

# HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im „Taverna Del Mar“, dem  
Café und Restaurant-Tapas-Bar!

Wir wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und hoffen,  
dass Sie sich bei uns wohlfühlen – sich  
verführen lassen in die kulinarische  
Welt Spaniens.

Guten Appetit!

# Diese Karte kommt Ihnen spanisch vor?

Sprechen Sie unseren Service an!

Sie haben eine Feier und möchten Ihren Gästen einmal etwas  
Besonderes bieten?

Sprechen Sie unseren Service an!

Hier können Sie sich Ihre Gerichte und Getränke bei uns  
zusammenstellen, Ihren Service-Ablauf besprechen und das  
Ambiente der Gedecke aussuchen.

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Schon vor dem Eintreffen Ihrer Gäste stehen die Speisen eingedeckt  
(auch Ihrem Vorstellungungen) warm und frisch auf dem Tisch.

## **Für Allergiker:**

Fragen Sie bitte unser Fachpersonal oder fragen Sie direkt nach  
unserem Allergikerpass !

# APERITIVO

## APERITIF

- |   |   |               |
|---|---|---------------|
| 1 | <b>HUGO</b>                                       | <b>6,90 €</b> |
| 2 | <b>APEROL SPRITZ</b>                              | <b>6,90 €</b> |
| 3 | <b>PERNOD</b>                                     | <b>4,00 €</b> |
| 4 | <b>MARTINI</b><br>Blanco – Rosso – Dry            | <b>4,90 €</b> |
| 5 | <b>SHERRY</b><br>Fino – Medium Sweet – Medium Dry | <b>4,90 €</b> |
| 6 | <b>CAVA</b><br>Glas Sekt Don Caval                | <b>5,50 €</b> |
| 7 | <b>CAMPARI</b><br>Soda oder Orange                | <b>6,90 €</b> |

# ENSALADAS

## SALATE

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 11 | <b>ENSALADA PEQUEÑA</b><br>Kleiner gemischter Salat   | <b>6,90 €</b>  |
| 12 | <b>ROCINANTE</b><br>Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen   | <b>11,90 €</b> |
| 13 | <b>ENSALADA DE LA CASA</b><br>Gemischter Salat mit Serrano Schinken<br>Manchego   | <b>11,90 €</b> |
| 14 | <b>ENSALADA DE MARISCOS</b><br>Gemischter Salat mit Meeresfrüchten<br>Alle Salate mit: Mix Salat, Cherrytomaten, Salat, Gurke, Möhren,<br>Zwiebel, Rukola und Radieschen. | <b>13,90 €</b> |

## Extras

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 15 | <b>4 Scheiben Baguette</b>                   | <b>1,50 €</b> |
| 16 | <b>Kleine Schale: Aioli oder Salsa Brava</b> | <b>1,00 €</b> |

# SOPAS

## SUPPEN

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 17 | <b>CREMA DE TOMATE</b><br>Tomatensuppe mit zwei Scheiben Baguette | <b>7,50 €</b> |
| 18 | <b>SOPA DE PESCADO</b><br>Fischsuppe mit zwei Scheiben Baguette   | <b>8,90 €</b> |

# TAPAS FRÍAS RÁPIDAS

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 21 | <b>SALSA BRAVA</b><br>Scharfe Sauce mit vier Scheiben Baguette   | <b>4,90 €</b>  |
| 22 | <b>ALIOLI</b><br>Originalrezept aus Katalonien (hausgemacht)<br>Knoblauchsauce mit vier Scheiben Baguette  | <b>4,90 €</b>  |
| 23 | <b>ACEITUNAS</b><br>Oliven   | <b>5,50 €</b>  |
| 24 | <b>QUESO MANCHEGO</b><br>Käse aus La Mancha  | <b>6,90 €</b>  |
| 25 | <b>CHORIZO</b><br>Paprikawurst   | <b>6,90 €</b>  |
| 26 | <b>BOQUERONES A LA VINAGRETA</b><br>Eingelegte Sardellen   | <b>7,50 €</b>  |
| 27 | <b>JAMÓN Y QUESO</b><br>Serrano Schinken mit Käse  | <b>9,90 €</b>  |
| 28 | <b>MELÓN CON JAMÓN</b><br>Serrano Schinken mit Melone  | <b>9,90 €</b>  |
| 29 | <b>PLATO VARIADO</b><br>Kalte Platte<br>Serrano Schinken, Chorizo (Paprikawurst),<br>Artischocken, eingelegte Muscheln, eingelegte<br>Sardellen, Oliven und Käse | <b>14,90 €</b> |

