

# CERVEZA

## BIER UND BIERMIXGETRÄNKE

	0,25 l	2,80
	0,40 l	3,90
	0,25 l	2,80
	0,40 l	3,90
	0,25 l	2,80
<b>VELTINS</b>	0,40 l	3,90
<b>Radler<sup>15</sup></b>	0,40 l	3,20
<b>Colabier<sup>1,2,9</sup></b>	0,40 l	3,20
Schöfferhofer HEFEWEIZEN Hell	0,50 l	4,20
<b>Weizenradler<sup>15</sup></b>	0,50 l	4,20
<b>Kirschweizen</b>	0,50 l	4,80
<b>Bananenweizen</b>	0,50 l	4,80
<b>Colaweizen<sup>1,2,9</sup></b>	0,50 l	4,20

# BOTELLAS DE CERVEZA

## FLASCHENBIERE

Schöfferhofer KRISTALLWEIZEN	0,50 l	4,20
Schöfferhofer DUNKLES HEFEWEIZEN	0,50 l	4,20
Schöfferhofer HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 l	4,20
<b>Jever Fun Alkoholfrei</b>	0,33 l	3,20
<b>Helles Pülleken</b>	0,33 l	3,20
<b>Bitburger Radler 0,0%</b> Alkoholfrei	0,33 l	3,20
<b>Corona Extra</b>	0,355 l	3,90
<b>San Miguel</b>	0,33 l	3,90

# SOFTDRINKS

		0,20 l	0,40 l
afri cola <sup>1,2,9</sup>		2,60	4,20
afri cola ohne zucker <sup>1,2,8,11,15</sup>	I	2,60	4,20
Bluna Orange <sup>2,9,15</sup>		2,60	4,20
Bluna Zitrone <sup>15</sup>		2,60	4,20
Bluna Mix Cola Orange <sup>1,2,9,15</sup>		2,60	4,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>3,9</sup>		2,90	4,80
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>		2,90	4,80
Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>		2,90	4,80
<b>ELEPHANT BAY ICE TEA</b> Peach, Pomegrante, Blueberry		0,33 l	3,40
<b>Malzbier</b>		0,33 l	3,60
Gerolsteiner		0,25 l	2,90
Gourmet Sprudel		0,50 l	3,90
		0,75 l	5,90
Gerolsteiner		0,25 l	2,90
Gourmet Naturell		0,50 l	3,90
		0,75 l	5,90
Die Limo von Granini		0,33 l	3,20
Dark Berries + Guarana <sup>1,9,16</sup>			
Pink Grapefruit + Cranberry <sup>9,16</sup>			

# ENERGIZER

Red Bull <sup>1,2,4,17</sup>		0,25 l	3,80
Red Bull Sugarfree <sup>1,2,4,8,11,17</sup>		0,25 l	3,80

## JUGOS

### FRUCHTIGES VON granini

Apfelsaft	0,20 l	2,90
Apfelsaft	0,40 l	4,50
Orangensaft	0,20 l	3,20
Orangensaft	0,40 l	5,50
Ananassaft	0,20 l	3,20
Kirschnektar	0,20 l	3,20
Bananennektar	0,20 l	3,20
Maracujanektar	0,20 l	3,20
Mangonektar	0,20 l	3,20
Cranberrynektar	0,20 l	3,20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20 l	3,20
Pink Grapefruitnektar	0,20 l	3,20
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,90
Apfelsaftschorle	0,40 l	4,30
Andere Saftschorle	0,20 l	2,90
Andere Saftschorle	0,40 l	4,80
KiBa	0,20 l	3,20
KiBa	0,40 l	5,50

## BEBIDAS CALIENTES

### HEISSE GETRÄNKE

Café	2,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte macchiato	3,50
Espresso	2,40
Espresso Grande <i>doppelt</i>	3,50
Espresso Cortado <i>Espresso mit Milch</i>	3,20
Carajillo <i>Espresso mit Brandy</i>	4,90

