

Tapas Kalt

1 Oliven grün und schwarz 🥒🍅	5,50 €
Olives green and black	
2 Serrano Schinken	7,50 €
Serrano ham	
4 Luftgetrocknete Salchichon-Salami	4,90 €
Salami	
5 Pikante Paprikasalami	4,90 €
Chorizo	
6 Marinierte getrocknete Tomaten 🍅	5,80 €
Marinated sun-dried tomatoes	
7 Manchegokäse 🍅	6,50 €
Cheese from La Mancha	
9 Eingelegter Schafskäse 🍅	5,90 €
Pickled sheep's cheese	

Gemüse & Vegetarisch

10 Kanarische Kartoffeln 🥔🍅	4,90 €
mit 2 verschiedenen Mojo`s	
Canarian potatoes with 2 different salsas	
11 Kartoffeln mit Alioli 🥔🍅	4,90 €
Potatoes with garlic mayonnaise	
12 Kartoffelomelett mit Mojo picon 🥔🍅	4,90 €
Potato omelette with mojo picon	
13 Knoblauchchampignons 🍄🍅	4,90 €
Garlic mushrooms	
14 Blattspinat mit Schafskäse 🍅	5,50 €
Spinach with sheep`s cheese	
15 Mediterranes Grillgemüse 🍅	5,90 €
Mediterranean grilled vegetables	

Fisch & Meeresfrüchte

20 Gegrillter Lachs mit Mojo verde 🐟	8,90 €
Grilled salmon with mojo	
21 Garnelen vom Grill mit Mojo picon 🦞 6 Stück	12,90 €
Gambas a la plancha	
22 Frittierte Sardinen mit Mojo verde 🐟	6,50 €
Deep-fried sardines	
23 Gegrillte Muscheln 🦪	6,50 €
Mejillones a la plancha	
25 Frittierter Calamaris mit Alioli 🦑	9,50 €
Calamari romana with garlic mayonnaise	

Fleisch

30 Datteln im Speckmantel	7,90 €
Dates wrapped in bacon	
31 Honig-Zimt-Ziegenkäse-Taler im Baconmantel gegrillt	7,50 €
Honey-cinnamon goat cheese medallions wrapped in bacon	

32 Lamm andalusischer Art 🐏	6,90 €
Andalusian lamb	
33 Linsen mit spanischer Paprikawurst 🐏	5,50 €
Lentils with spanish sausages	
34 Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango	5,90 €
Curry chicken with coconut, chili and mango	
35 Schweinefilet in Manchegosauce	6,90 €
Pork with manchego sauce	
36 Kleine, pikante spanische Paprikawurst vom Grill 🐏	5,90 €
Little spanish chorizo sausage grilled	
37 Kaninchen a la Mallorca	5,90 €
Rabbit Mallorca-Style	

Tapasvariationen

Variación de Tapas Grande „Café Madrid“ 🐏	49,90 €
Große Variation des Hauses, wir stellen Ihnen 10 Schälchen zusammen, dazu Alioli, Mojo gemischt & Brotkorb	
We serve you 10 bowls plus garlic mayonnaise, Salsas & bread	

Variación de Tapas „Andalucía“ 🐏	23,90 €
Serranoschinken, verschiedene spanische Wurstsorten, Manchegokäse, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse, dazu Alioli & Brot	
Serrano ham, different spanish sausages, cheese from La Mancha, olives, tomatoes and sheep`s cheese, garlic mayonnaise & bread	

Variación de Tapas „Vegetarianas“ 🐏🍅	24,50 €
Kanarische Kartoffeln, mediterranes Gemüse, Blattspinat mit Schafskäse, Knoblauch-Champignons, Oliven, Schafskäse, dazu Guacamole & Brot	
Canarian potatoes, mediterranean vegetables, spinach with sheep`s cheese, garlic-mushrooms, olives, sheep`s cheese, guacamole & bread	

Saucen & Brot

Alioli / garlic mayonnaise 🥒	2,00 €
Mojo rot oder grün / Red or green salsa 🍅	2,00 €
Guacamole 🥑	3,00 €
Brot / bread	2,50 €

Suppen - Soups

Sopa de Cordero 🐏	6,50 €
Eintopf vom andalusischen Weidelamm mit Paprika	
Andalusian lamb stew with paprika	
Sopa de Coco	6,50 €
Kokos-Mangosuppe, abgerundet mit Chili, mit Garnele	
Coconut mango soup, seasoned with chilli, with king-prawn	

Salate - Salads

Ensalada Mixta 🍅 small large	7,90€ 11,90€
Bunter Salat mit Balsamicovinaigrette	
Small mixed salad with cherry tomatoes and peppers and cucumber, with balsamic dressing	

Ensalada Viva Café Madrid	16,90€
Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken und Paprika, dazu Hähnchenfilet, geröstete Nüsse und Balsamicodressing	
Marinated salad with cherry tomatoes, cucumber and peppers, with chicken fillet, roasted nuts and balsamic dressing	

Ensalada Goya	18,90€
Blattsalate mit Honig-Zimt-Ziegenkäsetaler im Baconmantel, Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Trauben, dazu Balsamicodressing	
Salad with honey, cinnamon and goat cheese in a bacon coating, tomatoes, cucumber, peppers and grapes, with balsamic dressing	