# TAPAS CALIENTES

- |    |   |               |
|----|---|---------------|
| 30 | <b>PATATAS FRITAS</b><br>Frittierte Kartoffeln  | <b>4,50 €</b> |
| 31 | <b>PATATAS BRAVAS</b><br>Scharfe Kartoffeln   | <b>5,50 €</b> |
| 32 | <b>PATATAS SANCHO PANZA</b><br>Kartoffeln mit Serrano Schinken und Zwiebeln                     | <b>7,50 €</b> |
| 33 | <b>PATATAS CON ALIOLI</b><br>Frittierte Kartoffeln mit Aioli                                    | <b>5,50 €</b> |
| 34 | <b>DÁTILES CON BACON</b><br>Datteln im Speckmantel oder im Speckmantel<br>gefüllt mit Walnüssen | <b>7,50 €</b> |
| 35 | <b>CALAMARES A LA ROMANA</b><br>Frittierte Tintenfischringe                                     | <b>8,50 €</b> |
| 36 | <b>PIMIENTO AL PADRÓN</b><br>Frittierte Paprikaschoten  | <b>7,90 €</b> |
| 37 | <b>BOQUERONES FRITOS</b><br>Frittierte Sardellen  | <b>7,90 €</b> |
| 38 | <b>CHAMPIÑONES AL AJO</b><br>Champignons in Knoblauch   | <b>7,90 €</b> |
| 39 | <b>MUSLITOS FRITOS</b><br>Krebs-Kroketten   | <b>7,50 €</b> |
| 40 | <b>ALBONDIGAS ESPAÑOLAS</b><br>Hackbällchen nach spanischer Art                                 | <b>8,50 €</b> |

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 41 | <b>CHORIZOS FRITOS</b><br>Frittierte Paprikawurst   | <b>8,90 €</b>  |
| 42 | <b>POLLO AL AJO</b><br>Hühnchen in Knoblauch  | <b>9,90 €</b>  |
| 43 | <b>MEJILLONES A LA MARINERA</b><br>Muscheln mariniert                                     | <b>9,90 €</b>  |
| 44 | <b>MEJILLONES ESPECIAL</b><br>Muscheln überbacken   | <b>10,50 €</b> |
| 45 | <b>GAMBAS A LA PLANCHA</b><br>Gegrillte Gambas  | <b>10,90 €</b> |
| 46 | <b>GAMBAS AL AJO</b><br>Gambas in Knoblauch   | <b>10,90 €</b> |
| 47 | <b>WARME TAPAS PLATTE</b><br>Gambas, Chorizos, Datteln, Muscheln,<br>Muslitos, Boquerones | <b>17,90 €</b> |
| 48 | <b>TORTILLA DE GAMBAS</b><br>Omelette mit Gambas  | <b>9,90 €</b>  |
| 49 | <b>TORTILLA ESPAÑOLA</b><br>Omelette  | <b>7,50 €</b>  |
| 50 | <b>TORTILLA DE CHAMPIÑONES</b><br>Champignon-Omelette                                     | <b>8,90 €</b>  |

# VEGETARIANO

## VEGETARISCH

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 61 | <b>PAELLA DE VERDURA</b><br>Die berühmte Reispfanne einmal ganz<br>vegetarisch<br>ca. 45 Min. Bearbeitungszeit. | <b>17,90 €</b> |
| 62 | <b>PISTO MANCHEGO</b><br>Bunter Gemüseteller  | <b>16,90 €</b> |
| 63 | <b>ALCACHOFAS CON VERDURAS</b><br>Artischocken mit Gemüse   | <b>10,90 €</b> |