## SABORES

### FLAVOURS

Karamell	0,80
Mandel	0,80
Nuss	0,80



## APERITIVO

### APERITIF

Sherry Osborne Dry	5 cl	4,50
Sherry Osborne Medium	5 cl	4,50
Sherry Osborne Creme	5 cl	4,50
Martini Rosso	5 cl	4,50
Martini Bianco	5 cl	4,50
Martini Rosé	5 cl	4,50

## HIERBAS

### KRÄUTER

Hierbas Tunel	4 cl	4,90
Jägermeister	4 cl	4,20
Averna	4 cl	4,20
Ramazzotti	4 cl	4,20
Ouzo	4 cl	4,20

## BRANDY

Osborne Veterano	2 cl	4,40
Osborne 103 Blanca	2 cl	4,90
Carlos I	2 cl	6,40
Cardinal Mendoza	2 cl	6,80

## WHISKEY

Jack Daniel's	2 cl	5,10
Glenfiddich Solera <sup>2</sup> 15 Years	2 cl	6,20
Glenlivet <sup>2</sup> 12 Years	2 cl	6,40
Jameson 1780 <sup>2</sup> <i>Irish Whisky 12 Years</i>	2 cl	6,40
Jim Beam <sup>2</sup>	2 cl	5,10



## LICOR

### LIKÖRE

<i>Antica</i> SAMBUCA <i>Classic, Raspberry Flavour</i>	4 cl	4,50
Licor 43 <sup>2</sup>	4 cl	4,50
Baileys <sup>2</sup> auf Eis	4 cl	4,50



## DIGESTIVO

### DIGESTIVE

Waldler Waldhimbeere	2 cl	6,20
Prinz Alte Marille	2 cl	6,40
Prinz Alte Williamsbirne	2 cl	6,40
Prinz Alte Haselnuss	2 cl	6,40
Grappa La Chardonnay	2 cl	6,80
Linie Aquavit	2 cl	4,80

## SPIRITUOSEN

Havana Club 3 Años	2 cl	4,80
Havana Club 7 Años	2 cl	5,80
OPIHR <i>London Dry Gin</i>	2 cl	5,20
GREENALLS <i>London Dry Gin</i>	2 cl	4,80
Absolut Vodka	2 cl	4,80



## TEQUILAS

José Cuervo Tequila Silver	2 cl	4,30
José Cuervo Tequila Gold	2 cl	4,30
Los Zimtos	2 cl	3,90
Mescal	2 cl	4,20

## SHOOTERS

XUXU Erdbeerlimes	4 cl	4,10
Orgasmus <sup>2</sup> <i>Sambuca-Baileys</i>	4 cl	4,80
B52 <sup>1,2</sup> <i>Tia Maria-Baileys-Escorial</i>	4 cl	4,80
Lavalampe <sup>2</sup>	4 cl	5,20

*Licor 43, Erdbeerlimes, Sahne, Pfeffer*

## CÓCTELES SIN ALCOHOL ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Florida</b>	6,50
<i>Blue Curaçao<sup>2</sup>, Orangen-, Ananassaft, Lime Juice</i>	
<b>Red Apple</b>	6,50
<i>Apfelsaft, Erdbeernektar, Lime Juice</i>	
<b>Wake on the Beach</b>	6,50
<i>Mangonektar, Cranberrynektar, Ananassaft, Lime Juice</i>	
<b>Coconut Kiss</b>	6,50
<i>Ananassaft, Orangensaft, Cocos, Sahne, Kirschnektar</i>	
<b>Mojito „Drive“</b>	6,50
<i>Limette, Minze, Ginger Ale<sup>2</sup>, Zucker, Soda</i>	
<b>Caipi „Drive“</b>	6,50
<i>Limette, Grapefruitnektar, Ginger Ale<sup>2</sup>, Zucker</i>	
<b>Spring Fever</b>	6,50
<i>Orangensaft, Mangonektar, Ananassaft, Zitrone</i>	
<b>Sportsman</b>	6,50
<i>Schwarzer Johannisbeernektar, Ananassaft, Zitronensaft, Mangonektar</i>	
<b>Habanita especial</b>	6,50
<i>Orangensirup, Bananennektar, Orangensaft, schwarzer Johannisbeernektar</i>	

