICH VON DEN FOLGENDEN SEITEN
DIE TAPAS NACH IHREN WÜNSCHEN ZUSAMMEN**

TAPAS EINZELN 5,00 €

kalte Tapas

- 610 ACEITUNAS** ⁸ **VEGAN**
Oliven (grün, schwarz oder gemischt)
- 611 PIMIENTOS RELLENOS** ^{2,9,g} **VEGETARISCH**
Pepperonis gefüllt mit Frischkäse und feinen Kräutern
- 612 JAMÓN SERRANO** ^{2,6}
Spanischer Serranoschinken
- 613 QUESO MANCHEGO** ^{2,g,c,3} **VEGETARISCH**
Spanischer Hartkäse (100% gereifter Schafskäse)
- 614 MOZARELLA CON TOMATE** ^{a,c,f,g,i,j,k} **VEGETARISCH**
Mozzarella mit Tomate und Balsamico
- 615 ENSALADILLA PASTOR** ^{2,3,c,g} **VEGETARISCH**
Schafskäse mit Tomaten, Oliven,
Gurken und Paprika
- 616 ALCACHOFAS CON RÚCULA** ^{c,g} **VEGAN OHNE PARMESAN**
Artischocken mit Rucola, Tomaten, Paprika, rote Zwiebel,
in Olivenöl mariniert darauf Parmesan
- 617 VERDURA MARINADA** ^{6,l} **VEGAN**
Auberginen, Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten,
gegrillt, mariniert in Knoblauch und Kräutern
- 618 ENSALADILLA DE JUDIAS** ⁶ **VEGAN**
dicke Bohnen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
Paprika, mariniert in Olivenöl und frischer Petersilie
- 619 ENSALADILLA RUSA** ^{a,c,f,g,i,j,k}
Russischer Salat, Kartoffeln, Eier, Erbsen,
Thunfisch, Essiggurken in hausgemachter Mayonaise
- 620 ENSALADILLA DE ATÚN** ^{6,d}
Thunfisch mit Tomaten, roten Zwiebeln, Mais,
Gurken, Kapern, Olivenöl und feinen Kräutern
- 621 BOQUERONES EN VINAGRETA** ^{6,l}
Sardellenfilets mariniert in Olivenöl und
Essig mit Knoblauch

warme Tapas

- 624 TORTILLA ESPAÑOLA** ⁹ **VEGETARISCH**
Kartoffelomelette mit Ei, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
- 625 PATATAS BRAVAS** **VEGAN OHNE ALIOLI**
Kartoffelwürfel mit Tomatensauce und Alioli
- 626 PAPAS ARRUGADAS** ^{7,a,g} **VEGAN OHNE ALIOLI**
Minikartoffeln mit Schale in Meersalz gekocht mit Dip „Mojo Rojo“ und Alioli
- 627 PIMIENTOS PADRÓN** **VEGAN**
frittierte Paprika nach spanischer Art mit Meersalz
- 628 ESPARRAGOS VERDES EN TEMPURA** ^a **VEGAN**
grüner Spargel mit Tempurateigmantel
- 629 CROQUETAS DE ESPINACAS** **VEGETARISCH**
Kroketten gefüllt mit Spinat und Bechamel
- 630 CALAMARES FRITOS** ^{a,n}
frische frittierte Tintenfischringe
- 631 ROLLOS DE QUESO** ^a **VEGETARISCH**
Blätterteigröllchen mit Schafskäse-Kräuterfüllung
- 632 BERENJENA CON SALSA TOMATE** ⁷ **VEGAN**
gegrillte Auberginen in Zwiebel-Paprika-Tomaten-Sauce
- 633 CALABACÍN CON SALSA QUESO** ^{g,h} **VEGETARISCH**
gebratene Zucchini in Sahne-Mandel-Sauce
- 634 AROS DE CEBOLLA FRITOS** **VEGAN**
frittierte Zwiebelringe mit BBQ-Dip
- 635 EMPANADILLA DE POLLO**
Rote und grüne Paprika, Zwiebeln, Hähnchen, Tomate, Ei
- 636 DÁTILES CON BACON Y ALMENDRAS** ^{2,3,7}
Datteln im Speckmantel mit Mandeln
- 637 ALBÓNDIGAS** ^{7,a,c,f,g,i,j,k}
würzige Hackfleischbällchen in Zwiebel-Paprika-Tomaten-Sauce