Ensalada Toledo	19,90 €
Feine gegrillte Streifen vom Rinderfilet auf gemischten Blattsalaten, Tomaten und Zwiebeln, mit Manchego und Balsamicodressing	
Fine grilled strips of beef fillet on mixed lettuce, tomatoes and onions, with Manchego and balsamic dressing	

Zu allen Salaten gibt es Brot | all salads with bread

Hauptgerichte / Main dishes

Spezialität vom iberischem Bio-Schwein

Solomillo de cerdo ibérico 🐷	26,80 €
Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein auf Portweinsauce, mit Grillgemüse und Kanarischen Kartoffeln	
Fine grilled fillet of Iberian pata negra pork on port wine sauce, with fresh grilled vegetables and Canarian potatoes	

Solomillo de cerdo ibérico con queso	27,80 €
Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein auf Manchegokäsesauce, mit Tomaten-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree	
Fine grilled fillet of Iberian Pata Negra pork on Manchego cheese sauce, with tomato and onion vegetables and mashed potatoes	

Fleisch - Meat

Grillplatte Café Madrid 🐏	19,90 €
mit gegrilltem Hähnchen, Chorizo, Schwein und Rind, Grillgemüse, Kartoffelecken & Alioli	
with grilled chicken, chorizo and pork and beef, grilled vegetables, potato wedges & garlic mayonnaise	

Steak Puerta del Sol 🐏	18,50 €
Gegrillte Schweinefiletsteak auf Portweinsauce mit Champignons und Kanarischen Kartoffel	
Grilled pork fillet steak on port wine sauce with mushrooms and Canarian potatoes	

Filete de Pollo El Pardo	17,90 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Tomaten und Manchego überbacken, auf Lauchrahmgemüse und Pomme	
Grilled chicken fillet, gratinated with tomatoes and manchego on creamy leek vegetables and French fries	

Vom Rind - Beef

erfragen Sie bitte unser tagesaktuelles Angebot
please ask for our current offer

zum Dazu-Bestellen / Side dishes

Beilagen:	4,90 €
Kanarische Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelecken	
Potatoes canarian style, French fries, Potato Wedges	

Gemüse:	5,90 €
mediterranes Grillgemüse, Tomaten-Zwiebelgemüse, Champignons	
Mediterranean grilled vegetables, Tomato-onion vegetable, Mushrooms	

Saucen & Dips:	2,00 €
Alioli, Mojo verde, Mojo picon, Portweinsauce, Manchegosauce, Ketchup o. Mayonnaise, Kräuterbutter	
Garlic mayonnaise, Mojo salsas, Port wine sauce, Manchego cheese sauce, Ketchup, Herb butter	

Fisch - Seafood

Gambas al Ajillo 🦞	16,90 €
Garnelen mit Knoblauch und Chili in heißem Olivenöl, dazu Brotkorb	
Prawns with garlic and chilli in hot olive oil, served with bread	

Calamares a la Plancha 🦪	17,90 €
Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Petersilie, Salat und Kanarischen Kartoffel	
Grilled squid with garlic, chilli, Parsley, lettuce and potatoes canarian style	

Salmón a la Parilla	19,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree	
Grilled salmon fillet on creamy leek vegetables and mashed potatoes	

Dorade Real 🐟	22,90 €
Im ganzen gerillte Dorade mit Salatbeilage und Kanarische Kartoffeln	
Grilled sea bream with a salad and potatoes canarian style	

Marisco de Galicia 🦪	25,90 €
Galizische Meeresfrüchteplatte mit gegrillten Garnelen und Muscheln, Sardinen und Tintenfisch, dazu Salat, Alioli und Brotkorb	
Galician seafood platter with grilled prawns and mussels, sardines and squid, with salad, garlic mayonnaise and bread	

Vegetarisch - Vegetarian

Gnocchi Tomatina 🍅	18,50 €
Gnocchi mit Tomaten und Gemüse mit Käsesauce oder Tomatensauce	
Gnocchi with tomatoes and vegetables with cheese- or tomato sauce	

Plato de Ratatouille 🥔🍅	16,90 €
geschmortes, tomatisiertes mediterranes Gemüse der Saison, serviert mit Kräutercouscous	
Braised, tomato-flavored Mediterranean vegetables of the season, served with herb couscous	

Alle vegetarischen Gerichte auch mit Manchegokäse +2,00 €
All vegetarian dishes also with Manchego cheese + € 2.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. Mitnahmepreis für Flaschenweine -25%

Bier - Cerveza

<i>Fassbier</i>	0,3l	0,5l	1,0l
Paulaner Pils	3,70 €	4,90 €	9,50€
Paulaner Weizenbier	3,70 €	4,90 €	
Ur-Dunkel	3,70 €	4,90 €	
Radler Bier &	3,70 €	4,80 €	
Zitronenlimonade			
Diesel Bier & Cola	3,70 €	4,80 €	

Flasche

San Miguel Cerveza especial	0,33l	3,90€
Estrella – Espana	0,33l	3,90€
Corona – Mexico	0,33l	4,50€
Paulaner alkoholfrei hell	0,33l	3,70€
Paulaner Weizenbier dunkel	0,5l	4,90€
Paulaner Weizenbier 0,0%	0,5l	4,90€
Paulaner Weizenbier mit Zitrone 0,0%	0,5l	4,90€

