



# TAPASTA

## Picoteo - Snacks

### Nachos - Maischips mit...

Salsa Picante	4,60 €
Guacamole	5,40 €
Salsa Picante und Guacamole	5,70 €

### Nachos - Maischips „Tapasta“ mit...

Käse überbacken Salsa Picante und Guacamole	6,40 €
---	--------

## Sopas - Suppen

### Zu allen Suppen reichen wir unser hausgemachtes Brot

### Sopa de tomate

Hausgemachte Tomatensuppe, serviert mit Crème fraîche	4,40 €
---	--------

### Chili con Carne (picante)

Hausgemachtes Chili con Carne (scharf), serviert mit Crème fraîche	6,30 €
--	--------

## Extras

Mojo Rojo - rote Paprikasauce	1,50 €
Mojo Verde - grüne Paprikasauce	1,50 €
Aioli - Knoblauchsauce	1,50 €
Brot	1,50 €
Brot und Aioli, hausgemacht	2,50 €
Kräuterbutter	1,50 €
Süß Sauer Sauce	1,50 €
Cocktailsauce	1,50 €
Salsa Picante - Tomatensauce (scharf)	1,00 €
Guacamole - Avocadocrème	1,50 €
Nachos - Maischips	4,40 €

## Ensaladas - Salate

Zu allen Salaten reichen wir unser selbstgemachtes Brot mit Aioli. Sie haben die Wahl: Olivenöl & Balsamico, Caesardressing, Vinaigrette oder Joghurdressing

### Ensalada mixta pequeña

Kleiner gemischter Salat	4,70 €
--------------------------	--------

### Ensalada mixta grande

Großer gemischter Salat mit Käse, Ei, Schinken, Sonnenblumenkernen und Oliven	8,00 €
---	--------

### Ensalada romana

Römersalat mit Parmesan, Croûtons und Caesardressing	7,40 €
--	--------

### Ensalada romana con pavo

Römersalat mit gebratenen Putenbruststreifen, Parmesan, Croûtons und Caesardressing	8,40 €
---	--------

### Ensalada mixta con atún

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln	8,40 €
--	--------

### Ensalada de tomate con mozzarella

Tomaten - Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	6,30 €
---	--------

### Ensalada con gambas

Gebratene Scampis, serviert auf einem gemischten Salat	8,40 €
--	--------

### Ensalada mixta con datiles, jamón serrano y queso de parmesa

Schmackhafte Datteln mit Serrano Schinken und Parmesan auf einem gemischten Salat	8,40 €
---	--------

## Tapas Vegetarianas - Vegetarisch

Zu allen Tapas Gerichten reichen wir unser selbstgemachtes Brot mit Aioli.

### Tortilla de verduras

Spanisches Gemüseomelette mit Eiern, Kartoffeln und frischem Gemüse	4,40 €
---	--------

### Hortalizas y verduras del mercado a la sarten

Frisches gebratenes Marktgemüse der Saison	4,00 €
--	--------

### Patatas bravas

Kartoffelwürfel gebraten, mit Salsa Picante wahlweise mit Aioli oder Knoblauch	3,90 €
--	--------

### Patatas fritas con salsa

Mexikanische Kartoffelecken mit Salsa Picante	3,80 €
---	--------

### Patatas al romero

Kleine Kartoffelhälften in Rosmarin gebraten	4,30 €
--	--------

### Patatas arrugadas con mojo verde

Kleine gekochte Kartoffeln in Meersalzkruste mit Mojo Verde wahlweise mit Mojo Rojo	4,20 €
---	--------

### Champiñones al ajillo

Champignons in Knoblauch	4,10 €
--------------------------	--------

### Champiñones rellenos con queso y hortalizas

Champignons mit Gemüsefüllung und Käse überbacken	5,30 €
---	--------

### Queso frito

Kleine saftige Fetakäsehäppchen in würziger Panade, serviert mit grüne Paprikasauce wahlweise mit Preiselbeersauce	4,70 €
--	--------

