

# *Lista de Platos*

Speisekarte



# *Espanito*

COMO EN ESPAÑA

Horster Landstraße 116 | 21220 Seevetal

[www.espanito.de](http://www.espanito.de)



## *Embutidos y Entremeses*

### Vorspeisen und Aufschnitt

#### JAMÓN SERRANO

Serrano Schinken 24 Monate gereift- luftgetrocknet  
8,80 €

#### PLATO CON JAMÓN, CHORIZO, QUESO, ACEITUNAS Y ALCAPARRONES

Serrano Schinken, spanische Paprikawurst,  
Käse, Oliven und Kapernäpfel  
14,90 €

#### PAN TOSTADO CON TOMATE Y AJO

Geröstetes Brot mit Tomatenpüree und Knoblauch (2 Stück)  
3,90 €



## *Embutidos y Entremeses*

### Vorspeisen und Aufschnitt

#### JAMÓN SERRANO

Serrano Schinken 24 Monate gereift- luftgetrocknet  
8,80 €

#### PLATO CON JAMÓN, CHORIZO, QUESO, ACEITUNAS Y ALCAPARRONES

Serrano Schinken, spanische Paprikawurst,  
Käse, Oliven und Kapernäpfel  
14,90 €

#### PAN TOSTADO CON TOMATE Y AJO

Geröstetes Brot mit Tomatenpüree und Knoblauch (2 Stück)  
3,90 €



## *Un poco mas de...*

### Extras

AIOLI

Knoblauchdip

2,50 €

PAN

Brot

(Nachbestellung)

1,30 €

AIOLI Y PAN

Knoblauchdip mit Brot

(Nachbestellung)

3,80 €

MOJO VERDE Y ROJO

Grüner und roter Paprikadip

2,50 €

ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS

Marinierte grüne und schwarze Oliven

3,90 €

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

Brot mit Olivenöl und Maldon-Meersalz-Flocken

4,80 €



## Tapas Vegetarianas

### Vegetarische Tapas

#### CHAMPIÑONES CON SALSA ESPAÑOLA

Champignons in Knoblauch-Weißweinsauce geschmort,  
auf Wunsch auch Natur vom Grill

5,50 €

#### PIMIENTOS DE PADRON CON SAL DE MALDON

Grüne Bratpeperoni mit Maldon-Meersalz-Flocken

5,80 €

#### QUESO DE CABRA A LA PLANCHA CON MIEL Y ROMERO

Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin auf Apfelkompott

7,80 €

#### VERDURAS MARINADAS

Mariniertes Gemüse

8,50 €

#### ESPINACA A LA CATALANA

Spinat mit Knoblauch und Pinienkernen

6,80 €



## *Tapas Vegetarianas*

### Vegetarische Tapas

#### PORCIÓN DE TORTILLA DE PATATA

Spanisches Kartoffelomelette

4,50 €

#### PATATAS BRAVAS CON SALSA BRAVAS

Frittierte Kartoffelecken mit einer pikanten Tomatensauce

5,00 €

#### PATATAS FRITAS CON QUESO MANCHEGO Y ACEITE DE TRUFA

Kartoffelstifte mit Manchegokäse und Trüffelöl

6,70 €

#### PAPAS CANARIAS CON MOJO VERDE Y ROJO

Kleine Kartoffeln mit Schale in Salzkruste  
kanarischer Art mit rotem und grünem Paprikadip

5,50 €



## *Tapas con carne*

### Tapas mit Fleisch

ALBÓNDIGAS CON SALSA PICANTE  
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce  
6,50 €

DÁTILES CON BACON  
Datteln im Speckmantel  
6,50 €

CHORIZO PICANTE AL GRILL CON COMPOTA DE MANZANA  
Gegrillte scharfe spanische Paprikawurst mit Apfelkompott  
5,90 €

POLLO AL AJILLO  
Hähnchenfiletwürfel mit Knoblauch  
6,50 €

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA  
Lammkoteletts in pikanter Knoblauchmarinade  
10,50 €

TIRAS DE TERNERA CON SALSA A LA RIOJA Y FINAS HIERBAS  
Dünne Rinderfiletscheiben mit frischen  
Kräutern und Rotweinsauce aus der Pfanne  
9,90 €

CROQUETAS DE SERRANO  
Serrano Krokette  
6,90 €



## Pinchos

### Spieße

#### PINCHOS DE FILETE DE POLLO

Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß vom Grill (2 Stk.)

