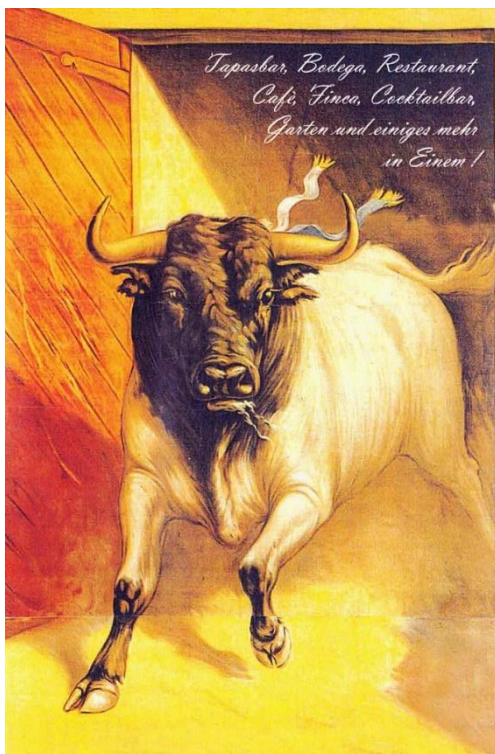


★ ★ ★ ★ ★
 CAFE
Madrid
 RESTAURANT TAPAS BAR

...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.

Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte!
 Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

*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.

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-Feta-Mix, Alioli, Brot
Olives-feta mixed, 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

- 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  6,50 €
Queso de cabra con miel
Goat cheese marinated with honey
- 9 Eingelegter Fetakäse  6,50 €
Feta
Pickled feta
- 10 Eingelegte Sardellen mit Mango-Chiliglaze  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
Dátiles con beicon
Dates wrapped in bacon | 7,90 € | 37 | Kaninchen a la Mallorca
Conejo a la Mallorca
Rabbit Mallorca-Style | 5,90 € |
| 31 | Honig-Zimt-Ziegenkäse-Taler im Baconmantel
Queso de cabra en beicon con canela y miel
Honey-cinnamon goat cheese medaillons wrapped in bacon | 7,90 € | 38 | Knoblauchhähnchen 🧄
Pollo al ajillo
Garlic Chicken | 5,90 € |
| 32 | Lamm andalusischer Art 🧄
Cordero andaluz
Andalusian lamb | 6,90 € | 39 | Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango
Pollo al curry con coco, chili y mango
Curry chicken with coconut, chili and mango | 5,90 € |
| 33 | Linsen mit spanischer Paprikawurst 🧄
Lentejas con Chistorra
Lentils with spanish sausages | 5,50 € | 40 | Fleischbällchen in Tomatensauce 🧄
Albóndigas en salsa picante
Meatballs in spicy sauce | 6,90 € |
| 34 | Spanische Paprikawurst in Rotweinsauce 🧄
Chorizo con salsa de vino tinto
Spanish chorizo sausage in red wine sauce | 6,50 € | | | |
| 35 | Schweinefilet in Manchegosauce
Solomillo de cerdo con Salsa de queso
Pork with manchego sauce | 6,90 € | | | |
| 36 | Kleine, pikante spanische Paprikawurst 🧄
Chistorra a la plancha
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“  59,90 €

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“  31,90 €

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“  28,90 €

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“   27,90 €

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- 29,90 €

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 bunter Salat mit Balsamicodressing
Small, colorfull salad with balsamic dressing

Ensalada Viva Café Madrid 17,90 €

Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken und Paprika, dazu Hähnchenfilet und Balsamicodressing
Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumbers and bell pepper, chicken and balsamic dressing

Ensalada Antonio Gaudí  19,90 €

Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurken und Paprika, dazu gegrillte Garnelen und Mangodressing
Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumbers and bell pepper, grilled shrimps and Mango-Dressing

Ensalada Goya 19,90 €

Blattsalate mit Honig-Zimt-Ziegenkäsetaler im Baconmantel, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, dazu Balsamicodressing
Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumbers and bell pepper, with honey-cinnamon goat cheese wrapped in bacon and balsamic dressing

Ensalada Toledo 24,90 €

Feine gegrillte Streifen vom Rinderfilet auf marinierten Blattsalaten mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika und Balsamicodressing
Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumbers and bell pepper, fine strips of tenderloin and balsamic dressing

Suppen - Soups

Sopa de Cordero 🍄 7,50 €

Eintopf vom andalusischen Weidelamm mit Paprika
Andalusian lamb stew with paprika