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5l	2,90€
Tafelwasser mit Kohlensäure	1,0l	4,90€
Selters Mineralwasser	0,25l	2,90€
Selters Mineralwasser	0,75l	5,90€

	0,2l	0,4l
Schweppes Tonic ³	3,20 €	5,50€
Schweppes Lemon ^{3,5}	3,20 €	5,50€
Schweppes Ginger Ale ²	3,20 €	5,50€
Pepsi ^{1,2,6,9}	2,90 €	4,90€
Pepsi Max ^{1,2,6,7}	2,90 €	4,90€
Seven Up ^{6,9}	2,90 €	4,90€
Mirinda ^{2,5,6,8,9}	2,90 €	4,90€
Spezi ^{1,2,5,6,8,9}	2,90 €	4,90€
Red Bull ^{1,2,4}	4,00 €	

Granini

Fruchtsäfte / -nektar	3,20 €	4,90€
Fruchtschorlen	2,90 €	4,50€
Orange, Apfel naturtrüb, Rhabarber, Banane, Kirsche, Erdbeere, Ananas, Mango, Maracuja, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Tomate		

Hot & More

	klein	groß
Cafe	2,60 €	3,90€
Milchkaffee	3,20 €	4,80€
Latte Macchiato		3,90€
Cappuccino		3,80€
Espresso	2,80 €	3,90€
Cortado Espresso mit Milchschaum	2,90 €	4,00€
Cafe Bonbon Espresso mit süßer Milch	3,50 €	

Carajillo Espresso mit Brandy	4,90 €
Cafe Madrid Kaffee, Veterano, Creme de Cacao, süße Kondensmilch, Milchschaum	5,90 €
Irish Coffee Whisky, Kaffee, Sahne, Rohrzucker	5,90 €
Barraquito Likör 43, Espresso, Zimt, Zitronenschale, süße Kondensmilch, Milchschaum	5,80 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Sherry Chocolat	6,50 €
Heiße Schokolade, Pedro Ximenez, Sahne	
Lumumba Heiße Schokolade, Rum, Sahne	5,20 €
Heiße Zitrone	3,00 €

Tee

Eilles Tee	Glas	3,90 €
Loser Qualitätstee, verpackt in neuartig perforierten Beuteln		

Earl Grey Premium

Eine edle Darjeeling-Ceylon-Assam-Blattmischung mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte
Darjeeling Royal First Flush

Zartblumige Sommerpflückung, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Tassenfarbe

Vita Orange – 7 Vitamine

Spritzige Fruchtemischung aus Apfel, Hibiskus, Hagebutten-, Orangenschalen mit 7 Vitaminen & natürlichem Orangenaroma

Sommerbeeren – Fruchtemischung

Gehaltvolle Fruchtekombi aus Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, Erdbeer- und Himbeerstückchen, mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma

Sonne Asiens – Grüner Tee

Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benotet mit frischem Zitrusaroma. Köstlich!

Pfefferminze

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ein Hochgenuss!

Kamille ganz

aus ganzen Kamillenblüten

Spicy Black Chai

Ayurvedische Gewürzteesmischung mit Schwarztee und exotischen Gewürzen wie Zimt, Anis, Ingwer, schwarzer Pfeffer und Nelken

Kräutergarten

reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz mit süß-würzigem Geschmack

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, kein Koffein. Einfach Lecker!

¹ coffeinhaltig ² mit Farbstoff ³ chininhaltig ⁴ taurinhaltig

⁵ Antioxidationsmittel ⁶ Säureregulatoren ⁷ Süßstoffe (enthält eine Phenylalaninquelle) ⁸ Stabilisatoren ⁹ Konservierungsstoff

Pava ~ Der spanische „Champagner“

Pere Ventura Brut Reserva D.O.	Glas 0,1l	5,70 €
	Flasche 0,75l	27,50 €

Pere Ventura Rosè Brut D.O.	Glas 0,1l	5,70 €
	Flasche 0,75l	27,50 €

Champagner

Moët & Chandon	Flasche 0,75l	75,00 €
Moët & Chandon Rosè	Flasche 0,75l	79,00 €

Appetizers

Lillet Berry ² Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	7,50 €
Aperol Sprizz ² 5 cl Aperol, Prosecco	7,90 €
Hugo Prosecco, Minze, Holundersirup, Limette	7,80 €
Golden Horn Sprizz Golden Horn, Orange, Minze 7-up	7,50 €
Campari Orange Campari, Orangensaft	7,50 €
Southern Ginger Southern Comfort, Ginger Ale	7,50 €
Leche 43 Likör 43 mit Milch	7,00 €
Rebujito Very Dry Fino, Minze, Zitronenlimonade	7,00 €

Alle Longdrinks Ihrer Wahl mixen wir mit 4cl Standard-Spirituose für 7,50€, mit Red Bull für 8,50€

Gin Tonics

L.E. mit Leipzig Longhorn Gin	7,50 €
Mallorquin mit Cabraboc Gin	7,50 €
Sevilla mit Tanqueray Sevilla Gin	7,50 €
Japón mit Roku Gin	7,50 €
Bosque Negro mit Monkey 47 Gin	8,50 €

