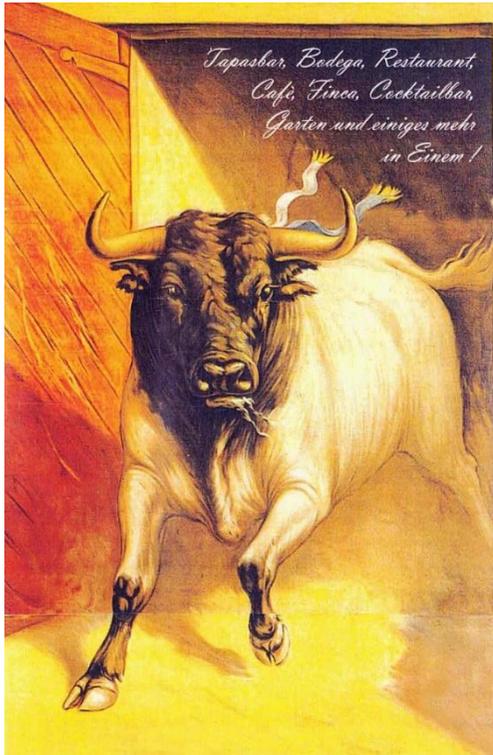




...nicht nur ein Café,  
sondern ein Stückchen Spanien mitten in Leipzig



Unsere besondere Spezialität sind TAPAS, die berühmten spanischen „Häppchen“, die wir in reichlicher Auswahl anbieten.

Planen Sie Ihre nächste Feier mal anders,  
feiern Sie im Café Madrid!

Bis 300 Personen finden bei uns Platz. Wir haben eine „Finca Madrid“ mit separatem Innenhof, 3 Freisitze sowie ein umfangreiches Angebot für Sie - vom Buffet bis zum All-Inclusive-Angebot- sprechen Sie mit unserem Verkaufsbüro!

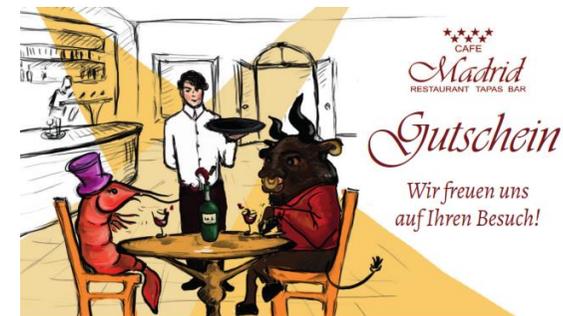
Wir verfügen über ein Behinderten-WC, Fahrstuhl sowie Wickeltisch.

Alle Weine auch  
zum Mitnehmen!  
25% Rabatt!



 mit Knoblauch  
 vegetarisch

*Verschenken Sie doch mal Genuss!*



Restaurant Cafe Madrid Klostergasse 3 - 5 04109 Leipzig

Unsere Gutscheine können Sie beim Servicepersonal erwerben.

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

## Schon gewusst?

Eine **Tapas** (span. „Deckel“, „Abdeckung“) ist ein kleines Appetithäppchen, das zu Wein, jedoch auch zu Bier, Sherry, Wermut oder Portwein gereicht wird. Tapas werden in Spanien üblicherweise in Tapas-Bars und Bodegas serviert. Jede Tapas-Bar besitzt eine individuelle Auswahl an verschiedenen Tapas. Am entspanntesten kann man Tapas in der Gruppe genießen. Einfach viele Tapas für die Tischmitte bestellen und jeder kann von allem probieren! Beginnen Sie Ihren Tapas-Abend doch einfach mit dem nachfolgenden Angebot!

Tapas Starter 🧄🍅 9,90 €  
Oliven grün und schwarz, Alioli, Brot  
Olives green and black, garlic mayonnaise, bread

## Tapas Kalt

- 1 Oliven grün und schwarz 🧄🍅 5,50 €  
Aceitunas verdes y negras  
Olives green and black
- 2 Serrano Schinken 7,90 €  
Jamón serrano  
Serrano ham
- 3 Original spanische Kapernbeeren 🍅 4,90 €  
Alcaparras españolas  
Original spanish caper berries

- 4 Luftgetrocknete Salchichon-Salami 4,90 €  
Salchichón  
Salami
- 5 Pikante Paprikasalami 4,90 €  
Chorizo  
Chorizo picante
- 6 Marinierte getrocknete Tomaten 🍅 5,80 €  
Tomates secos  
Marinated sun-dried tomatoes
- 7 Manchegokäse 🍅 6,50 €  
Queso Manchego  
Cheese from La Mancha
- 8 Ziegenkäse mariniert mit Honig 🍅 5,90 €  
Queso de cabra con miel  
Goat cheese marinated with honey
- 9 Eingelegter Fetakäse 🍅 5,90 €  
Feta  
Pickled feta
- 10 Eingelegte Sardellen mit Mango-Chiliglace 🧄 5,90 €  
Boquerones  
Marinated Anchovis