### Manchego

Spanischer Ziegenkäse	4,70 €
-----------------------	--------

### Manchego con membrillo

Spanischer Ziegenkäse mit Quittengelée	5,20 €
--	--------

### Mixto de aceitunas

Grüne und schwarze Oliven	3,40 €
---------------------------	--------

### Aceitunas con anchoas

Grüne Oliven mit Anchovis gefüllt	3,80 €
-----------------------------------	--------

### Pimientos de Padron

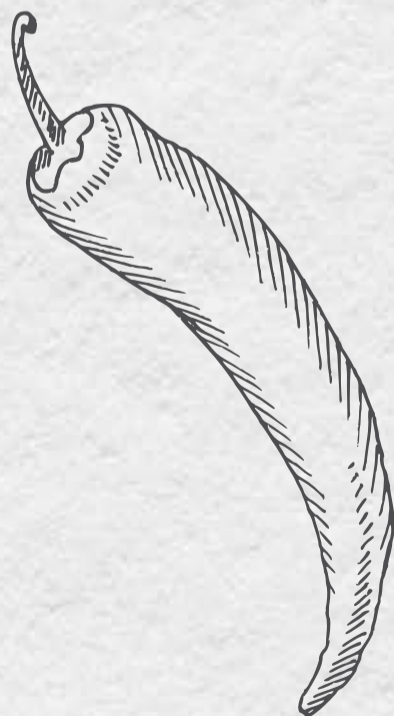
Kleine grüne Paprikaschotten gebraten mit Meersalz	5,40 €
--	--------

### Canelones rellenos de espinaca

Kleine grüne Paprikaschotten gebraten mit Meersalz	5,10 €
--	--------

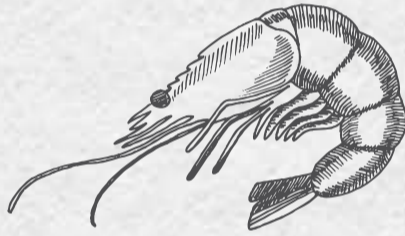
### Espinaca con uvas pasas rellena de queso

Spinat mit Rosinen und Käse überbacken	4,60 €
--	--------



## Tapas de pescado y marisco - Fisch und Meeresfrüchte

<b>Calamares a la romana</b> .....	5,80 €
Tintenfischringe in würziger Panade, dazu Cocktailsauce	
<b>Chopitos fritos</b> .....	5,40 €
Melierte Tintenfischringe, dazu Cocktailsauce	
<b>Muslitos de cangrejo con salsa rosa</b> .....	5,40 €
Würzig paniertes Krebsfleisch, dazu Cocktailsauce	
<b>Gambas al ajillo</b> .....	7,30 €
Gambas in Knoblauch	
<b>Gambas en salsa de Tomate con nata</b> .....	7,30 €
Gambas in Tomaten Sahne Sauce	
<b>Pincho de gambas con champiñones</b> .....	7,30 €
Gegrillter Gambaspieß, serviert mit Champignons in Knoblauch und Salatgarnitur	
<b>Sardinas fritas</b> .....	5,80 €
Melierte Sardinen auf Salatgarnitur	
<b>Filete de pargo rojo sobre verduras fritas y mantequilla de hierbas</b> .....	7,60 €
Gegrilltes Rotbarschfilet, serviert auf frischem Marktgemüse	
<b>Lucioperca en salsa de cebolla y champinones</b> .....	8,40 €
Zanderfilet auf Champignon-Zwiebel Sauce	
<b>Gambas en salsa de pesto</b> .....	7,30 €
Gambas in Pesto Sauce	