Kräuter & Likör

	2cl	4cl
Underberg	3,00 €	
Pfirsichlikör	2,50 €	5,00 €
Jägermeister	2,50 €	5,00 €
Ramazzotti	2,50 €	5,00 €
Karlsbader Becherovka	2,50 €	5,00 €
Baileys	2,50 €	5,00 €
Averna	2,50 €	5,00 €
Fernet Branca	2,50 €	5,00 €
Campari ²	2,50 €	5,00 €
Kahlua Kaffeelikör	2,50 €	5,00 €
Aperol	2,50 €	5,00 €
Cointreau	2,50 €	5,00 €
Disaronno Amaretto	2,50 €	5,00 €
Southern Comfort	2,50 €	5,00 €
Leipziger Allasch	2,50 €	5,00 €
Sambuca Molinari	2,50 €	5,00 €

Grappa

G.Bertagnolli Grappino bianca	2,50 €	5,00 €
Grappa di Chardonnay Alexander	3,50 €	7,00 €
Marzadro Grappa 18 Lune	3,50 €	7,00 €
reift 18 Monate in kleinen Holzfässern		

Edele Obstbrände

	2cl	4cl
Papidoux Calvados	2,50 €	5,00 €
Badel Stara Slivovitz	3,50 €	7,00 €
<i>aus dem Hause Scheibel:</i>		
Williams	3,50 €	7,00 €
Himbeere	3,50 €	7,00 €
Schlehe	3,50 €	7,00 €
Alte Zeit Nancy Mirabelle	7,50 €	15,00 €
nussig-karamelliges Aroma, leichte Marzipannote		

Likör aus Spanien

Crema Catalana	2,50 €	5,00 €
Caballero	2,50 €	5,00 €
Cuarenta y Tres	2,50 €	5,00 €
Hierbas Tunel Mallorca	2,50 €	5,00 €
Ron Miel	2,50 €	5,00 €

Spanische Brandys

Osborne Veterano	2,50 €	5,00 €
Osborne 103	2,50 €	5,00 €
Carlos primero	3,50 €	7,00 €
Cardenal Mendoza	4,00 €	8,00 €

Whisky

Chivas Regal 12J	3,50 €	7,00 €
Glenfiddich 15J	4,00 €	8,00 €
Glendronach 12J	3,50 €	7,00 €
12 Jahre in Sherryfässern gelagert		
Glenmorangie Quinta Ruban 14J	5,00 €	10,00 €
Der Single Malt reift 10 Jahre in Bourbonfässern. Nachreifung in Portweinfässern. Intensives Bitterschoko-Aroma		

Wodka

Stolitschnaja	2,50 €	5,00 €
Smirnoff Espresso	2,50 €	5,00 €
Grey Goose	4,00 €	8,00 €

Tequila

Jose Cuervo Especial gold	2,50 €	5,00 €
El Jimador weiß oder braun	3,00 €	6,00 €
Corralejo Blanco o. Reposado	3,00 €	6,00 €
Gran Corralejo Anejo (24 Monate Fass)	6,00 €	12,00 €

Aquavit

Malteserkreuz	2,50 €	5,00 €
Linie Aquavit	2,50 €	5,00 €

Fermouth

	5cl
Belsazar white	4,80 €
Belsazar rosé	4,80 €
González Byass „La Copa“	4,80 €
in Sherry-Fässern gelagert, angenehme Fruchtaromen	

Weinkarte

Gemischtes

0,2l 0,5l 1,0l

Tinto de Verano	4,50€	9,90€	18,90€
Der Sommerwein, Rotwein mit Zitronenlimonade			
Sangria Hausgemacht	4,50€	9,90€	18,90€

Weißwein offen

Vino de la Casa	Krug 0,5l Krug 1,0l	9,90 € 18,90 €
Hauswein weiß, trocken		
Weinschorle	Glas 0,2l	4,80 €

Gl. 0,2l | Fl. 0,75l

Cochina blanco	4,90 € 17,90 €
----------------	------------------

Bodega: Vinos para ti
Trauben: Verdejo

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Duft von tropischen Früchten mit leichten Aromen von Apfel und Fenchel, gut ausbalanciert zwischen Frucht und Säure

Martín Códax	TIPP 8,90 € 32,90 €
--------------	------------------------------

Gebiet: Rías Baixas, Galicien

Trauben: Albariño

Zarte Fruchtnoten von weißem Pfirsich und Zitrone, Duft von weißen und gelben Frühlingsblüten, mineralische Note, gut ausbalanciert

Rioja Hacienda Lopez de Haro	TIPP 6,90 € 24,90 €
------------------------------	------------------------------

Gebiet: Rioja, Bodegas Classica

Trauben: Viura

Datteln und getrocknete Aprikosen, Vanillenoten, am Gaumen vollmundig, mit angenehmen Schmelz

Rioja El Meson Blanco	6,50 € 23,90 €
-----------------------	------------------

Gebiet: Rioja, Bodegas El Meson

Trauben: Viura (Macabeo)

Lebendige Frische, feine Frucht

Infinitus Chardonnay	5,90 € 21,90 €
----------------------	------------------

Gebiet: Katalonien

Trauben: Viura, Chardonnay

Blasses Strohgelb, frisch und intensiv, abgerundet

Principe de Viana Chardonnay	5,90 € 21,90 €
------------------------------	------------------

Gebiet: Navarra, Ribera Baja

Frisch und elegant mit intensiven Aromen von tropischen Früchten und Zitrus-Noten, zarter Vanilleton, sehr harmonisch

Tres Erres	4,90 € 18,90 €
------------	------------------

Bodega Vinicola del País

fruchtiger, halbtrocken bis lieblicher Weißwein

Flaschenweine weiß

¡OJO! Verdejo	26,90 €
---------------	---------

Gebiet: Valdepeñas, Bodegas Navarro López

Superaromatischer, saftiger Spanier mit satten Aromen von reifen Maracujas und Aprikosen, zartschmelzend und rassig, man muss ihn einfach probieren!