# COCTELES CON ALCOHOL

## ALKOHOLISCHE COCKTAILS

<b>Frozen Daiquiri Erdbeere</b>	<b>7,50</b>	<b>Piña Colada</b>	<b>7,50</b>
<i>weißer Rum, Triple Sec, Erdbeernektar</i>		<i>Weißer Rum, Ananassaft, Cocos, Sahne</i>	
<b>Frozen Daiquiri Lemon</b>	<b>7,50</b>	<b>Mango Colada</b>	<b>7,50</b>
<i>weißer Rum, Triple Sec, Zitrone</i>		<i>Weißer Rum, Mangonektar, Cocos, Sahne</i>	
<b>Frozen Daiquiri Mango</b>	<b>7,50</b>	<b>Strawberry Colada</b>	<b>7,50</b>
<i>weißer Rum, Triple Sec, Mangonektar</i>		<i>Weißer Rum, Ananassaft, Erdbeernektar, Cocos, Sahne</i>	
<b>Margarita Classic</b>	<b>7,50</b>	<b>Sex on the Beach</b>	<b>7,50</b>
<i>Tequila, Cointreau, Lime Juice</i>		<i>Vodka, Pepino<sup>2</sup>, Orangensaft, Ananassaft, Kirschnektar</i>	
<b>Margarita Strawberry</b>	<b>7,50</b>	<b>Pussy Cat</b>	<b>7,50</b>
<i>Tequila, Cointreau, Erdbeernektar</i>		<i>Prosecco, Grenadine<sup>2</sup>, Orangensaft</i>	
<b>Margarita Mango</b>	<b>7,50</b>	<b>Tequila Sunrise</b>	<b>7,50</b>
<i>Tequila, Cointreau, Mangonektar</i>		<i>Tequila, Grenadine<sup>2</sup>, Orangensaft</i>	
<b>Alle Margaritas in der 1 Liter Karaffe</b>	<b>29,50</b>	<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>7,50</b>
<b>Caipirinha</b>	<b>7,50</b>	<i>Rum, Vodka, Gin, Cointreau, Zitrone, Orangensaft, Afri Cola<sup>1,2,9</sup></i>	
<i>Cachaça, Limetten, Rohrzucker</i>		<b>White Russian</b>	<b>7,50</b>
<b>Strawberry Caipirinha</b>	<b>7,50</b>	<i>Vodka, Tia Maria<sup>1</sup>, Baileys<sup>15</sup>, Creme de Cacao weiß, Sahne</i>	
<i>XUXU, Limetten, Rohrzucker</i>		<b>Zombie</b>	<b>7,50</b>
<b>Caipirinha Maracuja</b>	<b>7,50</b>	<i>Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy<sup>2</sup>, Ananassaft, Grenadine<sup>2</sup>, Zitrone</i>	
<i>Maracuja, Limetten, Rohrzucker</i>		<b>Cosmopolitan</b>	<b>7,50</b>
<b>Mojito Royale</b>	<b>7,50</b>	<i>Vodka, Licor 43<sup>2</sup>, Lime Juice, Cranberrynektar</i>	
<i>Frische Minze, Rum, Limetten, Soda</i>		<b>Whisky Sour</b>	<b>7,50</b>
<b>Swimming Pool</b>	<b>7,50</b>	<i>Whisky<sup>2</sup>, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	
<i>Vodka, Rum, Blue Curaçao<sup>2</sup>, Ananassaft, Cocos, Sahne</i>		<b>Habanita Spezial</b>	<b>7,50</b>
<b>Planter's Punch</b>	<b>7,50</b>	<i>Licor 43<sup>2</sup>, Tequila, Creme de Banane, schwarzer Johannisbeernektar, Orangensaft</i>	
<i>Brauner Rum, Zitrone, Orangensaft, Mangonektar, Grenadine<sup>2</sup></i>			
<b>Flying Kangaroo</b>	<b>7,50</b>		
<i>Vodka, Rum, Maracuja-, Erdbeernektar, Sahne</i>			
<b>Mai Tai</b>	<b>7,50</b>		
<i>Brauner Rum, weißer Rum, Apricot Brandy<sup>2</sup>, Mandelsirup, Zitrone</i>			

WIR MIXEN UNSERE COCKTAILS NUR MIT **BOLS**.