## Gemüse & Vegetarisch

- 11 Kanarische Kartoffeln 🥔🍅  
mit 2 verschiedenen Mojo`s 4,90 €  
*Patatas canarias con 2 mojos diferentes*  
Canarian potatoes with 2 different salsas
- 12 Kartoffeln mit Alioli 🥔🍅 4,90 €  
*Patatas con alioli*  
Potatoes with garlic mayonnaise
- 13 Kartoffelomelett mit Mojo picón 🥔🍅 4,90 €  
*Tortilla española con mojo picón*  
Potato omelette with mojo picon
- 14 Knoblauchchampignons 🍄🍅 4,90 €  
*Champiñones al ajillo*  
Garlic mushrooms
- 15 Blattspinat mit Feta 🍅 5,90 €  
*Espinacas con feta*  
Spinach with feta
- 16 Mediterranes Grillgemüse 🍅 5,90 €  
*Verduras a la plancha*  
Mediterranean grilled vegetables
- 17 Frittierte kleine grüne Paprika mit Meersalz 🍅 7,50 €  
-können scharf sein-  
*Pimientos del padrón*  
Deep-fried small green bell pepper with sea salt

- 18 Queso de oveja gratinado 🍄 9,90 €  
*Gratinierter Feta mit Oliven, Knoblauch,  
Peperoni & Tomatensauce, dazu Brotkorb*  
Feta au gratin with olives, garlic,  
Pepperoni & tomato sauce, with bread basket

## Fisch & Meeresfrüchte

- 20 Garnelen vom Grill mit Mojo picon 🍄 6 Stück 13,90 €  
*Gambas a la plancha*  
Grilled King-Prawns
- 21 Gegrillte Muscheln 🍄 6,50 €  
*Mejillones a la plancha*  
Grilled mussels
- 22 Gegrillter Lachs mit Mojo verde 🍄 8,90 €  
*Salmón con mojo*  
Grilled salmon with mojo
- 23 Gegrillter Calamaris mit Alioli 🍄 9,50 €  
*Calamares a la romana*  
Calamari romana with garlic mayonnaise

## *Fleisch*

- |    |   |        |    |  |        |
|----|---|--------|----|--|--------|
| 30 | Datteln im Speckmantel<br><i>Dátiles con beicon</i><br>Dates wrapped in bacon   | 7,90 € | 37 | Kaninchen a la Mallorca<br><i>Conejo a la Mallorca</i><br>Rabbit Mallorca-Style  | 5,90 € |
| 31 | Honig-Zimt-Ziegenkäse-Taler im Baconmantel<br><i>Queso de cabra en beicon con canela y miel</i><br>Honey-cinnamon goat cheese medallions wrapped in bacon | 7,90 € | 38 | Knoblauchhähnchen 🧄<br><i>Pollo al ajillo</i><br>Garlic Chicken  | 5,90 € |
| 32 | Lamm andalusischer Art 🧄<br><i>Cordero andaluz</i><br>Andalusian lamb   | 6,90 € | 39 | Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango<br><i>Pollo al curry con coco, chili y mango</i><br>Curry chicken with coconut, chili and mango | 5,90 € |
| 33 | Linsen mit spanischer Paprikawurst 🧄<br><i>Lentejas con Chistorra</i><br>Lentils with spanish sausages  | 5,50 € | 40 | Fleischbällchen in Tomatensauce 🧄<br><i>Albóndigas en salsa picante</i><br>Meatballs in spicy sauce                                    | 6,90 € |
| 34 | Spanische Paprikawurst in Rotweinsauce 🧄<br><i>Chorizo con salsa de vino tinto</i><br>Spanish chorizo sausage in red wine sauce                           | 6,50 € |    |  |        |
| 35 | Schweinefilet in Manchegosauce<br><i>Solomillo de cerdo con Salsa de queso</i><br>Pork with manchego sauce  | 6,90 € |    |  |        |
| 36 | Kleine, pikante spanische Paprikawurst 🧄<br><i>Chistorra a la plancha</i><br>Little spanish chorizo sausage grilled                                       | 5,90 € |    |  |        |

## *Saucen & Brot*

- |                       |        |
|-----------------------|--------|
| Alioli 🧄              | 2,00 € |
| Mojo rot oder grün 🧄  | 2,00 € |
| Guacamole 🧄           | 3,00 € |
| Brotkorb mit Baguette | 2,50 € |

## 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 Medio „Café Madrid“ 🧄 26,90 €

Variation des Hauses, wir stellen Ihnen 5 Schälchen zusammen, dazu Alioli & Brot  
We serve you 5 bowls plus garlic mayonnaise & bread

Variación de Tapas „Andalucía“ 🧄 24,90 €

Serranoschinken, verschiedene spanische Wurstsorten, Manchegokäse, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta, dazu Alioli & Brot  
Serrano ham, different spanish sausages, cheese from La Mancha, olives, tomatoes and feta, garlic mayonnaise & bread

Variación de Tapas „Vegetarianas“ 🧄🍅 25,90 €

Kanarische Kartoffeln, mediterranes Gemüse, Blattspinat mit Feta, Knoblauch-Champignons, Oliven, Feta, dazu Guacamole & Brot  
Canarian potatoes, mediterranean vegetables, spinach with sheep's cheese, garlic-mushrooms, olives, feta, guacamole & bread

Variación de Tapas „Sin Ajo“ -ohne Knoblauch- 27,90 €

Mediterranes Grillgemüse, Curryhähnchen, Kaninchen a la Mallorca, Datteln im Speckmantel, Kartoffelomelett  
Mediterranean grilled vegetables, Curry chicken, Rabbit Mallorca-Style, Dates wrapped in bacon, Potato omelette