warme Tapas

- 639 ALITAS DE POLLO** ^{7,a,g,c,f,j}
Chicken Wings mit scharfer Salsa-Sauce
- 640 CHORIZO DIABLO** ^l
gegrillte spanische Paprikawurst (pikant)
- 641 GAMBAS REBOZADAS TORPEDO** ^a
geschälte und panierte Torpedo-Garnelen
- 642 BOQUERONES EN TEMPURA** ^{7,9,a,g}
Sardellenfillet in Tempurateig
- 643 MUSLITOS DE MAR** ^{a,b,c,g,i,j,n}
Krebsschenkel (Panierte Krabbenpfoten)

Kinderkarte

- 38 BANDNUDELN** 8,50 €
mit Tomatensauce und Parmesan
- 39 HÄHNCHENBRUST** 10,00 €
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelwedges und Mayonaise
- 40 CHICKEN NUGGETS** 8,50 €
mit Pommes, Mayo und Ketchup

snacks und vegetarisches

- 15 TORTILLA CHIPS** ^{1,9} 5,00 €
Chips mit Sauerrahm und Diablo Salsa
- 16 NACHOS ORIGINAL** ^{1,c,9} 7,00 €
Chips mit Käse und Jalapenos überbacken, dazu Salsa
- 17 CHAMPIÑONES RELLENOS** ^{7,9} 14,00€
Champignons gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Knoblauch,
in Tomaten-Bechamelsauce mit Gorgonzola-Käse überbacken
- 18 MENESTRA DE VERDURAS CON PASTA** ^{7,9} 14,00 €
verschiedene Gemüsesorten mit Nudeln und Knoblauch,
in Tomaten-Bechamelsauce darauf geriebener Parmesan und Rucola

entradas - Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 1 PAN Y ALI OLI ^{2, 9, e, g} | 5,00 € |
| kräftige Knoblauchmayonaise mit Brot | |
| 2 SOPA DE TOMATE ^{2, 7, g, e, j} | 6,50 € |
| Tomatensuppe | |
| 3 SOPA DE PESCADO ^{2, 7, i, j, n} | 10,00 € |
| Meeresfrüchtesuppe | |
| 4 GAMBAS AL AJILLO ^{7, b} | 13,00 € |
| Gambas in Olivenöl und Knoblauch gegart | |
| 5 GAMBAS A LA PLANCHA ^{7, b, j} | 13,00 € |
| gegrillte Gambas mit Salatgarnitur | |
| 6 BOQUERONES PADRON ^{a, d} | 11,00 € |
| Frittierte Sardellen mit spanischen Pepperonis | |
| 7 PAN CATALAN (bruschetta) | 8,00 € |
| zwei Röstbrote mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischen Kräutern darauf Rucola, Parmesan, Sonnenblumen- und Granatapfelkerne und Balsamico | |

ensaladas - Salate

- | | |
|--|----------------|
| 21 ENSALADA MIXTA ^{c, g, j} | 11,00 € |
| verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Mais, Zwiebeln und Senf-Honig-Dressing | |
| 22 ENSALADA CASTELLANA ^{7, 9, 10, c, f, g, i, j} | 16,00 € |
| verschiedene Blattsalate mit Putenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Sojasauce, Tomaten, Gurken und Joghurtdressing | |
| 23 ENSALADA CON ATUN ^{c, d, g} | 16,00 € |
| verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Senf-Honig-Dressing | |
| 24 ENSALADA PRIMAVERA ^{10, c, g, j} | 16,00 € |
| verschiedene Blattsalate mit frischen Früchten der Saison, Hähnchenbrustfilet und Senf-Honig-Dressing | |
| 25 ENSALADA DEL RITMO ^{c, g, j} | 16,00 € |
| verschiedene Blattsalate mit Melone, Serranoschinken, geraspelttem Parmesan, Senf-Honig-Dressing | |