6,90 €

#### PINCHOS DE CHORIZO

Chorizo und Paprika am Spieß vom Grill (2. Stk.)

6,50 €

#### PINCHOS DE TENERA

Rindfleisch und Paprika am Spieß vom Grill (2 Stk.)

9,90 €

#### PINCHOS DE GAMBAS

Gambas am Spieß vom Grill (2 Stk.)

12,90 €

#### PLATO DE PINCHOS

4 verschiedene Fleischspieße mit Gemüse vom Grill

17,90 €





## *Tapas con pescado y mariscos*

### Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

#### GAMBAS ROJAS ARGENTINAS AL AJILLO

Argentinische Rotgarnelen aus Wildfang mit Knoblauch und Chili

10,90 €

#### CHIPIRONES FRITOS

Knusprig frittierte Tintenfische

8,60 €

#### CHOPITOS A LA PLANCHA

Kleine Tintenfischtuben vom Grill mit Knoblauch

7,90 €

#### TAPA DE PESCADOS

Fischhäppchen

7,50 €

#### CROQUETAS DE GAMBA

Gamba Kroketten

6,90 €



## *Platos principales con mariscos*

### Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

FILETE DE SALMON CON ESPINACA Y PURE DE PAPAS

Lachsfilet (ca. 200g) mit Spinat und Kartoffelpüree

17,90 €

SPAGETTI CON GAMBAS

Spaghetti mit Gambas

14,90 €

FILETE DE SALMON CON 2 GAMBAS Y PAPAS CANARIAS

Lachsfilet (ca. 100g), 2 Garnelen mit Kopf und Schale,  
dazu kanarische Kartoffeln

18,90 €



## *Ensaladas*

### Salate

#### ENSALADA DE GUARNICIÓN

Kleiner Beilagensalat

4,20 €

#### ENSALADA MIXTA

Bunter Salat nach Saison

8,50 €

#### ENSALADA CON QUESO DE CABRA (CALIENTE), ROMERO Y MIEL

Bunter Salat mit warmen Ziegenkäse, Honig und Rosmarin

13,50 €

#### REMOLACHA CON QUESO DE OVEJA Y SEMILLAS DE CALABAZA

Rote Bete Salat mit Schafskäse und Kürbiskernen

8,90 €

#### ENSALADA DE PAPAYA Y AGUACATE

Papaya, Avocado Salat mit Mozzarella

9,90 €



## ENSALADA DE TOMATE Y NUECES

Tomatensalat mit Nüssen

6,90 €

## ENSALADA DE MANGO

Mango Salat

- NATURAL

- Natur

8,50 €

- CON POLLO

- mit Hähnchen

11,50 €

- CON GAMBA

- mit 3 Gambas

13,50 €



## *Platos de principales con carne*

### Hauptgerichte mit Fleisch vom Lavastein Grill

- Jeweils mit 2 Beilagen -

#### SOLOMILLO ARGENTINO DE TERNERA AL GRILL Y MANTEQUILLA CON HIERBAS

Argentinisches Rinderfilet  
mit Kräuterbutter (ca. 200g)

29,50 €

#### ENTRECOTE ARGENTINO AL GRILL Y MANTEQUILLA CON HIERBAS

Argentinisches Rumpsteak  
mit Kräuterbutter (ca. 250g)

26,90 €

## *Guarniciones*

### Beilagen

Opcionalmente:

con Verduras del día, Champiñones y Cebolla frita, espinaca  
Patatas fritas o Ensalada

Wahlweise mit:

Tagesgemüse, gebratenen Champignons und Zwiebeln,  
frittierten Kartoffeln, Spinat oder Salat

Unsere Preise beinhalten Bedienungsgeld und die ges. Mehrwertsteuer  
Wir haben auch eine Allergiker- Speisekarte. Bitte sprechen Sie uns an.