## Salat - Salad

Ensalada Mixta 🍅 7,90 €

Kleiner gemischter Salat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurken, dazu Mangodressing oder Balsamicodressing  
Small or tall mixed salad with cherry tomatoes and peppers and cucumber, with mango dressing or balsamic dressing

Ensalada Grande 🍅 11,90 €

Großer gemischter Salat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurken, dazu Mangodressing oder Balsamicodressing  
Small or tall mixed salad with cherry tomatoes and peppers and cucumber, with mango dressing or balsamic dressing

Auf Wunsch mit – Your extras

Gegrillte Hähnchenbrust + 6,90 €

Pechuga de pollo a la parrilla  
Grilled chicken breast

Gegrillte Honig-Zimt-Ziegenkäsetaler  
im Baconmantel 2 Stück + 7,90 €

Queso de cabra en beicon con canela y miel  
Honey-cinnamon goat cheese medallions wrapped in bacon

Gegrillte Garnelen 4 Stück 🧄 + 8,90 €

Gambas a la parilla  
Grilled King-Prawns

Gegrillte Rinderfiletstreifen 180g + Tagespreis

Tiras de filete de ternera a la plancha  
Grilled strips of beef fillet

## Suppen - Soups

<b>Sopa de Cordero</b> 🍄	7,50 €
<b>Eintopf vom andalusischen Weidelamm mit Paprika</b> Andalusian lamb stew with paprika	
<b>Sopa de Coco</b>	7,50 €
<b>Kokos-Mangosuppe, abgerundet mit Chili, mit Garnele</b> Coconut mango soup, seasoned with chilli, with king-prawn	
<b>Gazpacho Andaluz</b> 🍄🍅	6,50 €
<b>Kalte andalusische Gemüsesuppe</b> Andalusian cold vegetable soup	

## Hauptgerichte - Main Dishes

### Vegetarisch

<b>Gnocchi Tomatina</b> 🍅	18,50 €
<b>Gnocchi mit Tomaten, grünem Spargel und Zwiebeln</b> wahlweise mit Käsesauce oder Tomatensauce Gnocchi with tomatoes, green asparagus and onions with Manchegocheese sauce or tomato sauce	
<b>Verdura de Valencia</b> 🍄🍅	17,50 €
<b>Geschmortes, tomatisiertes mediterranes Gemüse</b> der Saison, serviert mit Kartoffelpüree Stewed vegetables with tomato, garlic, onion, courgette, eggplant and capsicum, served with mashed potatoes	
Alle vegetarischen Gerichte auch mit Manchegokäse All vegetarian dishes also with Manchego cheese	+ 2,00 €

## Spezialität vom iberischem Bio-Schwein

Das iberische Schwein ist ein halbwildes schwarzes, langborstiges Schwein. Diese Tiere sind für die Massentierhaltung nicht geeignet und leben ganzjährig im Freien in den Dehesas. Durch die genetische Besonderheit – in den Muskelpartien große Fettpolster zu speichern – erhält das Fleisch seine feine Marmorierung. Das Filet wird so saftig und erhält durch die Eichelmast ein unvergleichliches Nussaroma.

<b>Solomillo de cerdo ibérico</b> 🍄	26,80 €
<b>Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein</b> auf Portweinsauce, mit frischem Grillgemüse und Kanarischen Kartoffeln Medium grilled fillet of the iberian pork, fresh vegetables and potatoes canarian style	

<b>Solomillo de cerdo ibérico con queso</b>	27,80 €
<b>Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein auf</b> Manchegokäsesauce, mit grünem Spargel und Kartoffelpüree Medium grilled fillet of the iberian pork on manchego-cheese sauce, green asparagus and mashed potatoes	

<b>Cabezada de cerdo ibérico</b> 🍄	26,80 €
<b>Kräftig marmorierte Steaks von der Schulter des Pata Negra-Schweins</b> auf Portweinsauce, mit frischem Grillgemüse und Kanarischen Kartoffeln Strong marbled steaks from the shoulder of the iberian pork with fresh grilled vegetables & potatoes canarian style	

<b>Cabezada de cerdo ibérico con queso</b>	27,80 €
<b>Kräftig marmorierte Steaks von der Schulter des Pata Negra-Schweins</b> auf Manchegokäsesauce, mit grünem Spargel und Kartoffelpüree Strong marbled steaks from the shoulder of the iberian pork on manchego-cheese sauce, green asparagus and mashed potatoes	

## Vom Rind - Beef

### Rodeo Ranch Qualität 100% Grasfütterung

Rodeo schmeckt nach Fleischgenuss mit authentischem Lebensgefühl: Riesige Ranches mit unendlichen Weiden, zünftige Gauchos und der Duft von deftigem Grillfleisch in der Nase.

An keinem anderen Fleck der Welt kommt so viel Fleisch-Kompetenz zusammen wie auf einer Ranch. Das Fleisch der Marke Rodeo Ranch Quality kommt genau von dort.

Für Rodeo Steak wird ausschließlich das Fleisch von Tieren aus Weidehaltung verwendet. Eine enge, persönliche Zusammenarbeit unseres Lieferanten mit Züchtern vor Ort sichert die hohe Qualität von Rodeo Ranch Quality.

Lassen Sie sich entführen auf die Rodeo Ranch und genießen Sie mit Rodeo Ranch Quality Sehnsucht und Abenteuer auf Ihrem Teller!