REAL SHAKERS HAVE BOLS.

## LONGDRINKS CON 4 CL ALCOHOL

Campari <sup>2</sup> Soda	5,90	Southern Comfort Cola <sup>1,2,9</sup>	5,80
Campari <sup>2</sup> Orange	6,30	Southern Comfort Ginger Ale <sup>2</sup>	5,80
Havana 3 Años Cola	6,50	Malibu Ananas	6,40
Havana 7 Años Cola	7,40	Malibu Maracuja	6,40
Jack Daniel's Cola <sup>1,2,9</sup>	6,80	Batida Kirsch	6,40
Jim Beam Cola <sup>1,2,9</sup>	6,50	Licor 43 <sup>2</sup> mit Milch	5,90
Absolut Vodka Orange	6,40	Absolut Vodka Red Bull <sup>1,2,4,17</sup>	6,90
Absolut Vodka Lemon <sup>3,9</sup>	6,40	Jägermeister Red Bull <sup>1,2,4,17</sup>	6,90
GREENALL <sup>5</sup> London Dry Gin Tonic <sup>3</sup>	6,20		

## CAVA SEKT

Cava Conde de Caralt, <i>trocken</i>	0,1 l	4,10	Aperol Spritzetto	0,25 l	6,90
Cava Conde de Caralt <i>mit Saft nach Wahl</i>	0,1 l	4,10	<i>Sekt auf Eis, Aperol<sup>2,3</sup>, Orangenscheibe</i>		
Cava Conde de Caralt <i>auf Eis</i>	0,2 l	6,90	Lillet Wild Berry	0,25 l	6,80
Cava Conde de Caralt	0,75 l	29,50	<i>Lillet blanc auf Eis, Himbeeren, Schweppes Russian Wild Berry<sup>15</sup></i>		
			MÉE ROUGE		6,90
			MIAMÉE ROUGE, <i>Prosecco, Waldbeeren, Limettenzeste</i>		
			MÉE ORANGE		6,90
			MIAMÉE ORANGE, <i>Prosecco, Orangenzeste, Limettenzeste</i>		



# LOS VINOS DEL PALATINADO

## WEINE AUS DER PFALZ

<b>Grauburgunder</b> <i>Prädikatswein/Pfalz</i>	<b>0,21</b>	<b>5,10</b>	<b>Rieslingschorle sauer</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90</b>
<b>Sauvignon blanc</b> <i>Weingut Mussler Bissersheim</i>	<b>0,21</b>	<b>6,30</b>	<b>Rieslingschorle sauer</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30</b>
<b>Riesling trocken</b> <i>Weingut Bengel Dirmstein</i>	<b>0,21</b>	<b>4,50</b>	<b>Weißherbstschorle sauer</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90</b>
<b>Weißburgunder Spätlese trocken</b> <b>Dirmsteiner Herrgottsacker</b> <i>Weingut Bengel Dirmstein</i>	<b>0,21</b>	<b>5,20</b>	<b>Weißherbstschorle sauer</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30</b>
<b>Portugieser Weißherbst</b> <i>Weingut Bengel Dirmstein</i>	<b>0,21</b>	<b>4,50</b>	<b>Rieslingschorle süß</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90</b>
<b>Domina Spätlese lieblich</b> <b>Dirmsteiner Herrgottsacker</b> <i>Weingut Bengel Dirmstein</i>	<b>0,21</b>	<b>6,30</b>	<b>Rieslingschorle süß</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30</b>
<b>Dornfelder trocken</b> <b>Dirmsteiner Herrgottsacker</b> <i>Weingut Bengel Dirmstein</i>	<b>0,21</b>	<b>5,80</b>	<b>Weißherbstschorle süß</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,90</b>
			<b>Weißherbstschorle süß</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30</b>
			<b>Persching</b>	<b>0,50 l</b>	<b>4,30</b>