# TAPAS PARA NIÑOS

## KINDERMENÜ

- |    |  |               |
|----|--|---------------|
| 64 | <b>NUGGETS</b><br>Nuggets mit Pommes                   | <b>8,50 €</b> |
| 65 | <b>PAVO BRAVO</b><br>Hähnchenbrust mit Pommes          | <b>9,50 €</b> |
| 66 | <b>PALITOS DE PESCADOS</b><br>Fischstäbchen mit Pommes | <b>8,00 €</b> |



# CARNES

## FLEISCH

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 71 | <b>CONEJO ESPAÑOL</b><br>Kaninchen in Knoblauchsauce  | <b>22,90 €</b> |
| 72 | <b>CERDO RUSTICAL</b><br>Schweinefilets mit gebratenen Champignons                          | <b>22,90 €</b> |
| 73 | <b>CHULETAS DE CORDERO</b><br>5 Lammkoteletts gegrillt mit Aioli                            | <b>26,90 €</b> |
| 74 | <b>Pincho Moruno</b><br>Maurischer Spieß aus Hähnchenbrustfilet                             | <b>22,90 €</b> |
| 75 | <b>PARRILLADA DE CARNE</b><br>Mix-Grillplatte   | <b>26,90 €</b> |
| 76 | <b>POLLO RUSTICAL</b><br>Hähnchen mit gebratenen Champignons                                | <b>22,90 €</b> |
| 77 | <b>SOLOMILLO MANCHEGO</b><br>Schweinefilet mit Manchego überbacken und<br>gebratenem Gemüse | <b>25,90 €</b> |

Alle Fleischgerichte werden mit Salat, Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Reis serviert

# GRUPA FILETE

## RUMPSTEAK

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 81 | <b>RUMPSTEAK RUSTIKAL</b><br>Deutsche Färsе vom Grill | <b>27,50 €</b> |
| 82 | <b>RUMPSTEAK</b><br>Deutsche Färsе mit Champignons    | <b>29,50 €</b> |

Alle Fleischgerichte werden mit Salat, Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Reis serviert

## SENIORENTELLER

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 84 | <b>LACHSFILLET</b><br>Nur mit gebratenem Gemüse         | <b>16,90 €</b> |
| 85 | <b>HÄHNCHENBRUSTFILLET</b><br>Nur mit gebratenem Gemüse | <b>15,90 €</b> |
| 86 | <b>SCHWEINEFILLET</b><br>Nur mit gebratenem Gemüse      | <b>15,90 €</b> |

# PESCADOS

## FISCH

90	<b>MERLUZA</b> Seehecht mariniert	<b>22,90 €</b>
91	<b>SALMÓN CON CAVA</b> Lachs in Champagnersauce	<b>25,90 €</b>
92	<b>DORADA A LA PLANCHA</b> Gegrillte Dorade	<b>24,50 €</b>
93	<b>PLATO DE PESCADO VARIADO</b> Gegrillte Fischplatte	<b>26,50 €</b>
94	<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> Gegrillte Gambas	<b>25,90 €</b>
95	<b>CALAMARES A LA PLANCHA</b> Gegrillter Tintenfisch	<b>22,90 €</b>
96	<b>CALAMARES A LA ROMANA</b> Frittierte Tintenfisch	<b>22,90 €</b>

Alle Fischgerichte werden mit Salat, Rosmarinkartoffeln, Pommes oder Reis serviert

# PAELLA

## REISPFANNE Spanisches Nationalgericht

**Ab 2 Personen auf Anfrage**

- |     |   |                     |
|-----|---|---------------------|
| 100 | <b>PAELLA DE CARNE</b><br>Fleisch-Paella  | <b>p.P. 19,90 €</b> |
| 101 | <b>PAELLA MIXTA</b><br>Gemischte Paella   | <b>p.P. 20,90 €</b> |
| 102 | <b>PAELLA DE MARISCOS</b><br>Fisch-Paella | <b>p.P. 21,90 €</b> |

**ca. 45 Min. Bearbeitungszeit.**



# POSTRES

## DESSERT

- |     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 110 | <b>CREMA CATALANA</b><br>Karamell-Creme | <b>6,50 €</b> |
| 111 | <b>PANNA COTTA</b>                      | <b>6,50 €</b> |