#### Steak El Toro

**Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule, wenig Fett**

Grilled sirloin steak, low-fat  
ca. 200g Rohgewicht Tagespreis €

#### Filete Sevilla

**Feines Rinderfilet gegrillt**

Fine tenderloin grilled  
ca. 200g Rohgewicht Tagespreis €



### Entrecote vom spanischen Avila Rind

Die Steaks stammen von Rindern der Rasse Avileña Negra Ibérica, bei denen es sich um völlig schwarze Rinder handelt, die freilebend auf den Weiden Kastilien-Leóns und Extremadura gehalten werden, wo sich in dieser Zeit die ganzen Vorzüge dieses herrlichen Fleisches entwickeln können. Es ist sehr berühmt und gehört mit zu den besten Sorten der Welt!

Das Fleisch hat im Allgemeinen eine Farbe, die von Rosatönen zu intensivem Rot reicht, ist fest und von feiner Faserung.

Beim Grillen entwickelt das Avila-Fleisch ein wunderbares Aroma und einen unglaublichen Geschmack. Es ist zart mit ausgewogenem Fettanteil.

Lomo alto / Entrecote 400g Rohgewicht 39,90 €

Lomo alto / Entrecote 600g Rohgewicht 55,00 €



### zum Dazu-Bestellen / side-dishes

**Kanarische Kartoffeln, Pommes frites  
oder Kartoffelecken**

Canarian potatoes, French Fries,  
Potato wedges

5,90 €

**mediterranes Grillgemüse, Rahmchampignons  
oder gegrillter grüner Spargel**

Mediterranean grilled vegetables,  
mushrooms in cream or Green asparagus

6,90 €

**Alioli, Mojo verde, Mojo picon, Portweinsauce,  
Manchegosauce, Ketchup, Mayonnaise, Kräuterbutter  
Garlic mayonnaise, Mojo salsa, Port wine sauce,  
Manchego sauce, Ketchup, Mayonnaise, Herb butter**

2,00 €

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

## Fleisch - Meat

Grillplatte Café Madrid 🍄 24,90 €

Parrillada de carne Café Madrid  
mit gegrilltem Hähnchen, Chorizo, Schwein  
und Rind, Grillgemüse, Kartoffelecken & Alioli  
Mixed grill Café Madrid / with grilled chicken,  
spanish sausage, pork and beef, vegetables,  
potato wedges and garlic mayonnaise

Steak Puerta del Sol 🍄 18,50 €

Schweinefiletsteak auf Rahmchampignons und Kartoffelpüree  
Pork steak on creamy mushrooms and mashed potaoes

Medallones de cerdo „Galicia“ con beicon 🍄 21,50 €

Schweinemedallions im Schinkenmantel gegrillt,  
dazu Grillgemüse, Kanarische Kartoffeln und Portweinsauce  
Pork medaillons wrapped in ham, served with  
vegetables & potatoes canarian style

Filete de Pollo El Pardo 19,90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Tomaten und Manchego  
überbacken, auf Lauchrahmgemüse und Pommes  
Chicken fillet El Pardo gratinated with tomatoes  
and Manchegocheese, Leek vegetables and French fries

Filete de Ternera picante 🍄 29,90 €

Gegrillte Streifen vom Rinderfilet (180g)  
auf einer scharfen Liaison von Paprika und Gnocchis  
Grilled strips of beef fillet  
on a spicy liaison of peppers and gnocchis

## Fisch - Seafood

Gambas al Ajillo 🍄 19,90 €

Garnelen mit Knoblauch und Chili in heißem Olivenöl  
dazu Brotkorb  
King-Prawns with garlic & chili in  
hot olive oil, served with bread basket

Calamares a la Plancha 🍄 19,90 €

Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch, Chili,  
Petersilie, Salat und Kanarischen Kartoffeln  
Grilled squid with garlic, parsley, salad  
and canarian potatoes

Salmón a la Parilla 22,90 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  
Grilled salmon on creamy leek vegetables and mashed potato

Dorada Real 🍄 27,00 €

Im Ganzen gegrillte Dorade mit Salatbeilage  
und Kanarischen Kartoffeln  
Mediterranean sea bream grilled, served  
with salad and canarian potatoes

Marisco de Galicia 🍄 29,90 €

Galizische Meeresfrüchteplatte mit gegrillten Garnelen,  
Muscheln, Lachs und Calamares, dazu Salat und Alioli  
Galician seafood plate with King-Prawns, mussels, salmon,  
calamares, salad and garlic mayonnaise

## *Desserts*

Crema Catalana	5,90 €
Churros Españoles	5,90 €
<i>Feines Spritzgebäck mit Schokoladensauce</i> Fine shortbread biscuits with chocolate sauce	
Tarta Santiago	4,90 €
<i>Spanischer Mandelkuchen mit Sahne</i> Spanish almond cake with cream	
Choc ´n Cake	5,90 €
<i>Leckerer Schokoladenbrownie, Kirschen und Sahne mit einer Kugel Schokoladeneis im Glas</i> Luscious chocolate cake and cherries with a chocolate ice cream in a glass	
Warmer Schokoladenkuchen	7,90 €
<i>mit Kirschen, innen flüssige Schokolade, lecker!</i> Warm chocolate cake with cherries, Liquid chocolate inside, tasty!	
Variación de Postres Españoles	13,90 €
<i>Crema Catalana, Churros, Brownie, Tarta Santiago</i>	