4 CHULETAS DE CORDERO CON PATATAS BRAVAS Y CHAMPINONES

4 Lammkotelettes mit Patatas Bravas und Champignons

17,90 €

POLLO CON PURE DE PAPAS Y ESPINACA DE PINONES

Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelpüree, Spinat und Pinienkernen

12,90 €



## Postres

### Nachtsch

#### CREMA CATALANA

Vanillecreme mit karamellisiertem Zucker

5,50 €

#### HELADOS DE VANILLA CON FRUTAS

Eine Kugel Vanilleeis mit frischem Obst

4,50 €

#### SURTIDO DE QUESOS CON MERMELADA DE HIGOS

( VACA, OVEJA Y CABRA)

Käseauswahl (Kuh, Schaf, Ziege) mit Feigensenf

8,90 €

#### MASCARPONE CON CHOCOLATE BLANCO Y VINO CALIENTE

Mascarpone aus weißer Schokolade mit warmer Glühweinsoße

7,50 €



## Paellas

### Spanische Reispfannengerichte

- nur auf Vorbestellung -
- Zubereitungszeit ca. 30-40 Minuten -
- Ab 2 Personen - von derselben Art -

#### PAELLA VALENCIA

Spanische Reispfanne mit Hähnchenbrust Streifen,  
Garnelen, Muscheln und Calamaris

p.P. 23,00 €

#### PAELLA VEGETARIANA

Spanische Reispfanne mit verschiedenem  
Gemüse

p.P. 14,50 €

#### PAELLA DE CHORIZO

Spanische Reispfanne mit verschiedenem  
Gemüse und Chorizo

p.P. 16,50 €

#### PAELLA DE CARNE

Spanische Reispfanne mit verschiedenem Gemüse und Fleisch  
(Rinderfilet, Hähnchenbrust)

p.P. 21,50 €





## Bebidas Calientes

### Heißgetränke

CAFÉ SOLO - ESPRESSO <sup>2</sup>	2,00 €
CAFÉ SOLO DOBLE - DOPPELTER ESPRESSO <sup>2</sup>	3,00 €
CORTADO - ESPRESSO MIT AUFGESCHÄUMTER MILCH <sup>1</sup>	2,50 €
CORTADO CON DULCE DE LECHE - ESPRESSO MIT SÜSSER KONDENSMILCH <sup>2</sup>	2,90 €
CORTADO CON LICOR DE AVELLANA - CORTADO MIT HASELNUSSLIKÖR <sup>2</sup>	3,50 €
CARAJILLO - ESPRESSO MIT BRANDY <sup>1,2,5</sup>	3,50 €
CAPPUCCINO - ESPRESSO MIT AUFGESCHÄUMTER MILCH <sup>1</sup>	3,00 €
CAFÉ CON LECHE - TYPISCH SPANISCHER MILCHKAFFEE <sup>1</sup>	3,50 €
AMERICANO - SCHWARZER BOHNENKAFFEE <sup>1</sup>	2,00 €
CHOCOLATE CALIENTE – GROSSE MILCHSCHOKOLADE	3,00 €
CON NATA - MIT SAHNE	3,50 €
TÉS - TEE	PREIS PRO TEE 2,70 €
TÉ DE MANZANILLA - KAMILLE	
TÉ DE DARJEELING	
TÉ DE EARL GREY	
TÉ DE VERDE - GRÜN (SENCHA) <sup>1</sup>	
TÉ DE MENTA - PFEFFERMINZ	
TÉ DE HIERBAS - KRÄUTER	

1=Konservierungsstoffe, 2=Koffein, 3=Antioxidationsmittel,  
4=Farbstoff, 5=Süßungsmittel, 6=Chinin, 7=Taurin

Unsere Preise beinhalten Bedienungsgeld und die ges. Mehrwertsteuer  
Wir haben auch eine Allergiker- Speisekarte. Bitte sprechen Sie uns an.



## Bebidas sin alcohol

### Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

FRITZ-KOLA: <b>fritz-kola</b> <sup>®</sup> KOLA <sup>1,4</sup> ZUCKERFREI <sup>1,4</sup>	0,33L	3,50 €
MISCHMASCH FRITZ-KOLA MIT ORANGE <sup>3,4</sup>	 0,33L	3,50 €
FRITZ-LIMO: <b>fritz-limo</b> <sup>®</sup> ORANGE <sup>3,4</sup> ZITRONE <sup>3</sup>	0,33L	3,50 €
FRITZ-SPRITZ: BIO-APFELSCHORLE TRAUBENSCHORLE <sup>3,4</sup>	0,33L	3,50 €
COCA COLA <sup>2,3,4,5</sup>	0,2L 0,33L	2,30 € 3,50 €
COCA COLA ZERO <sup>2,3,4,5</sup>	0,33L	3,50 €
VIO BIO LIMETTE-GURKE <sup>3</sup>	0,33L	3,50 €
AQUAS - WASSER: 	0,25L 0,75L	2,20 € 5,50 €
VILSA NATURELL ODER FEINPERLIG		
THOMAS HENRY TONIC WATER <sup>3,6</sup>	0,2L	2,80 €
BITTER LEMON <sup>3,6</sup>	0,2L	2,80 €
GINGER ALE <sup>4</sup>	0,2L	2,80 €
ORANGENSAFT MARACUJASAFT <sup>3</sup>	0,2L 0,3L	2,20 € 3,00 €
APFELSAFT TRÜB <sup>3</sup>	0,2L 0,3L	2,20 € 3,00 €