## Tapas de carnes - Fleisch

<b>Conejo al vino tinto con pimiento y cebolla</b> .....	7,80 €
Kaninchen in Rotweinsauce mit Zwiebeln und Paprika	
<b>Bistec con mantequilla de hiervas</b> .....	8,40 €
Gegrilltes Rumpsteak 150 gr., serviert mit Kräuterbutter und Salatgarnitur	
<b>Jamón serrano</b> .....	4,70 €
Spanischer Schinken	
<b>Plato de embutidos</b> .....	8,40 €
Serrano Schinken, Chorizo Wurst, Manchego Käse und Oliven	
<b>Dátiles con bacón</b> .....	4,40 €
Datteln im Speckmantel, überzogen mit Honig	
<b>Pimientos rellenos con carne de ternera</b> .....	5,60 €
Gefüllte Paprika mit Rinderhack und Käse überbacken	
<b>Queso de oveja con bacón y crema de balsamico</b> .....	4,40 €
Speckumhüllte Fetakäsehäppchen, überzogen mit einer Balsamicocreme	
<b>Albóndigas en salsa de tomate</b> .....	5,10 €
Hackbällchen in Tomatensauce (pikant)	
<b>Chorizos Criollos</b> .....	4,80 €
Spanische Wurst gegrillt	
<b>Chuletas de cordero a la plancha</b> .....	8,40 €
Drei Lammkotelettes vom Grill, mit Kräuterbutter und Salatgarnitur wahlweise mit einer Honig-Senfsauce	

<b>Cordero en vino tinto</b> .....	8,40 €
Lamm in Rotwein	
<b>Champinones con jamon serrano</b> .....	5,60 €
Champignons mit serrano Schinken umhüllt	
<b>Champignones con jamon cocido y cebolla</b> .....	5,60 €
Champignons gefüllt mit Schinken, Lauchzwiebeln und Käse überbacken	
<b>Berenjena rellena con carne</b> .....	5,60 €
Aubergine mit Hackfleischfüllung	
<b>Calabacin relleno de carne</b> .....	5,60 €
Zucchini mit Hackfleischfüllung	

## Tapas de aves - Geflügel

<b>Pollo en salsa de almendras</b> .....	5,30 €
Gebratene Hähnchenstücke in Mandelsauce	
<b>Pinchos de pollo</b> .....	6,40 €
Zwei kleine Hähnchenbrustspieße dazu Salsa Picante	
<b>Pavo con bacón y salsa de mostaza</b> .....	5,30 €
Putenstücke im Speckmantel, in Senfsauce	
<b>Pollo en salsa de curry</b> .....	5,30 €
Gebratene Hähnchenstücke, eingekocht in fruchtiger Currysauce wahlweise Pesto Sauce	
<b>Alitas de Pollo con Salsa</b> .....	6,80 €
Chicken Wings mit süß sauer Soße	

## Postres - Nachtisch

<b>Tarta de almendras</b> .....	2,60 €
Spanischer Mandelkuchen mit Sahne	
<b>Flan de huevo</b> .....	3,10 €
Eierpudding mit Karamelsauce (Crema Catalana)	
<b>Requesón con miel</b> .....	3,70 €
Frischkäseis mit Honig und Mandeln	

## Vino Tinto - Rotwein

<b>Isolda Tinto, DO Navarra, Spanien Tempranillo/ Garnacha</b> .....	0,2l	4,40 €
Rote Beerenfrüchte, wie Brombeere und Johannisbeere	0,5l	10,10 €
<b>Rucahue, Valle del Maule, Chile Cabernet Sauvignon/ Merlot</b> .....	0,2l	4,40 €
Noten von schwarzen Johannisbeeren und leichten Mentholnoten	0,5l	10,20 €
<b>Novecento, Mendoza, Argentinien Malbec</b> .....	0,2l	5,10 €
Schöne fruchtige Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaumen, Weiche, süße Tannine	0,5l	11,80 €
<b>Londoño, Tinto, DOC Rioja, Spanien Tempranillo/ Garnacha</b> .....	0,2l	5,10 €
Schöne fruchtige Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaumen, Weiche, süße Tannine	0,5l	11,80 €
<b>Nuestro, DO Ribera del Duero, Spanien</b> .....	0,75l	25,90 €
Ein sortenreiner Tempranillo. Aromen dunkler Waldfrüchte bestimmen diesen Wein, Noten von Fenchel und Minze		

## Vino Rosado - Rosewein

<b>Londoño, DOC Rioja Garnacha / Tempranillo</b> .....	0,2l	4,40 €
Düfte von Erdbeere und weißen Gartenfrüchten	0,5l	10,10 €