## *Unsere Eisarten von*

Ecuador-Schokolade  
Vanille Bourbon  
Mango Sorbet  
Blaubeer Sorbet



Preis pro Kugel	2,50 €
Preis pro Portion Sahne	2,50 €
Preis pro Portion Kirschen	2,50 €
Preis pro Portion Schokosauce	2,50 €

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

## Bier - Cerveza

### Fassbier

	0,3l	0,5l
Paulaner Pils	3,90 €	5,90 €
Paulaner Weizenbier	3,90 €	5,90 €
Hacker-Pschorr	3,90 €	5,90 €
Ur-Dunkel	3,90 €	5,90 €
Radler Bier & Zitronenlimonade	3,90 €	5,90 €
Diesel Bier & Cola	3,90 €	5,90 €

### Flasche

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

### Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure	0,5l	3,50 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	1,0l	5,90 €
Selters Mineralwasser	0,25l	3,20 €
Selters Mineralwasser	0,75l	6,90 €

### Granini

	0,2l	0,4l
Fruchtsäfte / -nektar	3,50 €	6,50 €
Fruchtschorlen	3,50 €	6,50 €

Orange, Apfel naturtrüb, Rhabarber, Banane, Kirsch, Erdbeer, Ananas, Mango, Maracuja, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeer, Tomate

	0,2l	0,4l
Schweppes Tonic <sup>3</sup>	3,50 €	6,50 €
Schweppes Lemon <sup>3,5</sup>	3,50 €	6,50 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	3,50 €	6,50 €
Pepsi <sup>1,2,6,9</sup> , Pepsi Max <sup>1,2,6,7</sup>	3,50 €	6,50 €
Seven Up <sup>6,9</sup>	3,50 €	6,50 €
Mirinda <sup>2,5,6,8,9</sup>	3,50 €	6,50 €
Spezi <sup>1,2,5,6,8,9</sup>	3,50 €	6,50 €
Red Bull <sup>1,2,4</sup>	4,00 €	

### Hot & More

	klein	groß
Cafe	2,80 €	3,90 €
Milchkaffee	3,50 €	4,80 €
Latte Macchiato		4,50 €
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		5,90 €
Cafe Madrid Kaffee, Veterano, Creme de Cacao, süße Kondensmilch, Milchschaum		6,90 €
Irish Coffee Whisky, Kaffee, Sahne, Rohrzucker		7,90 €
Barraquito Likör 43, Espresso, Zimt, Zitronenschale, süße Kondensmilch, Milchschaum		6,90 €
Heiße Schokolade		3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,90 €
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 Fruchtekomposition 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!

## Appetizers

Lillet Berry <sup>2</sup> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,50 €
Aperol Sprizz <sup>2</sup> 5 cl Aperol, Prosecco	8,90 €
Hugo Prosecco, Minze, Holundersirup, Limette	8,80 €
Golden Horn Sprizz Golden Horn, Orange, Minze 7-up	8,50 €
Campari Orange Campari, Orangensaft	8,50 €
Southern Ginger Southern Comfort, Ginger Ale	8,50 €
Leche 43 Likör 43 mit Milch	8,00 €
Rebujito Very Dry Fino, Minze, Zitronenlimonade	8,00 €

Alle Longdrinks Ihrer Wahl mixen wir mit 4cl Standard-Spirituose für 8,50€, mit Red Bull für 9,50€

## Pava ~ Der spanische „Champagner“

Pere Ventura Brut Reserva D.O.	Glas 0,1l	7,00 €
	Flasche 0,75l	39,00 €
Pere Ventura Rosè Brut D.O.	Glas 0,1l	7,00 €
	Flasche 0,75l	39,00 €

## Champagner

Moët & Chandon	Flasche 0,75l	95,00 €
Moët & Chandon Rosè	Flasche 0,75l	99,00 €

<sup>1</sup> coffeinhaltig <sup>2</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> chininhaltig <sup>4</sup> taurinhaltig

<sup>5</sup> Antioxidationsmittel <sup>6</sup> Säureregulatoren <sup>7</sup> Süßstoffe (enthält eine Phenylalaninquelle)

<sup>8</sup> Stabilisatoren <sup>9</sup> Konservierungsstoff

# Weinkarte

## Gemischtes

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

Tinto de Verano 5,90€ 11,50€ 21,90€

Der Sommerwein, Rotwein mit Zitronenlimonade

Sangria Hausgemacht 5,90€ 11,50€ 21,90€



Alle Weine auch  
zum Mitnehmen!  
25% Rabatt!

## Weißwein offen

Vino de la Casa Hauswein weiß, trocken

Glas 0,2l 6,50 €

Krug 0,5l 12,90 €

Krug 1,0l 24,90 €

Weinschorle Glas 0,2l 5,90 €

## Cochina blanco

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

6,90 € | 23,90 €

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**

10,90 € | 37,50 €

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**

8,90 € | 29,90 €

Gebiet: Rioja, Bodegas Classica

Trauben: Viura

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

## Rioja El Meson Blanco

8,50 € | 28,90 €

Gebiet: Rioja, Bodegas El Meson

Trauben: Viura (Macabeo)

Lebendige Frische, feine Frucht

## Infinitus Chardonnay

7,90 € | 26,90 €

Gebiet: Katalonien

Trauben: Viura, Chardonnay

Blasses Strohgelb, frisch und intensiv, abgerundet

## Tres Erres

7,90 € | 26,90 €

Bodega Vinicola del País

fruchtiger, halbtrocken bis lieblicher Weißwein

## Flaschenweine weiß

**¡OJO! Verdejo** 29,90 €

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** 36,50 €

Gebiet: Rioja, Haro

Ein Riesling mit viel Sonne. Fein mineralisch mit Aromen von grünen Äpfeln, reifem Pfirsich. Angenehm knackig frisch ist er ein perfekter Begleiter zu Krustentieren.