1=Konservierungsstoffe, 2=Koffein, 3=Antioxidationsmittel, 4=Farbstoff,  
5=Süßungsmittel, 6=Chinin, 7=Taurin

Unsere Preise beinhalten Bedienungsgeld und die ges. Mehrwertsteuer  
Wir haben auch eine Allergiker- Speisekarte. Bitte sprechen Sie uns an.



## Cervezas

### Biere

CARLSBERG	0,25L	2,80 €
	0,4L	3,90 €
ALSTERWASSER	0,25L	2,80 €
	0,4L	3,90 €
DUCKSTEIN GRAN CRUE	0,25L	3,40 €
BROOKLYN LAGER	0,25L	3,90 €
BERNSTEIN LAGER	0,3L	3,60 €
SAN MIGUEL	0,33L	3,50 €
STÖRTEBEKER BIO ALKOHOLFREI	0,33L	3,50 €
ERDINGER WEIZEN HELL	0,5L	4,40 €
ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	4,40 €



## Cava

### Spanischer Sekt

#### **Cava Chenine Brut Nature**

Spanien - Penedès

Celler Villafranca

Rebsorten: Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Glas 0,1L 3.50 €

Flasche 0,75L 23.00 €

Strohfarben. In der Nase delikat und fruchtbetont.

Aroma frisch und kraftvoll. Am Gaumen

Geschmackvoll mit herben Hintergrund.

#### **Cava Sumarroca Brut Nature Gran Reserva**

Spanien - Penedès

Bodegues Sumarroca S.L.

Rebsorten: Parellada, Xarel lo, Macabeo,

Chardonnay

Glas 0,1L 8.40 €

Flasche 0,75L 55.00 €

Klare Aromen mit leichten Hefenoten. Feine, gleichmäßige und langanhaltende Perlage im Glas. Weich und von erfrischender Eleganz, mit einem trockenen, mineralischen und sehr langem Nachgeschmack. Über 30 Monate Lagerung in der Flasche auf der Hefe.



## Vino Blanco

### Weißwein

#### **Mesta Blanco - Verdejo - Bio Weinanbau**

Spanien, Vino Varietal Castilla

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Verdejo

Glas 0,2L 5.50€

Flasche 0,75L 17.50€

Sortentypische Aromen von Mango, Stachelbeere und Apfel. Ausgezeichnete Balance zwischen Säure und Fruchtsüße. Frisch, leicht und dennoch vollmundig....toller Wein zum fairen Preis

#### **Emil Bauer - Riesling**

Deutschland, Pfalz

Enthält Sulfite

Rebsorten: Riesling

Glas 0,2L 6.70€

Flasche 0,75L 21.50€

Typischer Riesling mit Duft von Pfirsich oder Apfel. Feinfruchtig, klassisch mit markanter Säure - charmant am Gaumen, leicht mineralisch mit voller Frucht. Platz 1 „Best of Riesling 2015“

#### **Dengler Seyler - Grauer Burgunder**

Deutschland, Pfalz

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Grauburgunder

Glas 0,2L 6.70€

Flasche 0,75L 21.50€

Fruchtiges Bouquet, vollmundiger harmonischer Geschmack. Kaum Säure

#### **LOLO - Albariño**

Spanien - D.O. Rias Baixas

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Albariño

Glas 0,2L 7.50€

Flasche 0,75L 26.00€

Intensives Bouquet von Zitrus und grünem Apfel. Am Gaumen elegant, kraftvoll und nuancenreich mit exquisiter Frucht. Im Hintergrund unaufdringlich delikate Noten von Kräutern. Ein erfrischend knackiger Wein mit Charakter, fruchtigen Aromen sowie einer fein ausbalancierten Säure



**Baron de Ley Blanco - Viura**

Spanien, Rioja D.O. Ca  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: Viura

Glas 0,2L 5.90€  
Flasche 0,75L 18.90€

Am Gaumen erfrischend und spritzig mit seinen Überwiegend Aprikosen und Pfirsicharomen, im Nachhall mit einem leicht floralem Hauch.