# HELADOS

## EIS

- |     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 112 | <b>Mandel, Zitrone, Zitrone Sorbet,<br/>Orange, Kokos</b> | <b>6,50 €</b> |
| 113 | <b>Schoko-Soufflé mit einer Kugel Eis</b>                 | <b>9,90€</b>  |
| 114 | <b>Pistazien-Soufflé mit einer Kugel Eis</b>              | <b>10,90€</b> |
| 115 | <b>Zitronen-Soufflé mit einer Kugel Eis</b>               | <b>10,90€</b> |

# BEBIDAS CALIENTES

## WARME GETRÄNKE

120	<b>Tee - Becher</b>	<b>3,50 €</b>
	Grüner Tee, Schwarzer Tee, Rooibos, Kamille, Pfefferminz, Früchtetee, Kräutertee	
121	<b>Kaffee Creme</b>	<b>3,50 €</b>
122	<b>Becher Kaffee</b>	<b>4,20 €</b>
123	<b>Espresso – Kaffee Solo</b>	<b>2,90 €</b>
124	<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,50 €</b>
125	<b>Cappuccino</b>	<b>4,50 €</b>
126	<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90 €</b>
127	<b>Café con Leche / Milchkaffee</b>	<b>4,50 €</b>
128	<b>Carajillo</b>	<b>5,90 €</b>
	Kaffee mit Brandy oder Anis	
129	<b>Café Español</b>	<b>7,90 €</b>
	Kaffee mit Likör 43 und Sahne	
130	<b>Manchado</b>	<b>3,10 €</b>
	Espresso mit Milchschaum	
131	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,90 €</b>
132	<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>5,50 €</b>

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		<b>0.25l</b>	<b>0.75l</b>
140	<b>Wasser / Still</b>	<b>2,70 €</b>	<b>6,20 €</b>
141	<b>Wasser / Sprudel</b>	<b>2,70 €</b>	<b>6,20 €</b>
		<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
142	<b>Coca Cola</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
143	<b>Coca Cola Zero</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
144	<b>Fanta</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
145	<b>Sprite</b> <sup>1</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
146	<b>Spezi</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
147	<b>Apfelschorle</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
148	<b>Saftschorle</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
149	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>2</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
150	<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>3</sup>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
151	<b>Rhabarber Schorle</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
152	<b>Maracujasaft</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>

1 Erfrischungsgetränk | chininhaltig

2 BitterLemon enthält 3% Limettensaft | chininhaltig

3 Erfrischungsgetränk mit Ingwerauszug



153	<b>Apfelsaft</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
154	<b>Orangensaft</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
155	<b>Traubensaft</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
156	<b>Bananennektar</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
157	<b>Kirschnektar</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
158	<b>KiBa</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
159	<b>Rhabarbersaft</b>	<b>3,00 €</b>	<b>4,90 €</b>

# CERVEZAS

## BIER

### Vom Fass

170 **Warsteiner** **0,25 l** **0,4 l**  
**3,80 €** **4,80 €**

171 **Warsteiner dunkel**  
**3,80 €** **4,80 €**

### Vom Fass

172 **San Miguel** **0,3 l** **0,5 l**  
**4,20 €** **6,00 €**

173 **Alster** **0,25 l** **0,4 l**  
**3,50 €** **4,50 €**

174 **Alkoholfreies Alster**  
**3,80 €** **4,80 €**

### Aus der Flasche

176 **Estrella** **0,3 l**  
**3,90 €**

### Aus der Flasche

177 **Weizen hell** **0,5 l**  
**4,90 €**

178 **Weizen dunkel**  
**4,90 €**

179 **Kristallweizen**  
**4,90 €**

180 **Weizen Alkoholfrei**  
**4,90 €**

### 0,33 l

181 **Warsteiner Alkoholfrei**  
**3,50 €**

182 **VitaMalz**  
**3,50 €**

# VINO DE LA CASA

## HAUSWEIN

### Aus LA MANCHA Halbtrocken rot, weiß oder rosé

190	<b>Glas</b>	<b>0,2 l</b>	<b>5,90 €</b>
		<b>1/4 l</b>	<b>6,50 €</b>
		<b>1/2 l</b>	<b>12,00 €</b>
191	<b>Flasche</b>	<b>1,0 l</b>	<b>21,00 €</b>