Ramon Bilbao Albariño	32,50 €
-----------------------	---------

Gebiet: Rioja, Haro

Fein mineralisch mit Aromen von grünen Äpfeln, reifem Pfirsich.

Angenehm knackig frisch ist er ein perfekter Begleiter zu Krustentieren.

Ramon Bilbao Verdejo	29,90 €
----------------------	---------

Gebiet: Rueda, Bodegas Ramon Bilbao

Ein Duftstrauß voller Aromen findet sich im Glas, Honigmelone, etwas

Jasmin und Minze, am Gaumen frisch, klar und mineralisch, ganz großes Kino!

Blanc de Trilogia	29,50 €
-------------------	---------

Aus biologischem Anbau

Gebiet: D.O. Valencia, 4 Monate Barrique

Trauben: Sauvignon Blanc, Muscat, Verdil

Zarte Noten von Mandarine, Pampelmuse, Ananas & Birne

Es Murull blanco	35,00 €
------------------	---------

Gebiet: Mallorca, Vinos para Ti

Sommerlich frischer Wein mit fruchtigen Noten und feinem Abgang

Schneider Grauburgunder Deutschland	TIPP 39,50 €
-------------------------------------	---------------------

Gebiet: Pfalz, Weingut Schneider

Frisch & fruchtig, kraftvoll & mineralisch

Wein mit Suchtfaktor!

Rotwein offen

Vino de la Casa	Krug 0,5l Krug 1,0l	9,90 € 18,90 €
-----------------	-----------------------	------------------

Hauswein rot, trocken, fruchtig

Gl. 0,2l | Fl. 0,75l

Cochino (Das Schweinchen)	4,90 € 18,90 €
---------------------------	------------------

Gebiet: Tierra de Castilla, Bodegas Vinos Para Ti

Trauben: Cabernet Sauvignon

Fruchtig, Pflaumen, Brombeere, Zimt und Nelke

Oromonte Tempranillo	5,50 € ----
----------------------	---------------

Gebiet: Valdepeñas, Bodegas Navarro Lopez

Aromen nach Schwarzkirschen, weich und saftig am Gaumen

Infinitus Syrah	5,90 € 20,90 €
-----------------	------------------

Gebiet: Katalonien

Violett-rote Farbe von hoher Dichte, intensiv nach roten gereiften Früchten und Blumen, körperreich, kräftig, mit langem Finale

Infinitus Merlot	5,90 € 21,90 €
------------------	------------------

Gebiet: Katalonien

Violett-rote Farbe mit hoher Dichte, intensive, reife rote Früchte & Wildbeeren, warm, geschmeidig, mit viel Körper

Girasol D.O.	4,90 € 18,90 €
--------------	------------------

Gebiet: Extremadura

Trauben: Tempranillo

Fruchtiger, vollmundiger Rotwein, liebliche Süße

Rioja

Gl. 0,2l | Fl. 0,75l

Rioja Quebrada	6,80 € 24,90 €
----------------	------------------

Bodegas: Vinos para ti

Trauben: Tempranillo

Violette Farbe, am Gaumen elegant und kräftig, schöne Beeren- und Kirscharomen

Ramon Bilbao Crianza D.O.C.	TIPP 8,90 € 32,90 €
-----------------------------	------------------------------

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

Ein majestätischer Rotwein, ausgebaut in amerikanischer Eiche mit Anklängen von Schwarzkirsche und Bourbon-Vanille, kraftvoll und doch hochelegant

Rioja Primitia Tinto	Flasche 0,75l	25,00 €
----------------------	---------------	---------

Bodegas: Primitia

Trauben: Tempranillo

4 Monate im Barrique ausgebaut

Saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig

Ramon Bilbao Edicion Limitada	Flasche 0,75l	39,50 €
-------------------------------	---------------	---------

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

Reinsortiger Spitztempranillo, ausgebaut in französischen und amerikanischen Barriques. In der Nase Brombeeren, Pflaumen, Gewürze und Süßholz, geschmacklich einzigartig!

Ramon Bilbao Reserva D.O.C.	Flasche 0,75l	47,50 €
-----------------------------	---------------	---------

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: 90% Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Ein Musterbeispiel für einen supereleganten Rioja mit Noten von Veilchen, Cassis und feinen Röstaromen, markante Struktur, absolut legendär!

Ramon Bilbao Reserva ORIGINAL 43 Fl. 0,75l	49,00€
--	--------

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

Überbordende Frucht, klar und intensiv und ein Fingerabdruck des Tempranillo. Elegante, kraftvolle Struktur und meisterhafter Einsatz französischen Holzes.

Ramon Bilbao Mirto D.O.C.	TOP Wein Flasche 0,75l	89,00 €
---------------------------	-------------------------------	---------

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

Vollmundiger, großartiger Spanier mit intensiver Kirschfrucht, Mokka, etwas Vanille, am Gaumen zupackend und kraftvoll.