# ESPECIALES DE VINO ESPAÑOL

## SPANISCHE WEINSPEZIALITÄTEN

<b>Hausgemachter Sangría mit Früchten und Eis</b>	<b>0,25 l</b>	<b>6,40</b>
<b>Hausgemachter Sangría mit Früchten und Eis</b>	<b>0,50 l</b>	<b>12,40</b>
<b>Hausgemachter Sangría mit Früchten und Eis</b>	<b>1,00 l</b>	<b>23,80</b>
<b>Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade und Zitronenscheiben</b>	<b>0,25 l</b>	<b>6,20</b>
<b>Tinto de Verano Rotwein mit Zitronenlimonade und Zitronenscheiben</b>	<b>0,5 l</b>	<b>11,90</b>

# LOS VINOS ESPAÑOLES

## WEINE AUS SPANIEN IM AUSSCHANK

### Bianco / Weiß - 0,2 l

**Vino San Juan**, trocken, D.O. La Mancha 5,30  
*Landwein aus Zentralspanien, Aromen von Blumen, reifem Obst, leicht nussige Noten*

**Chardonnay**, trocken 5,90  
*Helles Gelb, Aromen von exotischen Früchten, rund und süffig, ausgeglichen, mit einem Hauch Zitrone.*

### Rosado / Rosé - 0,2 l

**Vino San Juan Rosado**, trocken, Tempranillo D.O. La Mancha 5,20  
*Landwein aus Zentralspanien, ausdrucksvolle Aromen von Beeren und Pflaumen*

**Navarro Rosado Fortius**, trocken, Tempranillo D.O. La Mancha 5,90  
*Die Rebsortenkombination aus Tempranillo und Merlot ist wahrhaft ungewöhnlich. Ausdrucksvolle Aromen von Pflaumen und Beeren.*

### Tinto / Rot - 0,2 l

**Vino San Juan**, trocken, Tempranillo D.O. La Mancha 5,30  
*Landwein aus Zentralspanien, Aromen von Cassis, Pflaumen, Leder und etwas Süßholz*

**„Oromonte“ Tempranillo/Garnacha**, halbtrocken 5,90  
*Bodegas Navarro-Lopez. Lieblicher dunkler rubinroter Wein aus der Tempranillo-Rebe aus dem spanischen Zentralgebiet. Fruchtig süßer Duft nach roten Beeren. Ein angenehmer Wein zu allen Tapas sowie zu Wurst und Schinken.*

**Tunante de Azabache Rioja Tempranillo – D.O.Ca. Rioja** 5,90  
*Fruchtaromen von schwarzen Beeren, Pflaume und Schokolade*

**„Fortius“ Crianza Tempranillo - Cabernet Sauvignon** 6,10  
*Ausgewogenes Aroma von reifen roten Beeren, Pflaumen, Cassis, feine Anklänge von Gewürzen*

**(Arium) Viña San Juan „Reserva“ / Tempranillo - DO Valdepeñas**, trocken 6,40  
*Bodegas Félix Solís Avantis, Valdepeñas. Leuchtend dunkles Kirschrot mit ziegelfarbenem Reflex, harmonische, weiche Tannine, gut eingepasste Holzaromen und viel dunkle Waldfrucht. Vielschichtig mit guter Länge und saftigem Finale*

# BOTELLAS DE VINO DE ESPAÑA

## FLASCHENWEINE AUS SPANIEN

### Tinto (rot)

#### **Viña Bajoz Crianza, Tempranillo trocken**

29,50

*Tinto del Toro ist eine Tempranillo-Traube, die nur im Gebiet Toro vorkommt. Aromenspiele von roten Früchten und Beeren und Vanillenoten, langer Abgang definieren diesen Wein, der aus 60 Jahren alten Rebstöcken selektiert wurde.*

#### **Condado de Oriza Joven**

29,80

*Dieser Wein ist das Resultat mühevoller und sorgfältiger Arbeit.*

*Der rebsortenreine Tempranillo wurde nur aus den besten Trauben (Tinta del Pais) der Region hergestellt. Ein reifes Aroma roter und schwarzer Früchte mit Gewürzen und Kaffee. Ein Gaumenschmeichler, vollmundig und weich mit angenehm fruchtiger Note.*

#### **Rioja Gran Reserva trocken „Ramon Bilbao“**

39,50

*Die Trauben für diesen dunkelroten Wein wurden von Hand in kleine Boxen gelesen. Tempranillo abgerundet mit etwas Mazuelo und Garnacha reifen über zwei Jahre im Barriquefass und nochmals über 3 Jahre in der Flasche.*

Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns bitte an.