*Alle Salate werden mit
Creme de Balsamico serviert!*



carnes - Fleischgerichte

- 41 POLLO EN SALSA DE NATA** 7, 9, 10, g, i, j **19,00 €**
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, in Sahne-Limon-Sauce, dazu Bandnudeln
- 42 PECHUGA DE POLLO** 2, 7, 10, i, j **19,50 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Kartoffelecken und Tomatensauce
- 43 PINCHOS MORUNO** 2, 3, 7, i, j **22,50 €**
Lammspieß mariniert in Salsa Moruno mit Tomatensauce, dazu Reis und Gemüse
- 44 PINCHOS DE CERDO** 2, 3, 7, 10, i, j **19,50 €**
gegrilltes Schweinefiletspieß mit Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kartoffelecken
- 45 SARTEN DEL PASTOR** 2, 7, i, j **22,50 €**
drei Schweinemedallions mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Speck und frisches Gemüse
- 46 SOLOMILLO DE CERDO** 2, 7, a, g, i, j **22,50 €**
Schweinemedallions im Speck-Mantel mit Champignonsauce und Käse überbacken, dazu Bandnudeln
- 47 PLATO DE BISTEC** 2, 3, 7, 10, i, j **24,00 €**
gegrilltes Rinderhüftsteak, Schweinefiletsteak, Hähnchenbruststeak dazu Kroketten, Brokkoli und grüne Pfeffersauce
- 48 PARILLADA DE CARNE** 2, 7, i, g **24,00 €**
Grillplatte: Hähnchenbrustfilet, Rinderhüftsteak, Schweinefilet und spanische Paprikawurst mit Tomatensauce, dazu Kartoffelecken und Gemüse
- 49 POLLO A LA NAVARRA** 2, 7, i, g **23,00 €**
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Käse in Mandelsauce, dazu Reis



pescados-Fischgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 61 MEJILLONES MARINERA ^{7, n} | 21,50 € |
| grüne Halbschal-Muscheln mit Knoblauch
in Zwiebel-Paprika-Tomaten-Sauce | |
| 62 FILETE DE ZANDER ^{2, 7, a, d, i, j, c, g} | 22,50 € |
| gegrilltes Zanderfilet mit Safransauce
dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur | |
| 63 PINCHOS DEL MAR ^{2, 7, a, b, c, d, g, i, j, n} | 22,50 € |
| Seehechtfilet, Lachsfilet, Gambas, Tintenfischringe am Spieß
mit Safransauce, dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur | |
| 64 SALMON A LA PLANCHA ^{2, 7, a, c, d, g, e, j} | 24,00 € |
| 220g gegrilltes Lachsfilet mit Safransauce,
dazu Bandnudeln und Salatgarnitur | |
| 65 PESCADOS FRITOS (ANDALUSISCHE ART) ^{a, c, d, g, i, j, n} | 29,00 € |
| Fischfilet, Gambas, Calamares mit Mojo Rojo
dazu Minikartoffeln, dicke weiße Bohnen und Salatgarnitur | |
| 66 CALAMARES ^{a, 7, g, i, j} | 19,50 € |
| frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aliolisauce,
dazu Kartoffelecken und Salatgarnitur | |
| 67 PULPO A LA GALLEGA ^{a, 7, g, i, j} | 29,00 € |
| gegrillter Oktopus mit pikanten Gewürzen, Olivenöl, Knoblauch
dazu Minikartoffeln, mit Mojo Rojo und Salatgarnitur | |

paellas- spanische Reispfanne

Alle Paellas werden mit einem kleinen Salat serviert (AB 2 PERSONEN)

- | | |
|---|----------------|
| 31 PAELLA DE CARNE ^{2, 3, 7, 10, i, j} | 39,00 € |
| Paella mit Pute, Hähnchen und Schweinefleisch | |
| 32 PAELLA DE PESCADO ^{2, 3, 7, i, j, d, n} | 39,00 € |
| Paella mit Fischfilet & Meeresfrüchten | |
| 33 PAELLA "RITMO" ^{2, 3, 7, 10, i, j, d, n} | 41,00 € |
| Paella mit Fischfilet, Meeresfrüchten und Geflügelfleisch | |
| 34 PAELLA FÜR JEDE WEITERE PERSON ZUSÄTZLICH JEWEILS | 19,00 € |