**Ramon Bilbao Verdejo** 34,90 €

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** 34,50 €

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** 38,00 €

Gebiet: Mallorca, Vinos para Ti

Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase rote Früchte und weiße Früchte wie Birne, am Ende eine Note von grüner Mandel, am Gaumen komplex, ausdrucksstark und anhaltend

**Schneider Grauburgunder Deutschland** **TIPP** 49,50 €

Gebiet: Pfalz, Weingut Schneider

Frisch & fruchtig, kraftvoll & mineralisch, Wein mit Suchtfaktor!

## Rotwein offen

**Vino de la Casa** Hauswein rot, trocken, fruchtig

Glas 0,2 6,50 €

Krug 0,5l 12,90 €

Krug 1,0l 24,90 €

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

**Abuelo Crianza** **TIPP** 6,80 € | 23,50 €

Gebiet: D.O. Almansa

Trauben: Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Glänzendes Rubinrot, in der Nase kräftige Aromen reifer, dunkler Waldfrüchte und Pflaumen. Am Gaumen feine Nuancen von Leder und schwarzem Pfeffer, untermalt von frischer, leichter Säure.

**Cochino (Das Schweinchen)** 6,90 € | 23,90 €

Gebiet: Tierra de Castilla, Bodegas Vinos Para Ti

Trauben: Cabernet Sauvignon

Fruchtig, Pflaumen, Brombeere, Zimt und Nelke

**Oromonte Tempranillo** 7,80 € | ----

Gebiet: Valdepeñas, Bodegas Navarro Lopez

Aromen nach Schwarzkirschen, weich und saftig am Gaumen

**Infinitus Syrah** 7,90 € | 26,90 €

Gebiet: Katalonien

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

**Infinitus Merlot** 7,90 € | 26,90 €

Gebiet: Katalonien

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

**Girasol D.O.** 7,50 € | 25,90 €

Gebiet: Extremadura

Trauben: Tempranillo

Fruchtiger, vollmundiger Rotwein, liebliche Süße

**Rioja Quebrada**

8,80 € | 29,90 €

Bodegas: Vinos para ti

Trauben: Tempranillo

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

**Ramon Bilbao Crianza D.O.C. TIPP**

10,90 € | 37,90 €

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

**Rioja Primicia Tinto**

29,00 €

Bodegas: Primicia

Trauben: Tempranillo, 4 Monate im Barrique ausgebaut

Saftig, attraktive Fruchtigkeit, geschmeidig

**Ramon Bilbao Edicion Limitada**

44,50 €

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

**Ramon Bilbao Reserva D.O.C.**

49,50 €

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**

59,00 €

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**

99,00 €

Bodegas: Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

**Rioja Sierra Cantabria Seleccion**

34,00 €

Bodegas Eguren

Trauben: Tempranillo, 6 Monate Barrique

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

**Rioja Viña Zaco**

34,50 €

Gebiet: Rioja DOC, Bodegas Bilbainas

Trauben: Tempranillo

Noten von dunklen Beeren, feine Gewürznote

**Cantos de Valpiedra Crianza TOP-Wein**

54,50 €

Gebiet: Rioja, Bodegas Finca Valpiedra

Trauben: Tempranillo

Dichtes Kirschlor, Kokos-, Vanille- und Tabakaromen, ein Wein wie trinkbare Seide

## Rotweine spanisch

**Clos del Mas**  **TIPP** 49,00 €

Gebiet: Priorat

Trauben: Cabernet Sauvignon, Carigñena, Garnacha  
Fruchtig, voluminös und ausgewogen. Leichte Tannine und sehr angenehm am Gaumen.

**Es Murull tinto** 42,50 €

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** 43,90 €

Gebiet: Mallorca

Tempranillo, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Intensive Waldfrucht- und Gewürzaromen, am Gaumen schmackhaft nach Beeren, würzig mit angenehmer Säure

**Wrongo Dongo** 32,50 €

Gebiet: Jumilla

Trauben: Monastrell

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

**Almirez D.O. TIPP** 69,00 €

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

**MMM Macho Man Monastrell** 44,00 €

Gebiet: Jumilla, Casa Rojo

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

**Condaris Tinto TIPP** 34,80 €

Gebiet: Castilla y León

Trauben: Tempranillo, Prieto Picudo, Merlot, 4 Monate franz. Eiche  
Dunkles, brillantes Rot, Aromen von Waldfrüchten, Schokolade, Tabak, Toffee, Klasse Wein!