**Hinweis Allergene:** Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>koffeinhaltig, <sup>2</sup>mit Farbstoff(en), <sup>3</sup>chininhaltig, <sup>4</sup>mit Taurin, <sup>5</sup>mit Schwefeldioxid, <sup>6</sup>mit Schwärzungsmittel, <sup>7</sup>mit Phosphat, <sup>8</sup>mit Süßungsmittel, <sup>9</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>10</sup>mit Konservierungsstoff(en), <sup>11</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker(n), <sup>13</sup>mit Milcheiweiß, <sup>14</sup>gewachst, <sup>15</sup>mit Säuerungsmittel(n), <sup>16</sup>mit Stabilisator(en), <sup>17</sup>erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), <sup>18</sup>mit dem allergenen Stoff: Senfsamenextrakt, <sup>19</sup>geschwefelt (enthält Sulfite)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

© 03/2017 designed by  FINESTYLE • www.finestyle.eu

## SOPAS SUPPEN

Chilisuppe	5,90
Kartoffelsuppe <i>mit gebratener Chorizo-Wurst</i>	6,30
Tomatensuppe <i>mit Sahnehäubchen</i>	5,60
Chili con Carne	7,50

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen einen Brotkorb.

Jeder weitere Brotkorb	<i>klein</i> 1,00
	<i>groß</i> 2,00

## ENSALADAS SALATE

Ensalada „Minimo“ <i>Kleiner Blattsalat</i>	5,90
Ensalada „Mixta“ <i>Knackiger Blattsalat mit Gurken, Paprika, Zwiebeln</i>	9,90
Ensalada „Bonito“ <i>Knackiger Blattsalat mit Thunfisch<sup>2</sup>, Gurken, Zwiebeln, Ei</i>	12,90
Ensalada „Habanita“ <i>Knackiger Blattsalat mit Putenstreifen, Paprika, Tomaten, Oliven<sup>6</sup></i>	13,90
Ensalada „Española“ <i>Knackiger Blattsalat mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln</i>	12,90

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen einen Brotkorb.

Jeder weitere Brotkorb	<i>klein</i> 1,00
	<i>groß</i> 2,00



# FINGERFOOD

<b>Mozzarellasticks</b> <i>mit Hot-Chili-Salsa</i>	6,90
<b>Würzige Kartoffelecken</b> <i>mit Alioli</i>	6,30
<b>Onion Rings</b> <i>mit Alioli</i>	6,30
<b>Jalapeño-Chilihälften</b> <i>gefüllt mit Frischkäse, dazu Salsa</i>	7,20
<b>Chicken Nuggets</b> <i>mit Salsa</i>	5,90
<b>Buffalo Chicken Wings</b> <i>Pikante, würzig marinierte Hähnchenflügel<sup>12</sup> mit BBQ-Sauce<sup>10,12</sup></i>	7,20
<b>„Habanita Fingerfood“ Spezialitätenteller</b> <i>Mozzarellasticks<sup>15</sup>, Jalapeno-Chilihälfte, Chicken Nuggets, Onion Rings, Buffalo Chicken Wings<sup>12</sup>, Kartoffelecken, Alioli und Hot-Chili-Salsa</i>	15,90

## NACHOS

<b>Nachos</b> <i>mit Hot-Salsadip</i>	5,90
<b>Nachos</b> <i>mit Cheese-Salsadip<sup>2,10</sup></i>	5,90
<b>Nachos</b> <i>mit Guacamole</i>	5,90



# TAPAS

Tapas stammen aus Andalusien. Das Wort „Tapas“ geht auf das spanische „tapa“ zurück. Das bedeutet „Deckel“. Früher bedeckten die Andalusier ihre Gläser mit einer Scheibe Brot, damit keine Fliegen oder Staub in den Wein gelangen konnten. Im Laufe der Zeit begann man, pikante Beläge auf die Brotscheiben zu geben – Tapas! Die pikanten Appetithappen werden sowohl heiß auch als kalt serviert. Dazu wird ein Glas gut gekühlter Sangria, Wein, ein Bier oder trockener Sherry getrunken.