Paellas

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

Bife Agosto

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} | 25,00 € |
| 260g Rumpsteak mit Kräuterbutter | |
| 52 BIFE AL CABRALES ^{2, 7, g, i, j} | 25,00 € |
| Rumpsteak 260g mit asturianischer Käsesauce | |
| 53 BIFE A LA PIMIENTA ^{2, 7, g, i, j} | 25,00 € |
| Rumpsteak 260g mit grüner-Pfeffer-Sauce | |
| 54 BIFE A LA MEXICANA ^{2, 7, g, i, j} | 27,00 € |
| Rumpsteak 260g mit Champignons, Zwiebeln und Jalapenos | |

ZU UNSEREN STEAKS KÖNNEN SIE FOLGENDE BEILAGEN WÄHLEN:

Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁹	4,00 €
Bratkartoffeln ^{2, 7, 8} mit Speck	4,50 €
Minikartoffeln mit Rosmarin	4,50 €
Pommes Frites	4,00 €
Kroketten	4,50 €
Kartoffelecken	4,00 €
Safranreis	5,00 €
Gebratene Champignons	4,50 €
Grüne Bohnen mit Speck	4,00 €
Gemischter Salat	4,00 €
Broccoli mit Hollandaise	4,00 €
Rote Paprikaschoten	4,00 €

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 | 6,50 €
PLUS EIS 7,50 € |
| 82 TARTA DE SANTIAGO ^{2,3,a,c,f,g,h}
Mandelkuchen mit Sahne und frischen Früchten | 7,00 € |
| 83 REQUESON CON MIEL ^{2,9,g,h}
Quarkeiscreme mit Mandeln und Honig | 7,00 € |
| 84 CAULANT AU CHOCOLAT ^{2,9,g,h}
Schoko-Soufflé mit Vanilleeis & Sahne (Schokotörtchen mit flüssigem Kern) | 8,00 € |
| 85 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 churrerias, die ausschließlich ‚churros‘ backen. In Andalusien taucht man die churros in Schokoladensauce. Traditionell isst man sie in den Morgenstunden nach einem langen Fest. | 6,50 € |

warme Getränke

- | | |
|---|---------------|
| 91 CAFÉ ¹¹ | 2,90 € |
| 92 ESPRESSO ¹¹ | 2,90 € |
| 93 DOPPELTER ESPRESSO ¹¹ | 4,00 € |
| 94 CAPPUCCINO ^{9,11} | 3,70 € |
| 95 MILCHKAFFEE ^{9,11} | 4,00 € |
| 96 CAFÉ CORTADO ¹¹ Espresso mit Milch | 2,90 € |
| 97 CARAJILLO ¹¹ Espresso mit Schuss | 4,00 € |
| 98 LATTE MACCHIATO ^{9,11} | 4,50 € |
| 99 KAKAO ⁹ | 3,50 € |
| 100 KAKAO MIT SAHNE ⁹ | 3,80 € |
| 101 TEE schwarz, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Früchte, usw. | 2,90 € |
| 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 € |

Aperetifs & 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 SCAVI & RAY ^L Piccolo	0,2l	7,00 €
115 SCAVI & RAY ^L Prosecco	Flasche 0,75l	23,00 €
116 CAVAS VILARNAU ROSÉ	Flasche 0,75l	27,00 €

los vinos de la casa - Hausweine

260 RIOJA TINTO ^L rot	0,2l	7,00 €	0,5l	14,00 €
261 RIOJA BLANCO ^L weiß	0,2l	7,00 €	0,5l	14,00 €
262 RIOJA ROSADO ^L rosé	0,2l	7,00 €	0,5l	14,00 €
263 MONTADO ^L halbtrocken, rot, weiß oder rosé	0,2l	7,00 €	0,5l	14,00 €
264 LA MANCHA ^L rot-liebllich	0,2l	7,00 €	0,5l	14,00 €
265 MÁLAGA ROT ^L Likörwein	0,2l	7,50 €	0,5l	14,00 €
266 WEISSWEINSCHORLE ^L Weißwein mit Wasser	0,3l	7,50 €		
267 SANGRÍA Hausgemacht	0,3l	7,50 €	0,5l	10,00 €
268 TINTO DE VERANO ^L Rotwein mit Sprite	0,3l	5,00 €	0,5l	7,00 €
269 CALIMOCHO ^L Rotwein mit Cola	0,3l	5,00 €	0,5l	7,00 €