## Vino Blanco - Weißwein

<b>Weinkeller Ehrenkirchen, Baden, Deutschland Grauburgunder, trocken</b> .....	0,2l	4,50 €
Sehr aromatisch und vollmundig mit einer sehr würzigen, lebendigen Art	0,5l	10,20 €
<b>Isolda Blanco, DO Navarra, Spanien Viura</b> .....	0,2l	4,40 €
Aromen von Apfel, Pfirsich und Banane. Lebhaft und erfrischende Kombination aus Frucht und Säure	0,5l	10,10 €
<b>Londoño, DOC Rioja, Spanien Sauvignon Blanc/ Viura</b> .....	0,2l	4,80 €
Intensive Fruchtaromen, Honigmelone, Akazien und ein Hauch von Passionsfrucht	0,5l	11,10 €
<b>Londoño, DOC Rioja, Spanien Quivira, DO Rueda, Spanien Verdejo</b> .....	0,2l	3,70 €
begleitet von dezenteren Grassnoten	0,5l	8,40 €

## Sekt

<b>Sekt Hausmarke</b> .....	0,1l	3,40 €
<b>Privat Cuvée Brut, Pfalz</b> .....	0,75l	22,80 €
Eine Cuvée aus 80 % Riesling und 20 % Silvaner Trocken, feinwürzig, milde Säure		
<b>Sekt auf Eis</b> .....		5,40 €
<b>Sekt mit Aperol</b> .....		5,80 €
<b>Hugo</b> .....		5,80 €

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee (hauseigene Röstung)</b> .....	2,10 €
<b>Espresso (hauseigene Röstung)</b> .....	1,80 €
<b>Doppelter Espresso</b> .....	3,10 €
<b>Espresso Macchiato</b> .....	1,90 €
<b>Espresso Carajillo mit Schuß Brandy</b> .....	2,60 €
<b>Cappuccino</b> .....	2,60 €
<b>Milchkaffe klein (Galão)*</b> .....	2,30 €
<b>Milchkaffee</b> .....	2,80 €
<b>Latte Macchiato*</b> .....	2,80 €
<b>Chai Latte</b> .....	2,80 €
<b>Becher Tee (verschiedene Sorten)</b> .....	2,10 €
<b>Vollmilch mit Honig</b> .....	2,10 €
<b>Kakao</b> .....	2,60 €
<b>Kakao mit Sahne</b> .....	2,90 €
<b>Kakao mit 2 cl Amaretto</b> .....	2,90 €
<b>Kakao mit 2 cl Baileys Irish Cream</b> .....	3,90 €
<b>Kakao mit 2 cl Baileys Irish Cream / Sahne</b> .....	4,20 €
<b>Lumumba, Kakao mit 4 cl Bobadilla 103</b> .....	4,90 €
<b>Irish Coffee mit 2 cl Paddy</b> .....	4,20 €
<b>Grog mit 4 cl Rum</b> .....	4,20 €
<b>Glühwein</b> .....	3,20 €
<b>Eisbrecher, Glühwein und 2 cl Rum</b> .....	4,20 €
<b>* verschiedene Geschmacksrichtungen (Amaretto, Kokos, Schokolade, Mandel, Karamel)</b> .....	0,50 €

## Säfte

<b>Ananas, Apfel klar, Banane, Orange, Kirsche, Tomate, Kiba, Grapefruit, Maracuja,</b> .....	0,2l	2,40 €
<b>Preiselbeere</b> .....	0,4l	3,90 €
<b>Rhabarber Saft-Schorle</b> .....	0,2l	2,10 €
.....	0,4l	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Bionade Flasche, Quitte, Ingwer-Orange,		
Holunder, Litschi	0,33l	2,90 €
Original Bitter Lemon* Flasche	0,2l	2,30 €
American Ginger Ale* Flasche	0,2l	2,30 €
Indian Tonic Water* Flasche	0,2l	2,30 €
Red Bull Dose	0,25l	3,50 €
Sole Wasser	0,25l	2,10 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	5,20 €
Coca Cola Flasche	0,2l	2,10 €
Coca Cola	0,4l	3,50 €
Coca Cola Light Flasche	0,2l	2,10 €
Coca Cola Light	0,4l	3,50 €
Apfelschorle	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,50 €
Fanta	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,50 €
Sprite	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,50 €
Spezi	0,2l	2,00 €
	0,4l	3,50 €
Malzbier	0,33l	2,40 €
Milch	0,2l	1,70 €