**Cruz de Alba D.O. TOP -Wein** 53,80 €

Gebiet: Ribera del Duero, Bodegas Ramon Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

**Onix Priorat TIPP** 36,70 €

Gebiet: Vinicola del Priorat, Bodegas Vinicola

Trauben: Mazuelao, Garnacha Tinta

Reife rote und schwarze Früchte, würzig, balsamisch

**Pata Negra Gran Reserva TIPP** 34,50 €

Gebiet: Valdepeñas, Bodegas Vinartis,

Trauben: Tempranillo, mind. 24 Monate Barrique  
granatrote Farbe mit violetter Schimmer, ausgezeichnetes Bouquet mit komplexen Aromen, samtig, gut ausbalanciert mit langem warmen Abgang

## Roséweine

<b>Roches de Provence</b> Feiner Rosé aus der Provence Cuvee Prestige, herrlicher Sommerwein	Gl. 0,2l   Fl. 0,75l	7,50 €   ---
<b>Piedemonte Rosado D.O.</b> Gebiet: Navarra, Bodegas Piedemonte Trocken, saftig und fruchtig, Aromen von reifen Erdbeeren und roter Grütze, fein ausbalanciert	7,50 €   25,90 €	
<b>António Lopes Rosé</b> Gebiet: Vinho Verde, Portugal Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend	7,70 €   26,50 €	
<b>Veranza Rosado</b> Gebiet: Aragon, Bodegas Nuviana Trocken, Himbeer- & Kirscharomen, guter Nachklang	7,50 €   25,90 €	
<b>Rioja Ramon Bilbao Rosado</b> Gebiet: Rioja Trauben: Garnacha Großartig ausbalancierter Ganzjahresrosé mit viel Schmelz, etwas Limette, Minze und reife Erdbeeren verführen zu mehr als einem Glas!	Flasche 0,75l	33,50 €

## Sherry + Süßwein

	5 cl	
<b>Very Dry Fino Sherry</b>		5,50 €
<b>Amontillado</b>		5,50 €
<b>Oloroso</b>		5,50 €
<b>Cream</b>		5,50 €
<b>Pedro Ximenez</b>		5,50 €

## Gin Tonics

<b>L.E. mit Leipzig Longhorn Gin</b>	9,50 €
<b>Mallorquin mit Cabraboc Gin</b>	9,50 €
<b>Sevilla mit Tanqueray Sevilla Gin</b>	9,50 €
<b>Japonés mit Roku Gin</b>	9,50 €
<b>Bosque Negro mit Monkey 47 Gin</b>	9,50 €

## Kräuter & Likör

	2 cl	4 cl
<b>Underberg</b>	3,00 €	
<b>Pfirsichlikör</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Jägermeister</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Ramazotti</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Karlsbader Becherovka</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Baileys</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Averna</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Fernet Branca</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Campari<sup>2</sup></b>	3,00 €	6,00 €
<b>Kahlua Kaffeelikör</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Aperol</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Cointreau</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Southern Comfort</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Leipziger Allasch</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Sambuca Molinari</b>	3,00 €	6,00 €

## Grappa

<b>G.Bertagnolli Grappino bianca</b>	3,00 €	6,00 €
<b>Grappa di Chardonnay Alexander</b>	4,00 €	8,00 €
<b>Marzadro Grappa 18 Lune</b> reift 18 Monate in kleinen Holzfässern	4,00 €	8,00 €

<i>Edele Obstbrände</i>	2 cl	4 cl
Papidoux Calvados	3,00 €	6,00 €
<i>aus dem Hause Scheibel:</i>		
Williams	4,00 €	8,00 €
Himbeere	4,00 €	8,00 €
Schlehe	4,00 €	8,00 €
Alte Zeit Nancy Mirabelle	7,50 €	15,00 €
nussig-karamelliges Aroma, leichte Marzipannote		

### *Likör aus Spanien*

Crema Catalana	3,00 €	6,00 €
Caballero	3,00 €	6,00 €
Cuarenta y Tres	3,00 €	6,00 €
Hierbas Tunel Mallorca	3,00 €	6,00 €
Ron Miel	3,00 €	6,00 €

### *Spanische Brandy's*

Osborne Veterano	3,00 €	6,00 €
Osborne 103	3,00 €	6,00 €
Carlos primero	4,00 €	8,00 €
Cardenal Mendoza	4,00 €	8,00 €

### *Whisky*

Chivas Regal 12J	4,00 €	8,00 €
Glenfiddich 15J	4,00 €	8,00 €
Glendronach 12J	4,00 €	8,00 €
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		

<i>Wodka</i>	2 cl	4 cl
Podolski	3,00 €	6,00 €
Smirnoff Espresso	3,00 €	6,00 €
Grey Goose	5,00 €	10,00 €

### *Tequila*

Jose Cuervo Especial gold	3,00 €	6,00 €
El Jimador weiß oder braun	3,50 €	8,00 €
Corralejo Blanco o. Reposado	3,50 €	7,00 €
Gran Corralejo Anejo (24 Monate Fass)	6,00 €	12,00 €

### *Aquavit*

Malteserkreuz	3,00 €	6,00 €
Linie Aquavit	3,00 €	6,00 €

### *Vermouth*

		5cl
Belsazar white		6,50 €
Belsazar rosé		6,50 €
González Byass „La Copa“		5,50 €
in Sherry-Fässern gelagert, angenehme Fruchtaromen		

### *Non Alcohol Drinks*

Coconut Kiss		8,00 €
Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft, Kirschsaff		
Kilimandscharo		8,00 €
Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Tonic		
Paradiesvogel		8,50 €
Blue-Curacao-Sirup, Mandelsirup, Lime Juice Zitronensaft, Orangensaft		
Red Devil		8,50 €
Mandelsirup, Vanillesirup, Lime Juice, Kirschsaff		