<b>Aceitunas</b> <i>marinierte Oliven<sup>6</sup></i>	4,80	<b>Pechugo de pollo marinado</b> <i>marinierte Hähnchenbrust vom Grill mit süß-scharfem Chilidip und Brot</i>	7,20
<b>Alioli</b> <i>span. Knoblauch-Mayonnaise, mit Brot</i>	4,70	<b>Brocheta de pollo</b> <i>Hähnchenspieß vom Grill mit süß-scharfem Chilidip und Brot</i>	7,20
<b>Pan Tostado</b> <i>span. getoastetes Brot mit Knoblauch und Tomaten</i>	5,40	<b>Champiñones fritos con ajo</b> <i>Frisch gebratene Champignons mit Knoblauch, Kräutern und Brot</i>	6,90
<b>Jamon Serrano</b> <i>span. luftgetrockneter Schinken<sup>10</sup> mit Brot</i>	6,70	<b>Vegetable frito</b> <i>Gebratenes mediterranes Gemüse mit Kräutern und Brot</i>	6,90
<b>Chorizo</b> <i>span. Paprikawurst mit Brot</i>	5,20	<b>Gambas a la plancha</b> <i>gegrillte Riesengarnelen<sup>2</sup> in Knoblauch, Alioli und Brot</i>	6,90
<b>Queso Manchego</b> <i>span. Hartkäse aus Schafsmilch, mit Brot</i>	6,70	<b>Brocheta de Gambas</b> <i>Garnelenspieß<sup>2</sup> mit Chilisalsadip und Brot</i>	6,70
<b>Parrilla peperoni</b> <i>gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch, Alioli und Brot</i>	6,90	<b>Calamares Tintenfischringe</b> <i>im Backteig mit Alioli</i>	5,90
<b>Boquerones</b> <i>Sardellenfilets in Vinaigrette-Öl Marinade</i>	5,80	<b>Higos con bacon</b> <i>Feigen im Speckmantel</i>	5,90
<b>Tortilla</b> <i>span. Kartoffelomelette</i>	5,90	<b>Dátil con bacon</b> <i>Datteln im Speckmantel</i>	5,90
<b>Patata con crema agria</b> <i>Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	4,90	<b>Esquinas de Patata con salsa</b> <i>Kartoffelecken mit Salsadip</i>	6,30
<b>Albóndigas</b> <i>pikante Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensoße, Brot</i>	5,80	<b>Patatas Bravas</b> <i>würzige Kartoffelstücke in pikanter Tomatensoße</i>	6,30
<b>Butifarra de Chorizo</b> <i>gebratene span. Paprikawurst<sup>10</sup> und Brot</i>	5,90		

# TAPAS VARIACIONES

## TAPASVARIATIONEN

<b>Habanita especial</b> <i>Hähnchenspieß, Garnelenspieß<sup>2</sup>, Gemüsespieß, Peperonispieß, Albóndiga, würzige Kartoffelecken, Alioli und Chilisalsadip</i>	19,80
<b>Platto Habanita Tapas frias</b> <i>Jamón Serrano<sup>10</sup>, Chorizo, Queso Manchego, Oliven<sup>6</sup>, Alioli und Brot</i>	16,90
<b>Habanita Überraschungs-Tapasplatte für 2 Personen</b> <i>Variation aus verschiedenen Tapas und Fingerfood</i>	49,80
<b>Für jede weitere Person</b>	24,90