\*Chininhaltig

## Biere vom Fass

Jever Pils	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,30 €
Radeberger Pils	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,30 €
Schöffelhofer Hefe Weizen	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,90 €
Sion Kölsch	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,60 €
Duckstein	0,3l	2,90 €
	0,4l	3,60 €
Guinnes	0,3l	3,20 €
	0,4l	3,90 €
Kilkenny	0,3l	3,20 €
	0,4l	3,90 €
Krefelder, Duckstein mit Cola	0,3l	2,90 €
	0,4l	3,70 €
Alsterwasser (Radler)	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,30 €
Diesel, Pils mit Cola	0,3l	2,90 €
	0,4l	3,70 €
1 Kranz Sion Kölsch (8 Gläser)		3,70 €

## Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen		
Alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Kristall	0,5l	3,90 €
Dunkel	0,5l	3,90 €
Heineken	0,33l	3,00 €
Jever Pilsener	0,33l	3,00 €
Jever Lime	0,33l	3,00 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,00 €
Beck's	0,33l	3,00 €
Beck's Gold	0,33l	3,00 €
Jever Fun	0,33l	2,80 €

## Cervezas & Especiales

Estrella Damm	0,33l	3,00 €
Corona, Mexico	0,33l	3,50 €
Desperados, Bier mit Tequila	0,33l	3,50 €
San Miguel, Spanien	0,33l	3,00 €
Sagres, Portugal	0,33l	3,00 €

## Tequilas

Tequila blanco	2cl	2,30 €
Tequila La Paz	2cl	2,30 €
Olmecca blanco	2cl	2,80 €
Olmecca añejo	2cl	2,80 €
Cuervo blanco	2cl	3,60 €
Cuervo Especial reposado	2cl	3,60 €
Mezcal Oro de Oaxaca	2cl	3,10 €

## Longdrinks

Bacardi - Cola	4cl	6,60 €
Havana 3 J. - Cola	4cl	6,60 €
Havana 7 J. - Cola	4cl	7,60 €
Vodka -		
Lemon/Tonic/Orange/Cola	4cl	6,60 €
Vodka - Red Bull	4cl	7,60 €
Vodka - Preiselbeere	4cl	7,50 €
Bombay - Tonic	4cl	7,60 €
Gin - Tonic/Lemon	4cl	6,60 €
Whiskey - Cola (Ballantine's,		
Jim Beam, Paddy, Red Label)	4cl	7,60 €
Pernod - Cola/Tonic/Soda	4cl	6,10 €
Campari - Orange/Soda	4cl	6,10 €
Sekt - Red Bull	4cl	6,60 €
43er Milch	4cl	6,10 €

## Cognac, Weinbrand, Brandy

Veterano	4cl	3,90 €
Bobadilla 103	4cl	3,90 €
Bobadilla 103 Etiqueta Negra	4cl	4,20 €
Carlos I	4cl	5,50 €
Cardenal Mendoza	4cl	5,50 €

## Whiskey & Whisky

Glenfiddich	4cl	5,90 €
Jameson	4cl	5,90 €
J & B	4cl	5,90 €
Jack Daniel's	4cl	4,90 €
Bushmills Malt 10 Jahre	4cl	5,80 €
Ballantine's	4cl	4,90 €
Jim Beam	4cl	4,90 €
Paddy	4cl	4,50 €
Tullamore Dew	4cl	4,90 €
Jonnie Walker, Red Label	4cl	4,90 €
Canadian Club	4cl	4,80 €

## Rum

Bacardi	4cl	4,40 €
Havana Club 3 Jahre	4cl	4,50 €
Havana Club 7 Jahre	4cl	5,90 €
Meyer's	4cl	4,50 €
Pitu	4cl	4,40 €
Captain Morgan 73 %	4cl	5,90 €

## Aperitifs & Bitters

Jägermeister	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Malteserkreuz	2cl	2,50 €
Aalborg Jubilaums Aquavit	2cl	2,50 €
Averna	4cl	4,10 €
Campari Bitter	4cl	4,10 €
Ramazzotti Amaro	4cl	4,10 €
Noilly Prat	4cl	3,60 €
Martini, Rosso/Bianco/Dry	5cl	4,30 €
Pernod	5cl	4,30 €
Portwein Sandemann	5cl	4,30 €
Aperol	5cl	4,30 €