## Cocktails

<b>Spanish Temptation</b>	9,50 €
Likör 43, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaf	
<b>Tequila Sunrise<sup>2</sup></b>	9,50 €
Grenadine, Tequila, Orangensaft	
<b>Planter's Punch<sup>2</sup></b>	9,50 €
Lime Juice, Grenadine, brauner Rum, Orangensaft, Angostura	
<b>Cuba Libre</b>	9,00 €
Limetten, Havana Club 3 Jahre, Cola	
<b>Cosmopolitan</b>	9,50 €
Wodka, Cointreau, Lime Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft	
<b>Pink Martini</b>	9,50 €
Belsazar rosé, Bombay Gin	
<b>Espresso Martini</b>	9,50 €
Wodka, Kalúha, Espresso	
<b>Sex On The Beach<sup>2</sup></b>	9,50 €
Wodka, Peachtree Ananassaft, Cranberrysaft, Himbeersirup, Zitrone	
<b>Mariposa</b>	9,50 €
Likör 43, weißer Rum, Lime Juice Zitrone, Karamellsirup, Maracuja- und Orangensaft	
<b>Rum Old Fashioned</b>	9,50 €
Angostura 7 Jahre, Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenzeste	
<b>Ladykiller</b>	9,90 €
Gin, Apricot Brandy, Cointreau Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft	
<b>Mulata</b>	9,90 €
Havana Club 7 Jahre, Kahlua, Zuckersirup, Limettensaft	
<b>Blue Lagoon</b>	9,50 €
Wodka, Blue Curacao, Zitrone, Zitronenlimonade	

## Coladas

<b>Pina Colada</b>	9,90 €
Kokosmilch, Kokossirup, Rum, Ananassaft	
<b>Strawberry Colada</b>	9,90 €
Kokosmilch, Kokossirup, Erdbeermark, Rum, Ananassaft	
<b>Swimming Pool</b>	9,90 €
Kokosmilch, Kokossirup, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft	
<b>Mango Colada</b>	10,00 €
Kokosmilch, Kokossirup, Mangopüree, Rum, Ananassaft	

## Margaritas & Daiquiris

Bitte wählen Sie: Daiquiri - mit Rum, Margarita - mit Tequila und Triple Sec	
<b>Classic</b>	9,00 €
Zitrone, Zuckersirup, Salzrand	
<b>Mango</b>	9,80 €
Zitrone, Mangopüree, Mangosirup	
<b>Strawberry</b>	9,80 €
Zitrone, Erdbeermark, Erdbeersirup	

## Caipirinhas & Mojitos

<b>Caipirinha</b>	9,00 €
Limetten, Rohrzucker, Cachaca	
<b>Mango Caipirinha</b>	9,50 €
Limetten, Rohrzucker, Mangopüree, Cachaca	
<b>Strawberry Caipirinha</b>	9,50 €
Limetten, Rohrzucker, Erdbeermark, Cachaca	
<b>Mojito</b>	9,50 €
Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Havana Club 3 Jahre, Soda	
<b>Mango Mojito</b>	9,90 €
Minze, Limettensaft, Rohrzucker Mangopüree, Havana Club 3 Jahre, Soda	
<b>Strawberry Mojito</b>	9,90 €
Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Erdbeermark, Havana Club 3 Jahre, Soda	

## Rum

2 cl

**Angostura Dark Rum, 7 Jahre** 4,90 €

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 10 Jahre 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** 5,00 €

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** 8,50 €

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** 6,40 €

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 delikat, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

**Ron Botucal Mantuano Reserva, 8 Jahre** 6,80 €

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** 8,80 €

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** 6,00 €

**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, 7 Jahre** 5,80 €

**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** 6,00 €

**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** 9,00 €

**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 Pampero Aniversario** 6,00 €

**Venezuela**

Kaum ein Rum ist so bekannt wie der Pampero Aniversario. Hergestellt im sonnigen Venezuela, von hervorragender Qualität und edlem Geschmack, wird er in einem feinen, hochwertigen Lederbeutel angeboten, auf welchem das Signum der Destillerie eingraviert ist. Der Pampero Aniversario besitzt eine dunkle, rotbraune Farbe mit verführerischem Schimmer. Über mindestens 12 Jahre in edlen Eichenfässern gereift, besitzt er ein unverwechselbares Aroma, komplex und von erlesenster Qualität.

**Ron Pyrat X.O. Reserve** 6,00 €

**Anguilla**

Ein schöner, bernsteinfarbener Rum aus Anguilla, der aus lange gereiften Rums komponiert wird. Die dichte, komplexe Nase erinnert an exotische Früchte wie Maracuja und weist zusätzlich Zitrusfrüchte auf. Am Gaumen angenehme Süße, die die Eindrücke des Geruchs widerspiegelt. Wunderschöner Dessertrum zum pur trinken.

**Ron Zacapa XO** 17,00 €

**Guatemala**

Der exklusive Ron Zacapa XO Centenario Solera Rum verkörpert hochwertigen Rum aus dem Super-Premium-Sektor. Das Kürzel XO steht für Extra Old und weist auf extralange Lagerung in verschiedenen Eichenholzfässern hin. 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.