**Monte Arlas - Sauvignon Blanc**

Spanien, Navarra  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc

Glas 0,2L 6.50€  
Flasche 0,75L 20.50€

Intensive Aromen von Ananas und tropischen Früchten, komplex und elegant. Erfrischend, fruchtig und dennoch mit kraftvollem Körper und feinem Säurespiel. Mineralische Noten und füllige Cremigkeit. Ein ausdrucksstarker, harmonischer Wein.

**Oveja Blanca - Muscat a petits grains**

Spanien, Vino Varietal Castilla  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: 100% Muscat à petits grains

Glas 0,2L 6.20€  
Flasche 0,75L 19.90€

Sehr aromatisch mit markanten Noten, die vor allem an Rosenblüten, aber auch an Lidschi und Grapefruit erinnern. Am Gaumen vollmundig, dank der guten Säure aber sehr erfrischend. Schön mineralisch im Abgang.

**Hacienda El Tenero Blanco - Viura**

Spanien, D. O. Ca Rioja  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: 100% Viura

Glas 0,2L 8.50€  
Flasche 0,75L 28.50€

Handverlesene Trauben der besten Reben und 4-monatiger Barrique-Ausbau. Frischer und kräftiger weißer Rioja mit eigenem Charakter. Tropische Früchte, aber auch Mandelblüte und Wildkräuter dominieren am Gaumen mit einem Hauch Röstaromen und seidiger Mineralität. Geschmacklich ausgewogen, fesselnd aromatisch mit Körper und Eleganz.



## Vino Rosado

### Roséwein

#### **Mesta Rosado - Tempranillo - Bio Weinanbau**

Spanien, D. O. Uclés

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Tempranillo

Glas 0,2L 5.80€

Flasche 0,75L 18.50€

Junger, erfrischender und vollmundiger Rosé mit verlockenden Aromen von roten Beerenfrüchten wie Himbeeren und Erdbeeren. Saftig und geschmackvoll. Ein fantastischer Biowein zum fairen Preis.

#### **Casal de Ventozela - Espadeiro**

Portugal, DOC Vinho Verde

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Espadeiro

Glas 0,2L 6.30€

Flasche 0,75L 19.90€

Sehr frisch und fruchtig mit einem Hauch Himbeeren sowie Waldbeeren. Ein Hauch von Süße und mineralischen Noten. Angenehm gut eingebundene Säure. Ein leichter, sehr appetitlicher Vinho Verde Rosé mit einem schönen und anhaltendem Abgang

#### **Oriol Rosat**

Spanien – Empordá

Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Garnacha

Glas 0,2L 8,50€

Flasche 0,75L 28,50€

Im Bouquet Aromen von frischen Kräutern und Zitrus. Am Gaumen angenehm komplex mit intensiven Fruchtnoten von frischen Feigen, Walderdbeeren und jungen Pflaumen. Ein vollmundiger, körperreicher Rosé mit harmonischer Säure, guter Textur und einem Ausdruck lebhafter Komplexität.



## Vino Tinto

### Rotwein

#### **Mesta Tinto - Tempranillo**

Spanien, D. O. Uclés

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Tempranillo

Glas 0,2L 5.50€

Flasche 0,75L 17.50€

Aromen von roten, reifen Früchten, Vanille, leicht würzig. Am Gaumen frisch und geschmackvoll, ausgeprägte Frucht von Dörrobst, ausgewogene Tannine, langer Nachhall. Ein Fantastischer Biowein zum fairen Preis.

#### **Les Sorts Jove - Garnacha, Cariñena, Syrah**

Spanien, D. O. Montsant

Enthält Sulfite

Rebsorten: Garnacha, Cariñena, Syrah

Glas 0,2L 6.70€

Flasche 0,75L 22.50€

Aromen von roten Beeren mit Noten von Himbeere. Ein sehr fruchtiger Wein mit Tiefe und Cremigkeit. Im Mund rund, frisch und angenehm. Jugendlich und mit Charakter.