### RIOJA – Trocken rot, weiß oder rosé

192	<b>Glas</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
		<b>1/4 l</b>	<b>6,90 €</b>
		<b>1/2 l</b>	<b>13,00 €</b>
193	<b>Flasche</b>	<b>0,75 l</b>	<b>20,00 €</b>

### LAS CHANAS lieblicher Rotwein

194	<b>Glas</b>	<b>0,2 l</b>	<b>6,50 €</b>
		<b>1/4 l</b>	<b>6,90 €</b>
		<b>1/2 l</b>	<b>13,00 €</b>
195	<b>Flasche</b>	<b>0,75 l</b>	<b>20,00 €</b>

**Albali – lieblicher Weißwein**

196	<b>Glas</b>	<b>0,2 l 6,50 €</b>
		<b>1/4 l 6,90 €</b>
		<b>1/2 l 13,00 €</b>
197	<b>Flasche</b>	<b>0,75 l 20,00 €</b>
198	<b>Weißweinschorle</b>	<b>0,2 l 5,50 €</b>

## VINO BLANCO

### WEISSER WEIN (0,75 L)

- |     |   |                |
|-----|---|----------------|
| 199 | <b>CONSIGNA</b><br>Vino de la Tierra de Castilla, Chardonnay,<br>12.5% vol. | <b>25,00 €</b> |
| 200 | <b>TORRES MAS RABELL</b><br>Cataluña, 11.5% vol.                            | <b>25,00 €</b> |
| 201 | <b>CLOS TORRIBAS</b><br>Penedas, Blanc de Blancs, 11.5% vol.                | <b>27,00 €</b> |

## VINO TINTO

### ROTER WEIN (0,75 L)

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 202 | <b>CANO</b><br>Tempranillo von Toro, 12.5% vol.  | <b>25,00 €</b> |
| 203 | <b>CLOS TORRIBAS</b><br>aus Penedas, Tempranillo, 12.5% vol.                                 | <b>26,00 €</b> |
| 204 | <b>PATA NEGRA</b><br>aus Valdepenas, 13.5% vol.  | <b>28,00 €</b> |
| 205 | <b>CONDADO DE ORIZA</b><br>aus Ribera del Duerao, Crianza. 13.5% Vol.<br>von Bodegas del Rey | <b>45,00 €</b> |

206 **LUIS CAÑAS** **33,00 €**  
aus Rioja Crianza 95%, Tempranillo 5%,  
Graliano, 14.5% vol.

207 **SANGRIA**

<b>0,3 l</b>	<b>7,90 €</b>
<b>0,5 l</b>	<b>12,00 €</b>
<b>1,0 l</b>	<b>22,00 €</b>

## VINO ROSADO

### ROSÉ WEIN (0,75 L)

208 **MARQUÉS DE CÁCERES** **26,00 €**  
Rioja, 13.5% vol.

209 **CLOS DE TORRIBAS** **27,00 €**  
aus Penedas, Tempranillo 12,0% vol.

# LONGDRINKS

## COCKTAILS

- 211 **TEQUILA SUNRISE** **8,50 €**  
Tequila, Orangensaft, Grenadine
- 212 **PIÑA COLADA** **8,50 €**  
Weißer Rum, Malibu, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
- 213 **VANILLA SKY** **8,50 €**  
Vodka, Likör 43, Vanille-Sirup, Mandelsirup, Sahne, Maracujasaft, Pfirsichsaft
- 214 **TOUCHDOWN** **8,50 €**  
Pfirsichlikör, Grenadine, Mandel-Sirup, Zitronensaft, Maracujasaft
- 215 **LONG ISLAND ICE TEA** **9,50 €**  
Tequila, Vodka, Gin, weißer Rum, Chantré, Zitronensaft, Cola
- 216 **SEX ON THE BEACH** **8,50 €**  
Vodka, Pfirsichlikör Erdbeersirup, Zitronensaft, Orangensaft, Cranberrysirup
- 217 **HURRICANE** **8,50 €**  
Weißer Rum, brauner Rum, Maracujasaft, Lime-Juice, Ananassaft, Orangensaft