Alkoholfreie Getränke

120 COCA COLA ZERO ^{3,11}	0,2l 2,90 €	0,4l 5,00 €
121 COCA COLA ^{3,11}	0,2l 2,90 €	0,4l 5,00 €
122 COCA COLA LIGHT ^{3,4,5,11}	0,2l 2,90 €	0,4l 5,00 €
123 FANTA ³	0,2l 2,90 €	0,4l 5,00 €
124 SPRITE ⁴	0,2l 2,90 €	0,4l 5,00 €
125 MEZZO MIX ^{3,11}	0,2l 2,90 €	0,4l 5,00 €
126 MINERALWASSER Glas	0,3l 2,90 €	0,4l 3,00 €
127 MINERALWASSER FLASCHE still oder mit Kohlensäure		0,25l 2,90 €
128 MINERALWASSER FLASCHE still oder mit Kohlensäure		0,25l 7,00 €

Cervezas de barril - Fassbiere

161 BITBURGER		0,3l 3,50 €
162 SAN MIGUEL		0,3l 3,50 €
163 KÖSTRITZER		0,3l 3,50 €
164 RADLER ³		0,3l 3,50 €
165 PILS SCHUSS ^{3,11}		0,3l 3,50 €
166 ALT SCHUSS ^{3,11}		0,3l 3,50 €
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 €
172 FRÜH KÖLSCH		0,33l 3,50 €
173 CORONA EXTRA ^{4,6}		0,33l 3,50 €
174 BITBURGER ALKOHOLFREI		0,33l 3,50 €
175 RADLER ALKOHOLFREI		0,33l 3,50 €
176 MALZBIER ⁴		0,33l 3,50 €
177 BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI		0,5l 5,00 €
178 ERDINGER KRISTALL		0,5l 5,00 €
179 BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL		0,5l 5,00 €

Säfte

131 ORANGENSAFT	0,3l 4,50 €
132 APFELSAFT	0,3l 4,50 €
133 KIRSCH-NEKTAR	0,3l 4,50 €
134 BANANEN-NEKTAR	0,3l 4,50 €
135 CRANBERRY-NEKTAR	0,3l 4,50 €
136 ANANASSAFT	0,3l 4,50 €
137 MARACUJA-NEKTAR	0,3l 4,50 €
138 KIBA (Kirsch & Banane)	0,3l 4,00 €
139 RHABARBERSCHORLE	0,3l 4,00 €
140 SAFTSCHORLE (mit allen Säften möglich)	

Schweppes

151 BITTER LEMON ¹²	0,3l 4,50 €
152 GINGER ALE	0,3l 4,50 €
153 TONIC WATER ¹²	0,3l 4,50 €
154 RUSSIAN WILD BERRY	0,3l 4,50 €
155 EFFECT ENERGY	0,3l 4,50 €

Whiskey

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

Spanischer Brandy

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

Liköre

221 HIERBAS süß, medium oder trocken	2cl 3,50 €
222 CREMA CATALANA 9	2cl 3,50 €
223 ANÍS	2cl 3,50 €
224 ORUJO AGUARDIENTE	2cl 3,50 €
225 AMARETTO 4, 3E150A	2cl 3,50 €
226 PACHARAN Schlehenlikör	2cl 3,50 €
227 MOLINARI SAMBUCA	2cl 3,50 €
228 CUARENTA Y TRES Likör 43	4cl 4,50 €
229 COINTREAU 4	4cl 4,50 €
230 BAILEYS 3, 11	4cl 4,50 €

Spirituosen

240 AVERNA	2cl 3,50 €
241 JÄGERMEISTER	2cl 3,50 €
242 WILLIAMS BIRNE	2cl 3,50 €
243 ABSOLUTE VODKA	2cl 3,50 €
244 MALTESER	2cl 3,50 €
245 JUBILÄUMS AQUAVIT	2cl 3,50 €
246 GRAPPA CELLINI	2cl 3,50 €
247 GRAPPA NONINO RISERVA	2cl 6,00 €
248 FERNET BRANCA	2cl 3,50 €
249 RAMAZZOTTI	2cl 3,50 €
250 TEQUILA weiß oder braun	2cl 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 glutheißer Sonne.