#### **Pastora Roble - Tempranillo, Cabernet Sauvignon**

Spanien, V. Tierra de Cadíz

Enthält Sulfite

Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Glas 0,2L 6.20€

Flasche 0,75L 19.90€

Herrliche frische und saftige Aromen von reifen Waldfrüchten. Gesellig und ausdrucksstark, typisch andalusisch. Schmackhaft mit weichen Tanninen, zurückhaltende Noten von Lakritze und Waldbeeren. Angenehmer Nachhall.





**Oveja Tinta - Graciano**

Spanien - Castilla

Enthält Sulfite

Rebsorten: Graciano

Glas 0,2L 6.30€

Flasche 0,75L 20.00€

Verführerische Aromen wilder Blumen und reifer Heidelbeeren. Kräftig am Gaumen mit mittelschwerem Körper, feinen, knackigen Tanninen und einer bemerkenswerten Säure. Ein frischer und aromatischer Rotwein mit mediterranem Charakter.

**Escudo de Oro Roble - Tempranillo, Syrah**

Spanien, D. O. La Mancha

Enthält Sulfite

Rebsorten: 90% Tempranillo, 10% Syrah

Glas 0,2L 6.10€

Flasche 0,75L 19.50€

Intensive Noten von roten Früchten und Vanille. Rundes, breites und kräftiges Aroma von saftigen Beerenfrüchten vermählt mit süßen und reifen Tanninen der neuen Eiche. Am Gaumen fleischig und geschmackvoll, angenehm und ausdrucksstark.

**Hacienda El Ternero Crianza - Tempranillo**

Spanien, D. O. Ca Rioja

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Tempranillo

Glas 0,2L 7.90€

Flasche 0,75L 26.00€

Aromen von Veilchen und Blumen mit Noten von Vanille und Kirsche. Frisch und glatt am Gaumen mit einem Hauch von zartem Karamell. Wunderbar vollmundig, gut strukturiert und gehaltvoll.



## *Solo en la botella*

### Flaschenweine (rot)

#### **Azaya - Tinta de Toro**

Spanien, V. d. T. Castilla y León  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: 100% Tinta de Toro

Flasche 0,75L 34,50€

Raffiniertes und anhaltendes Aroma mit Noten von Menthol, Lakritze und geröstetem Kaffee. Perfekt ausbalanciert am Gaumen, an dem sich der kräftige Körper und die wunderbare Struktur vollends offenbaren. Ein wunderbar reifer und komplexer Rotwein, körperreich mit schönen Holznuancen.

#### **Les Sorts Vinyes Velles - Mazuelo, Garnacha, Cabernet**

Spanien, D. O. Montsant  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: 60% Mazuelo, 30% Garnacha, 10% Cabernet Sauvignon

Flasche 0,75L 37,50€

Komplexer vollmundiger Rotwein aus Katalonien. Am Gaumen konzentriert, würzig und fleischig, warm und seidig. Die wunderbar eingebundene Säure, eine geschmeidige Tanninstruktur und das elegante Finale komplementieren das runde Geschmackserlebnis.

#### **Trinidad del Conde de Hervias - Tempranillo**

Spanien, D. O. Ca. Rioja  
Enthält Sulfite  
Rebsorten: Tempranillo

Flasche 0,75L 39,00€

Sehr harmonischer und ernsthafter Wein mit eleganter Struktur. Wunderbar eingebundene Holzaromen vom Ausbau im Eichenfass umschmeicheln die feine dunkle Frucht. Ein großer Wein: vollmundig, geschmeidig und voller Charakter.



**Anima Negra AN/2 - Callet, Mantonegre-Fogonen, Syrah**

Flasche 0,75L 39,00€

Spanien, Mallorca

Enthält Sulfite

Rebsorten: Callet, Mantonegre - Fogonen, Syrah

In der Nase zeigt sich ein kräftiges Bouquet von Tabak, Schwarzkirschen und Blaubeeren mit erdigen und mineralischen Aromen. Am Gaumen ist er sehr weich und komplex mit **viel Schmelz und Noten von Kirschen, Karamell, kandierten Früchten und Vanille**

**Pesquera Crianza - Tempranillo**

Flasche 0,75L 40,90€

Spanien, Ribera del Duero D.O.