- 218 **SOUTHERN COMFORT GINGER** 8,50 €  
Southern Comfort, Ginger Ale
- 219 **SOUTHERN COMFORT MARAQUIA** 8,50 €  
Southern Comfort, Cranberry
- 220 **JACK DANIEL'S COLA** 8,50 €  
Jack Daniel's Old No.7, Cola
- 221 **JACK DANIEL'S GINGER** 8,50 €  
Jack Daniel's Old No.7, Ginger Ale
- 222 **JACK DANIEL'S HONEY GINGER** 8,80 €  
Jack Daniel's Tennessee Honey, Ginger Ale
- 223 **JACK DANIEL'S GENTLEMEN JACK GINGER** 9,00 €  
Jack Daniel's Gentlemen Jack, Ginger Ale
- 224 **MALIBU MARACUJA** 8,50 €  
Malibu, Maracujanektar
- 225 **MALIBU ANANAS** 8,50 €  
Malibu, Ananassaft



# SIN ALCOHOL

## ALKOHOLFREI

- 226 **VIRGIN COLADA** **7,90 €**  
Kokos-Sirup, Sahne, Ananassaft
- 227 **MY DREAM** **7,90 €**  
Vanillesirup, Erdbeersirup, Sahne,  
Bananensaft, Maracujasaft, Pfirsichsaft
- 228 **SAN FRANCISCO** **7,90 €**  
Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft,  
Orangensaft, Maracujasaft

# SPIRITUOSEN

## LIKÖRE

		<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
230	<b>HIERBAS 25% vol.</b> das Beste aus Mallorca	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
231	<b>ANIS 45% vol.</b> Anis aus Castellana	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
232	<b>PONCHE 25% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
233	<b>LICOR 43 31% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
234	<b>MALTESER KREUZ 40% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
235	<b>SMIRNOFF</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
236	<b>TEQUILA 38% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
237	<b>BAILEYS</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
238	<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
239	<b>MESCLAT 30% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
240	<b>PACHARAN 25% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
241	<b>ORUJO 42% vol.</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
242	<b>MELON LIKÖR</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>
243	<b>VODKA CAMEL</b>	<b>2,50 €</b>	<b>3,90 €</b>

# BRANDY

## WEINBRAND

**4 cl**

- |     |                                      |               |
|-----|--------------------------------------|---------------|
| 250 | <b>103 30% vol. HIERBAS 40% vol.</b> | <b>4,50 €</b> |
| 251 | <b>VETERANO 30% vol.</b>             | <b>4,50 €</b> |
| 252 | <b>MAGNO 30% vol.</b>                | <b>4,50 €</b> |
| 253 | <b>CARLOS 36% vol.</b>               | <b>7,50 €</b> |

Der spanische Brandy konnte nur in Spanien entstehen und wird bis heute so nirgendwo sonst hergestellt. Es ist ein Weinbrand, dessen Besonderheit darin besteht, dass er in alten Sherry-Fässern reift und so ihr Aroma mit aufnimmt. Auch wird er nach der Solera-Methode zubereitet, was ihn besonders dunkel, weich und samtig werden lässt und ihm aromareiche Tiefe gibt. Einige Brandys haben sich daher zu Recht bei den Gourmets dieser Welt einen Namen gemacht. Ein Brandy ist der ideale Abschluss eines Tapas-Abends. Er sollte nicht kalt, sondern eher handwarm getrunken werden. Am besten aus bauchigen, vorgewärmten Gläsern, damit der Duft schnell in die Nase steigt.

**Und hier der Beste:**

**4 cl**

- |     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 254 | <b>CARDENAL MENDOZA</b><br>mit Espresso | <b>9,00 €</b> |
|-----|---|---------------|

# WHISKEY

**4 cl**

- |     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 260 | <b>GENTLEMAN-JACK</b><br>Rare Tennessee Whiskey, 40% vol. | <b>8,50 €</b> |
| 261 | <b>CHIVAS REGAL</b><br>Premium Scotch Whiskey, 40% vol.   | <b>8,50 €</b> |
| 262 | <b>JACK DANIELS</b><br>Tennessee Whiskey, 40% vol.        | <b>6,50 €</b> |
| 263 | <b>BALLANTINES</b><br>Blended Scotch Whiskey, 40% vol.    | <b>6,50 €</b> |