Rioja Sierra Cantabria Seleccion	Flasche 0,75l	29,00 €
----------------------------------	---------------	---------

Bodegas Eguren

Trauben: Tempranillo, 6 Monate Barrique

Feine Fruchtaromen, seidige Fülle, weiches Tannin, faszinierende Frische, zarter Schmelz

Rioja Viña Zaco	Flasche 0,75l	29,50 €
-----------------	---------------	---------

Gebiet: Rioja DOC, Bodegas Bilbainas

Trauben: Tempranillo

Noten von dunklen Beeren, feine Gewürznote

Cantos de Valpiedra Crianza	Flasche 0,75l	48,50 €
-----------------------------	---------------	---------

Gebiet: Rioja, Bodegas Finca Valpiedra

Trauben: Tempranillo

Dichtes Kirschrot, Kokos-, Vanille- und Tabakaromen,

ein Wein wie trinkbare Seide

Rotweine spanisch/international

Clos del Mas	TIPP Flasche 0,75l	45,00€
--------------	---------------------------	--------

Gebiet: Priorat

Trauben: Cabernet Sauvignon, Carigñena, Garnacha

Fruchtig, voluminös und ausgewogen. Leichte Tannine und sehr angenehm am Gaumen.

Es Murull tinto	Flasche 0,75l	37,50 €
-----------------	---------------	---------

Gebiet: Mallorca, Vinos para Ti

Trauben: Cabernet Sauvignon, Callet, Manto negro

Im Glas granatrot, in der Nase intensive Waldfrüchte, im Mund ausdrucksvoll frisch mit angenehmer Säure und Tanninen

Arbre Negre	Flasche 0,75l	39,90 €
-------------	---------------	---------

Gebiet: Mallorca

Tempranillo, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon

Wrongo Dongo	Flasche 0,75l	27,50 €
--------------	---------------	---------

Gebiet: Jumilla

Trauben: Monastrell

Dieser dunkle Monastrell verführt mit seiner seidigen Textur und einer feinen Aromatik von Preiselbeeren, reifen Amarenakirschen und Leder, am Gaumen lebendig mit abgerundeter Säurestruktur.

Càtar	Flasche 0,75l	18,90 €
-------	---------------	---------

Gebiet: Katalonien, Montsant

Trauben: Garnacha

Rote Beeren und Früchte wie Erdbeeren und Johannisbeeren, frischer Wein mit weichem und elegantem Abgang

Almirez D.O.	Flasche 0,75l	55,00 €
--------------	---------------	---------

Gebiet: Toro, Bodegas Teso la Monja Marcos Eguren

Trauben: 100% Tinta de Toro, 12 Monate Barrique

Schwarzes Kirschrot, mächtiges Bouquet mit intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere, würzige Kräuternoten und Schokolade

Ondari Tinto	Flasche 0,75l	29,80 €
--------------	---------------	---------

Gebiet: Castilla y Leon

Trauben: Tempranillo, Prieto Picudo, Merlot

4 Monate franz. Eiche

Dunkles, brillantes Rot, Aromen von Waldfrüchten, Schokolade, Tabak, Toffee, Klasse Wein!

Señorio de Grevol Gran Reserva	Flasche 0,75l	27,50 €
--------------------------------	---------------	---------

Gebiet: Valdepeñas, Vinos Para Ti

Trauben: Tempranillo, mind. 24 Monate Barrique

Intensiv, mit Waldfrucht-, Vanille- und Gewürzaromen, starker Körper, vollmundiger, langer und fruchtiger Abgang

MMM Macho Man Monstrell	Flasche 0,75l	39,00 €
-------------------------	---------------	---------

Gebiet: Jumilla, Casa Rojo

Trauben: Monastrell

Kraftvoller Rotwein, komplexe Aromen, rote und dunkle Beeren, erfrischend, fruchtig und seidig

Cruz de Alba D.O.	Flasche 0,75l	48,50 €
-------------------	---------------	---------

Gebiet: Ribera del Duero, Bodegas Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

Konzentriertes Kraftpaket mit üppiger Cassisnote, gehaltvoll und intensiv ohne den Gaumen zu überfordern, lebendiges Finale.

Onix Priorat	Flasche 0,75l	31,70 €
--------------	---------------	---------

Gebiet: Vinicola del Priorat, Bodegas Vinicola

Trauben: Mazuelao, Garnacha Tinta

Reife rote und schwarze Früchte, würzig, balsamisch

Pago la Jara by Telmo Rodriguez Flasche 0,75l 99,00 €
 Gebiet: Toro, Bodegas Telmo Rodriguez
 Trauben: Tinta de Toro (Tempranillo)
 Fast schwarze Farbe, tiefe Aromen von schwarzen Beeren, Zedernholz, Tabak, Erde und etwas Teer steigen auf, ganz dicht, alles auskleidend, konzentrierter, langer Abgang.
 Das Meisterwerk! Bester Wein vom spanischen Superstar Telmo Rodriguez, handverlesen, 70 jährige Rebstöcke, gewachsen auf sandigem Boden mit Kieseluntergrund, gereift 18 Monate in französischer Eiche