Enthält Sulfite

Rebsorten: 100% Tinta del Pais Tempranillo

Im Bouquet ausgewogene feine Aromen von Eichenholz und reifen, roten und schwarzen Früchten, unterlegt mit Anklängen von Waldboden und Gewürzen. Am Gaumen dicht mit exzellenter Struktur, tiefgründiger Frucht und langem Nachhall. Der Wein lagerte 18 Monate **in Barriques aus amerikanischer Eiche.**

**12 Volts, 4 Kilos Vinícola - Callet - Fogonen, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot**

Flasche 0,75L 40,90€

Spanien, Mallorca

Enthält Sulfite

Rebsorten: 40% Callet - Fogonen, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Dieser Wein ist mächtig und elegant. In der Nase Aromen von Kirschen und Heidelbeeren, leichte Holznoten und würzige Nuancen von gerösteten Maronen und dunklem Karamell. Am Gaumen eine feste Struktur und wieder diese köstlichen Beeren. Insgesamt ausgewogen und harmonisch. Ein äußerst eleganter Wein, der durch seine gut eingebundene Säure und seine frischen Fruchtaromen bis zum letzten Schluck Spaß macht.



*Espiritu*

## Spirituosen

### **WEINMIX:**

SCHORLE	0,2L	4,20 €
TINTO DE VERANO	0,2L	5,00 €
SANGRIA	0,2L	5,00 €

### **COCKTAILS:**

MOJITO	0,3L	7,50 €
CAIPIRINHA	0,3L	8,50 €
IPANEMA (ALKOHOLFREI)	0,3L	4,50 €

### **BRANDY:**

OSBORN RESERVA - 8 JAHRE	2CL	4,00 €
OSBORN 103 NEGRA		

### **HEISS SERVIERT:**

TORRES - 15 JAHRE	2CL	4,90 €
GRAND DUQUE DE ALBA		
CARDENAL MENDOZA		

### **WHISKY / SCOTCH + BEIGETRÄNK (z.B. Cola):**

BALLENTINES	4CL	6,90 €
CHIVAS REGAL 12J.	4CL	6,90 €
HIGHLAND PARK	4CL	9,50 €
BUSHMILLS	4CL	9,50 €
JACK DANIELS	4CL	8,50 €
JIM BEAM	4CL	8,50 €
BULLEIT	4CL	6,90 €

1=Konservierungsstoffe, 2=Koffein, 3=Antioxidationsmittel,  
4=Farbstoff, 5=Süßungsmittel, 6=Chinin, 7=Taurin

Unsere Preise beinhalten Bedienungsgeld und die ges. Mehrwertsteuer  
Wir haben auch eine Allergiker- Speisekarte. Bitte sprechen Sie uns an.



**RUM:**

DON PAPA	2CL	3,90 €
HAVANNA 3 + BEIGETRÄNK (z.B. Cola)	4CL	6,50 €
HAVANNA 7 + BEIGETRÄNK (z.B. Cola)	4CL	8,50 €

**GIN:**

TANQUERAY + TONIC	4CL	7,50 €
MONKEY + ORANGE + TONIC	4CL	10,50 €
HENDRICKS + GURKE + TONIC	4CL	8,90 €

**GRAPPA:**

GRAPPA PRIMITIVO	2CL	4,50 €
------------------	-----	--------

**APERITIF**

APEROL SPRITZ	5CL	5,50 €
MARTINI SPRITZ	5CL	6,50 €
MARTINI DRY (WEISS, ROT, FIERO)	5CL	4,00 €
CAMPARI	5CL	4,90 €
+ ORANGENSAFT	5CL	6,90 €
+ SELTER	5CL	6,50 €

**SHERRY:**

SHERRY (MEDI, TROCKEN, SUESS)	2CL	3,50 €
-------------------------------	-----	--------

**LIKÖER:**

BAILEY'S	4CL	4,60 €
LIQUER 43	4CL	4,60 €
POUCHE CABALLERO	4CL	4,60 €

**WEITERE SPIRITUOSEN:**

AVERNA	4CL	4,60 €
SAMBUCA	2CL	2,50 €
VODKA	2CL	2,50 €
KARAMELL-VODKA	2CL	2,50 €

1=Konservierungsstoffe, 2=Koffein, 3=Antioxidationsmittel,  
4=Farbstoff, 5=Süßungsmittel, 6=Chinin, 7=Taurin

Unsere Preise beinhalten Bedienungsgeld und die ges. Mehrwertsteuer  
Wir haben auch eine Allergiker- Speisekarte. Bitte sprechen Sie uns an.