# TORTILLA WRAPS

<b>Wrap Mexicana</b> <i>Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais, Chili, Eisbergsalat, Kartoffelecken, Chilidip</i>	12,90
<b>Wrap Pollo</b> <i>Hähnchenbruststreifen, mediterranes Gemüse, Eisbergsalat, Kartoffelecken, süß-scharfer Chilidip</i>	13,90
<b>Wrap Atún</b> <i>Thunfisch<sup>2</sup>, Ei, Zwiebeln, Eisbergsalat, Kartoffelecken, Sour Cream</i>	13,90
<b>Wrap Vegetariano</b> <i>mediterranes Gemüse, Schafskäse, Eisbergsalat, Kartoffelecken, Sour Cream</i>	13,90

## DEL HORNO

### AUS DEM OFEN

#### Queso de Oveja

*Gegrillter Schafskäse mit Oliven<sup>6</sup>, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Brot*

9,50

#### Parrilla peperoni

*Große Portion gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch, Alioli und Brot*

8,90

## A LA PARRILLA

### VOM GRILL

**Marinierte Hähnchenbrust vom Grill**, *mediterranes Gemüse und süß-scharfen Chilidip*

16,90

**Hähnchenspieße**, *mediterranes Gemüse und süß-scharfen Chilidip*

16,90

## PASTAS

### NUDELGERICHTE

**Pasta** mit Putenbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan

14,90

**Pasta** mit mediterranem Gemüse und frischem Chili (scharf)

13,90

**Pasta** mit Garnelen<sup>2</sup> in feurigem Olivenöl (scharf)

16,90



# ESPECIALIDADES DE CARNE

## FLEISCHGERICHTE

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl, sowie einen kleinen Salat.

<b>Escalope „Jamón Serrano“</b> <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Jamón Serrano<sup>10</sup> und Käse<sup>2,10</sup> gefüllt</i>	<b>18,90</b>
<b>Escalope „Habanita Especial“</b> <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Chili con Carne und Käse<sup>2,10</sup> überbacken</i>	<b>17,90</b>
<b>Brocheta „Española“</b> <i>Schweinefiletspieß mit Zwiebeln, Paprika, Chorizo-Wurst<sup>10</sup> und Pfeffersoße</i>	<b>21,90</b>
<b>Pechuga de Pollo „Madrid“</b> <i>Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersoße</i>	<b>19,80</b>
<b>Filet de cadera „Andalusía“</b> <i>Rumpsteak (Argentinisches Blockhouse) mit Kräuterbutter Rohgewicht 300 gr.</i>	<b>23,80</b>
<b>Filet de cadera „Argentina“</b> <i>Rumpsteak (Argentinisches Blockhouse) mit Chili, Paprika, Mais und Zwiebeln Rohgewicht 300 gr.</i>	<b>24,90</b>
<b>Filet de cadera „Champinones al alioli“</b> <i>Rumpsteak (Argentinisches Blockhouse) mit frisch gebratenen Champignons und Knoblauch Rohgewicht 300 gr.</i>	<b>25,90</b>

## BEILAGEN ZUR WAHL:

Pommes Frites – Würzige Kartoffelecken – Rösti



## **PESCADO** **FISCHGERICHTE**

Meeresfrüchtesalat <sup>2</sup> <i>mit Brot</i>	13,90
Victoriabarsch <i>mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	22,50
Gegrilltes Lachsfilet <sup>2</sup> <i>mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	23,50
Garnelenspieße <sup>2</sup> <i>mit süß-scharfer Chili-Marinade und Brot</i>	13,20
Riesengarnelen <sup>2</sup> <b>im Ganzen gegrillt</b> <i>mit Knoblauch, Alioli und Brot</i>	19,80
Tintenfischringe <sup>2</sup> <b>im Backteig</b> <i>mit Alioli</i>	9,50
Frittierte Sardellen <i>mit Alioli und Brot</i>	11,80

**JEDEN MITTWOCH UND SAMSTAG: HAUSGEMACHTE PAELLA** 17,90

## **PARA LOS NIÑOS** **GERICHTE FÜR KINDER BIS 10 JAHRE**

„Pumuckl“ Chicken Nuggets <i>mit Pommes</i>	6,90
„Pinocchio“ Kinderschnitzel <i>mit Pommes</i>	7,40
„Tigerente“ Hähnchenspieß <i>mit buntem Gemüse</i>	8,40