TOP Wein

Roséweine Gl. 0,2l | Fl. 0,75l
Roches de Provence 5,90 € | --
 Feiner Rosé aus der Provence
 Cuvee Prestige, herrlicher Sommerwein
Piedemonte Rosado D.O. 5,80 € | 21,50 €
 Gebiet: Navarra, Bodegas Piedemonte
 Trocken, saftig und fruchtig, Aromen von reifen Erdbeeren und roter Grütze, fein ausbalanciert
António Lopes Rosé 5,70 € | 20,90 €
 Gebiet: Vinho Verde, Portugal
 Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend
Veranza Rosado 5,50 € | 19,90 €
 Gebiet: Aragon, Bodegas Nuviana
 Trocken, Himbeer- & Kirscharomen, guter Nachklang
Rioja Ramon Bilbao Rosado Flasche 0,75l 28,90 €
 Gebiet: Rioja
 Trauben: Garnacha
 Großartig ausbalancierter Ganzjahresrosé mit viel Schmelz, etwas Limette, Minze und reife Erdbeeren verführen zu mehr als nur einem Glas!



Sherry + Süßwein

Malaga Jorge Ordonez No.2 Victoria
 Für eine kleine Flasche dieses besonderen Natursüßweins benötigt man nicht weniger als 7,5 kg Weinbeeren. Es ist die perfekte Harmonie aus intensiver Süße und weicher Säure die dieses Geschmackserlebnis so einmalig machen.
 5 cl 7,50 €
 Very Dry Fino Sherry 3,90€
 Amontillado 3,90€
 Oloroso 3,90€
 Cream 3,90€
 Pedro Ximenez 3,90€

Non Alcohol Drinks

Coconut Kiss 6,00 €
 Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft, Kirschsaf
 Kilimandscharo 6,00 €
 Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Tonic
 Paradiesvogel 6,50 €
 Blue-Curacao-Sirup, Mandelsirup, Lime Juice
 Zitronensaft, Orangensaft
 Red Devil 6,50 €
 Mandelsirup, Vanillesirup, Lime Juice, Kirschsaf

Cocktails

Spanish Temptation Likör 43, Orangensaft, 7,50 €
 Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaf
 Tequila Sunrise² Grenadine, Tequila, Orangensaft 7,50 €
 Planter's Punch² Lime Juice, Grenadine, 7,50 €
 brauner Rum, Orangensaft, Angostura
 Cuba Libre Limetten, Havana Club 3y, Cola 7,00 €
 Cosmopolitan 7,50 €
 Wodka, Cointreau, Lime Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft
 Pink Martini Belsazar rosé, Bombay Gin 7,50 €
 Espresso Martini Wodka, Kalúha, Espresso 7,50 €
 Sex On The Beach² 7,50 €
 Wodka, Peachtree, Ananassaft, Cranberrysaft, Himbeersirup, Zitrone
 Mariposa Likör 43, weißer Rum, Lime Juice 7,50 €
 Zitrone, Karamellsirup, Maracuja- und Orangensaft
 Rum Old Fashioned Angostura 7J, 7,50 €
 Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenze
 Ladykiller Gin, Apricot Brandy, Cointreau 8,90 €
 Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft
 Mulata 8,90 €
 Havana Club 7y, Kahlua, Zuckersirup, Limettensaft
 Blue Lagoon 7,50 €
 Wodka, Blue Curacao, Zitrone, Zitronenlimonade

Margaritas & Daiquiris

Bitte wählen Sie:
 Daiquiri – mit Rum, Margarita – mit Tequila und Triple Sec
 Classic Zitrone, Zuckersirup, Salzrand 7,00 €
 Mango Zitrone, Mangopüree, Mangosirup 7,80 €
 Strawberry Zitrone, Erdbeermark, Erdbeersirup 7,80 €

Poladas

Pina Colada 7,90 €
 Kokosmilch, Kokossirup, Rum, Ananassaft
 Strawberry Colada 7,90 €
 Kokosmilch, Kokossirup, Erdbeermark, Rum, Ananassaft
 Swimming Pool 7,90 €
 Kokosmilch, Kokossirup, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft
 Mango Colada 8,00 €
 Kokosmilch, Kokossirup, Mangopüree, Rum, Ananassaft

Paipirinhas & Mojitos

Caipirinha Limetten, Rohrzucker, Cachaca 7,00 €
 Mango Caipirinha 7,50 €
 Limetten, Rohrzucker, Mangopüree, Cachaca
 Strawberry Caipirinha 7,50 €
 Limetten, Rohrzucker, Erdbeermark, Cachaca
 Mojito 7,50 €
 Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Havana Club 3y, Soda
 Mango Mojito Minze, Limettensaft, Rohrzucker 7,90 €
 Mangopüree, Havana Club 3y, Soda
 Strawberry Mojito 7,90 €
 Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeermark, Havana Club 3y, Soda