## Diverse Spirituosen

Vodka Moskovskaya	2cl	2,50 €
Ouzo 12	2cl	2,20 €
Oldesloer Weizenkorn	2cl	2,00 €
Grappa Terre Antiche Riserva	2cl	2,70 €
Gordon's Gin	4cl	4,30 €
Bombay Saphier Gin	4cl	5,10 €
Calvados Gilbert Carte Verte	4cl	4,20 €
Pisco Control	2cl	2,50 €

## Liköre

Amaretto Disaronno	4cl	4,10 €
Baileys Irish Cream	4cl	4,10 €
Batida de Coco	4cl	2,60 €
Blue Curacao	4cl	2,90 €
Cointreau	4cl	3,80 €
Grand Marnier	4cl	4,90 €
Kahlua	4cl	4,50 €
Sambuca Molinari	2cl	2,50 €
Sambuca Caffè	2cl	2,50 €
Southern Comfort	4cl	4,60 €
Galliano	4cl	3,90 €
Peachtree	4cl	3,60 €
Cherry Heering	4cl	3,60 €
Apricot Brandy	4cl	3,60 €
Triple Sec	4cl	3,60 €
Cuarenta y Tres	4cl	3,80 €

## Traditional 6,30 €

---

### Dry Martini oder Vodkatini

Gin oder Vodka, Noilly Prat, Olive

### Manhattan

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura, Kirsche

### Daiquiri

Bacardi, Zuckersirup, Zitronensaft

### Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Limettensaft, Preiselbeersaft

### Margarita

Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Salzrand

### Pisco Sour

Nach Art des Hauses

## Shooters 2 cl / 2,50 €

---

10 Stück: 20,00 €

---

### B 52

Kahlua, Baileys, Captain Morgan 73 %

### Mini White Russian

Kahlua, Vodka, Sahne

### Fruchtzweig

Vodka, Maracujasirup, Zitronen-, Maracujassaft

### Bomber 1983

Sambuca, Baileys, Captain Morgan 73 %

## Fancy & Caribians 7,40 €

---

Jumbo: 10,40 €

---

### Caipirinha

Cachaça, brauner Zucker, Limette

### Mojito

Havana Club, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda Water

### Cuba Libre

Havana Club, Cola, Limette

### Mai Tai

3 Rumsorten, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft

### Planters Punsch

Myers` Rum, Grenadine, Angostura, Zitronen-, Ananas-, Orangensaft

### Sex on the Beach

Vodka, Peachtree, Cranberry, Zitronen-, Grapefruitsaft

### Zombie

4 Rumsorten, Cherry Heering, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft

### Kemalitos Way

Vodka, Peachtree, Maracujasirup, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft

### Long Island Ice Tea

Havana Club, Gin, Vodka, Bacardi, Triple Sec, Orangen-, Zitronensaft, Cola

### Tequila Sunrise

Tequila, Grenadine, Zitronen-, Orangensaft

### Swimming Pool

Vodka, Bacardi, Blue Curacao, Kokos, Sahne, Ananassaft

### Piña Colada

Myers`s Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft

### Grand Slam

Tequila, Galliano, Kokos, Sahne, Orangen-, Ananassaft

### Latin Lover

Cachaça, Tequila, Zitronen-, Ananassaft

### Bloody Mary

Vodka, Zitronensaft, Gewürze, Tomatensaft

## Alkoholfreie Cocktails 6,20 €

---

Jumbo: 7,70 €

---

### Virgin Colada

Ananassaft, Kokos, Sahne

### Strawberry Kiss

Kokos, Sahne, Erdbeersirup, Orangen-, Ananassaft

### Schoko Coco

Milch, Kakao, Schokosirup, Kokos

### Frisco

Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Maracujasirup, Grenadine

### Ipanema

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale

### Lemon Fresh

Limette, Zitrone, Maracujasirup, brauner Zucker, Bitter Lemon

### Virgin Mary

Tomaten-, Zitronensaft, Gewürze