Vinos Tintos Especial de Bodega

- 271 BERONIA CRIANZA** Flasche 19,00 €
Ein Klassiker unter den spanischen Weinen von kräftiger, kirschroter Farbe und einem Duft nach roten Beeren, Vanille und Kaffee. Üppiger Geschmack, cremig und harmonisch, vollmundig, aber nicht überladen. Überzeugendes Verhältnis von Preis und Genuss.
- 272 BERONIA RESERVA** Flasche 29,00 €
18 Monate Fasslagerung und 18 Monate Flaschenreife bieten jede Menge Trinkreife. Elegantes Bouquet mit Noten von Kokosnuss, Süßkirschen, Vanille, Lakritz, schwarzen Beeren, Schokolade, Gewürznelken und gekochten Zwetschgen. Samtig-würziger, von einem schönen Holzton geprägter Geschmack.
- 273 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 mit rubinroter Farbe, einem Bukett der Rioja Alavesa mit Akzenten von Vanille und Eichenholz.
- 274 MARQUES DE CÁCERES „EXCELLENS“ CUVÉE TINTO** Flasche 19,00 €
14 Monate Fasslagerung und 12 Monate Veredlung in der Flasche
Trocken mit einer angenehmen Frucht sowie Nuancen von edlen & feinen Hölzern
- 275 MARQUES DE CÁCERES RESERVA** Flasche 39,00 €
Synonym für beständige Rioja-Qualität. 15 Monate gereift.
Purpurrote Farbe mit granatroten Reflexen mit sinnlichem Duft nach Heidel- und Brombeeren.
Bitterschokolade, Zimt und Muskat verbinden sich mit vollen Fruchtaromen.
- 276 MARQUES DE CÁCERES GRAN RESERVA** Flasche 44,00 €
Wenige Rotweine überzeugen mit so viel Balance, Harmonie und Komplexität zu moderaten Preisen.
18 Monate im Barrique-Fass gereift. Im Weinkeller entwickelte er in fünf weiteren Jahren sein kräftiges Bouquet von dunklen Beeren, Kakao und Pfeffer.
- 277 GAUDIUM RESERVA MARQUES DE CACERES** Flasche 110,00 €
Kraftvoll, komplex, dichter voluminöser Körper, ungemein lang mit feiner Tanninstruktur. Dekantieren von Vorteil. Zählt zweifelsfrei zu den ganz großen Weinen Spaniens von hoher Güte.

Bodega especial vinos blancos

- 278 ALTOZANO VERDEJO & SAUVIGNON BLANC 2023** 19,00 €
Hellgolden mit grünlichen Reflexen, im Bouquet verschmelzen die Aromen von Sommerblüten, Fenchel und frisch gemähtem Gras des Verdejos mit der saftig exotischen Frucht (Mango & Maracuja) des Sauvignon Blancs.
- 279 MARQUÉS DE CÁCERES „EXCELLENS“** 24,00 €
Sauvignon Blanc, weich, elegant ausgewogen, trocken mit einer angenehmen Fruchtnote und Aromen von reifen Früchten.
- 280 MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON** 27,00 €
Das üppige Bouquet lockt mit dem feinen Duft von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht, einem Hauch von Pampelmuse sowie einer großen Handvoll frisch geschnittener Kräuter. Der Geschmack überzeugt mit Leichtigkeit & Frische, herrlich saftig im Nachklang.