Rum

2 cl
Angostura Dark Rum, 7 Jahre 3,90 €
 Trinidad & Tobago
 Seine tiefdunkle Farbe und das kräftige Bukett nach tropischen Früchten, Mandel, Minze und Maracuja, aber auch etwas Banane, Kokosaromen und Gerbera überzeugten die Jury des Internationalen Spirituosen Wettbewerbs und diese wählte ihn gleich zur Spirituose 2006. Am Gaumen pure Konzentration mit weichen Tanninen. Sehr harmonisch mit einem ewigen Nachhall.
 7 bis 10Jahre in alten Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche, nach Komposition des Final Blends wird dieser zu seiner Vollendung nochmal ins Fass gelegt.
Havana Club Gold 7 Jahre 4,00 €
 Cuba
 Havana Club 7 Jahre ist das Getränk schlechthin am Ende eines guten Essens. An Gelegenheiten wie diesen sind die Havanna-Zigarre und Havana Club Rum untrennbar. Havana Club 7 Jahre hat eine schöne transparente Bernsteinfarbe. Es bildet sich ein hervorragendes Bukett. Rund um die Nase zeigt es steigende holzige, nach Vanille duftende Noten.
Havana Club Seleccion de Maestros 7,50 €
 Cuba
 Havana Club Cuban Barrel Proof wurde Anfang 2000 als völlige Neukreation herausgebracht. Durch seine äußerst aufwendige Herstellung gehört der Barrel Proof zu den besten Rums im Hause Havana Club. 10 lange Jahre reift er in alten Bourbon Fässern von Jack Daniel's, in denen er seinen dunklen Bernsteinton erhält. Nach dieser Zeit reift Havana Club Cuban Barrel Proof nochmals in Jungeichenfässern nach, um die Perfektion im Geschmack zu erhalten.

Ron Dictador Solera 12J Ultra Premium 5,40 €
 Kolumbien
 Er reift für 12 Jahre nach dem Solera-Verfahren in ausgesuchten Eichenfässern und besitzt einen dunklen Bernsteinton.
 Dictador Solera Rum Ultra Premium Reserve 12 Jahre ist ein komplexer, vielschichtiger Rum mit Noten von Karamell, süßen Kakaotönen, würzigen Aromen, zarter Vanille, Honig, sowie aromatischen Kaffeetönen. Sehr ausgewogen und delikate, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

Ron Botucal Mantuano Reserva 8 Jahre 5,80 €
 Venezuela
 Der Reserva ist ein gealterter Rum, der so lange in Eichenfässern gelagert wird, bis er sein feinstes Sherryaroma und den leichten Holzgeschmack erreicht hat. Er ist vollmundig und komplex mit einem Hauch von Vanille- und Karamellaromen.

Ron Botucal Reserva Exclusiva 12 Jahre 7,80 €
 Venezuela
 Dieser besondere Rum aus Venezuela wird in Bourbon Fässern aus weißer Eiche gelagert. Diese natürliche und schonende Reifung ermöglicht es, einen so verführerischen Rum herzustellen. Seine außergewöhnlich angenehme Süße unterstreicht die ausgeprägten Noten von getrockneten Früchten, Ananas, Gewürzen und Tabak, die sehr gut mit einer Zigarre harmonieren.

Ron El Dorado 12 Jahre 5,00 €
 Guyana
 Der 12 Jahre alte El Dorado Rum zählt weltweit zu den anerkannten Premium Rums und gehört bei Kennern in die Spitzenkategorie! Seine goldene Farbe und seine feinen Aromen hat dieser ausgezeichnete Rum während der langen Lagerung in ausgesuchten Eichenholzfässern erhalten. Der El Dorado Rum 12 Jahre ist in der Qualität kaum von dem noch länger gelagerten El Dorado Rum 15 Jahre zu unterscheiden und wird von uns daher als etwas preiswertere Alternative empfohlen. Pur getrunken ist dieser feine Rum ein wahrhafter Genuss!

Ron Legendario Elixir de Cuba 7Jahre 4,80 €
 Cuba
 Ron Legendario Elixir de Cuba lagerte mindestens 7 Jahre in alten Eichenholzfässern, meist in alten amerikanischen Bourbonfässern, wodurch er nach Zugabe von Extrakten aus eingelegten Rosinen aromatisiert wird und so seine süße Note erhält.

Ron Malteco Grand Reserve Maya 15 Jahre 5,00 €
 Guatemala
 Mindestens 15 Jahre in Eichenfässern gereift, mundfüllend, sehr weich und recht üppig im Geschmack. Feine Süße und leicht schokoladiger Nachklang, der recht lange erhalten bleibt.

Ron Matusalem 23 Jahre Solera 8,00 €
 Dominikanische Republik
 Ron Matusalem Gran Reserva Solera wird nach dem Solera-Verfahren 23 Jahre in Eichenfässern gereift. Er hat eine bernsteingoldene Farbe. Duft und Geschmack: blumig-süß, reife Früchte, geröstete Haselnuss, Karamell und feine Orangenblüte. Im Nachklang ist er lang, weich und süß, aber die Aromen werden nicht durch die Süße überdeckt.

Ron Zacapa XO 25 Jahre 16,00€
 Guatemala
 Der exklusive Ron Zacapa XO Centenario Solera Rum verkörpert hochwertigen Rum aus dem Super-Premium-Sektor. Der dunkle Rum wurde nach dem Solera-Verfahren veredelt und beinhaltet sowohl jüngere als auch über 20 Jahre gereifte Destillate. Vanillesüße und Frucht gehen Hand in Hand mit Karamell, Honig und dunkler Schokolade. Zitrusfrüchte, Kaffee und Tabak gesellen sich zu Noten von Weinbrand, Leder und Eichenholz. Ingwer und Gewürze wie Zimt schwingen mit.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung. Mitnahmepreis für Flaschenweine -25%