Bodega Especial vinos rosados

- 281 ALTOZANO TEMPRANILLO & SYRAH ROSADO 2022** 18,00 €
Helles, glänzendes Himbeerrosa mit feinen, blau-violetten Glanzlichtern. Duftet nach roten und schwarzen Beeren, unterlegt mit zarten mineralischen Anklängen und einem Hauch von Veilchen. Am Gaumen saftig, aromatisch konzentriert und süffig zugleich mit der duftigen Beerenfrucht des Bouquets, frisch & kraftvoll, mit eleganter Länge.
- 282 MARQUÉS DE CÁCERES „EXCELLENS“ ROSADO** 25,00 €
Ein wunderbar sinnliches Vergnügen von einem der bekanntesten Häuser der Region. Das Bouquet eröffnet geschmeidige, sehr intensive Aromen von Waldhimbeeren, Brombeeren und reifen Kirschen, fein ergänzt durch eine zarte Cassisnote. Am Gaumen saftig mit einem erfrischenden, leichten Hauch Anis und weißen Blüten, gut proportionierter Weinsäure und beeriger Frucht

Deutsche Weine

- 283 URSPRUNG - ROT** WEINGUT MARKUS SCHNEIDER 38,00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
Funkelndes, intensives Dunkelrot, mit violetten Reflexen. Traumhafte Aromatik von Pflaumen, Cassis, gepaart mit würzigen Noten wie Pfeffer und Graphit. Am Gaumen, frisch, fruchtig, mit milden Tanninen, sowie Anklängen von Bitterschokolade, Minze und Veilchen; lang im Finale.
- 284 MATURA - ROT** WEINGUT STUDIER 39,00 €
Ausgebaut im Barrique, der Nase verströmen eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken, jedoch ohne hervorzu-
stechen. Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.
- 285 SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN - ROT** WEINHAUS ADELSECK 38,00 €
Das rassige, fast filigrane Tannin reifer Trauben vermittelt diesem Wein eine nachhaltige Struktur. Ein Aroma nach Waldfrüchten ergänzt das langanhaltende Finish.
- 287 WEISSBURGUNDER - S - WEISS** WEINHAUS ADELSECK **VEGAN** 47,00 €
Im Geschmack kandierte Orangenschalen, zarter Vanille-Duft. Stoffig und mit viel Würze am Gaumen, mit einer kräftigen Struktur.
- 288 GRAUBURGUNDER - WEISS** WEINHAUS ADELSECK **VEGAN** 35,00 €
Dieser zu Recht selbstbewusste Wein besticht in der Aromatik durch reife Birnen und Rosinen in Verbindung mit Stachelbeeren und Quitten.
- 289 RIESLING LAUBENHEIMER KARTHÄUSER - WEISS** WEINHAUS ADELSECK **VEGAN** 34,00 €
Prickelnd, belebend und erfrischend sind die Merkmale dieses Weines. Anflug von Birne und Stachelbeere unterstreichen seine Fruchtigkeit.
- 290 FABERREBE KABINETT - WEISS** WEINHAUS ADELSECK 29,00 €
Die Liebhaber lieblicher Weine genießen den Faberrebe Kabinett zu Süßspeisen aller Art, oder einfach so. Sein komplexes Fruchtroma erinnert an Aprikosen, Honig und tropische Früchte.
- 291 ROSE AUDIMAX** WEINGUT STUDIER 32,00 €
Ein besonders frischer und milder Wein mit einem niedrigen Säuregehalt und feiner Restsü-
ße im feinherben Bereich. Seine Fruchtaromen erinnern an Himbeere, Erdbeere und Cassis, gepaart mit feinen Aromen von Paprika. Ein saftig, süffiger Rosé für alle unkomplizierten Genussmomente.



Gutschein

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



Cocktails

Beachten Sie auch unsere Cocktailkarte!



Alle Speisen und Getränke werden auch außer Haus verkauft!

Weserstraße 11
 info @ritmo-hoexter.de
 www.ritmo-hoexter.de



- Zusatzstoffe:
- 1 = mit Phosphat
 - 2 = mit Konservierungsstoff
 - 3 = mit Farbstoff
 - 4 = mit Süßungsmittel
 - 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
 - 6 = mit Antioxidationsmittel
 - 7 = mit Geschmacksverstärker
 - 8 = geschwärzt
 - 9 = mit Milcheiweiß
 - 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