Sopa de Coco 7,50 €

Kokos-Zitronengrassuppe mit Mangochutney
Coconut lemongrass soup with mango chutney

Hauptgerichte - Main Dishes

Vegetarisch

Gnocchi Tomatina 🍅 18,50 €

Gnocchi mit Tomaten, grünem Spargel und Zwiebeln
wahlweise mit Käsesauce oder Tomatensauce
Gnocchi with tomatoes, green asparagus and onions
with Manchegocheese sauce or tomato sauce

Verdura de Valencia 🍅🍄 17,50 €

Geschmortes, tomatisiertes Gemüse
der Saison, serviert mit Kartoffelpüree
Braised tomato veggies of the season,
served with mashed potatoes

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

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 dadurch saftig und erhält durch die Eichelmast ein unvergleichliches Nussaroma.

Aus den Schinken dieser Schweine wird einer der begehrtesten Schinkenspezialitäten (Iberico Schinken) der Welt hergestellt.

Solomillo de cerdo ibérico 🍄 26,80 €

Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein
auf Portweinsauce, mit Gemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln
Medium grilled fillet of the iberian pork, fresh vegetables
and potatoes canarian style

Solomillo de cerdo ibérico con queso 27,80 €

Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein auf
Manchegokäsesauce, mit grünem Spargelgemüse und Kartoffelpüree
Medium grilled fillet 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.

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.

Ochsenbäckchen Rodeo 25,90 €

**geschmorte Bäckchen vom Rodeo-Ochsen
mit karamellisiertes Wurzelgemüse und Kartoffelpüree**

Braised cheeks of rodeo oxen
with root vegetables and mashed potatoes

Steak El Toro

Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule, wenig Fett

Grilled sirloin steak, low-fat
ca. 200g Rohgewicht 19,90 €

Filete Sevilla

Feines Rinderfilet gegrillt

Fine tenderloin grilled
ca. 200g Rohgewicht 29,90 €



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 500g Rohgewicht 49,90 €

zum Dazu-Bestellen / side-dishes

**Kanarische Kartoffeln, Pommes frites
oder Kartoffelecken**

Canarian potatoes, French Fries,
Potato wedges

5,90 €

**Grillgemüse der Saison, karamellisiertes Wurzelgemüse
oder Gemüse vom grünen Spargel**

Grilled vegetables of the season,
root vegetables or vegetable of 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 €

Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte!

Fleisch - Meat

- Grillplatte Café Madrid** 🥔 24,90 €
Parrillada de carne Café Madrid
mit gegrilltem Hähnchen, Chorizo, Schwein
und Rind, Grillgemüse der Saison, Kartoffelecken & Alioli
Mixed grill with grilled chicken, spanish sausage, pork and beef,
vegetables, potato wedges and garlic mayonnaise
- Hígado de ternera** 23,50 €
Gegrillte Kalbsleber mit karamellisiertem Wurzelgemüse,
Kartoffelpüree und Portweinsauce
Grilled veal liver with root vegetables and mashed potatoes,
portwine sauce
- Filete de Pollo Carlos** 19,90 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit feiner Portweinsauce,
Grillgemüse der Saison und Kartoffelecken
Grilled Chicken fillet Carlos with a fine portwine sauce,
vegetables and potato wedges
- Ñoquis con carne** 29,90 €
Gegrillte Streifen vom Rinderfilet (180g) auf Gnocchi
mit Tomaten, grünem Spargel und Zwiebeln und Tomatensauce
Grilled strips of beef fillet on gnocchi with tomatoes,
green asparagus and onions with tomato sauce

Fisch - Seafood

- Dorada Real** 🥔 27,00 €
Im Ganzen gegrillte Dorade mit Salatbeilage
Mediterranean sea bream grilled, served with salad
- Gambas al Ajillo** 🥔 22,50 €
Garnelen mit Knoblauch und Chili in heißem Olivenöl
dazu Brotkorb
King-Prawns with garlic & chili in
hot olive oil, served with bread basket
- Salmón a la Parilla** 🥔 24,80 €
Gegrilltes Lachsfilet auf Grillgemüse der Saison
und Kanarischen Kartoffeln
Grilled salmon on vegetables and canarian potatoes
- 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
- Filete de Lubina** 27,90 €
Gegrillte Filets vom Wolfsbarsch
an grünem Spargelgemüse und Kartoffelpüree
Grilled branzino on green asparagus and mashed 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

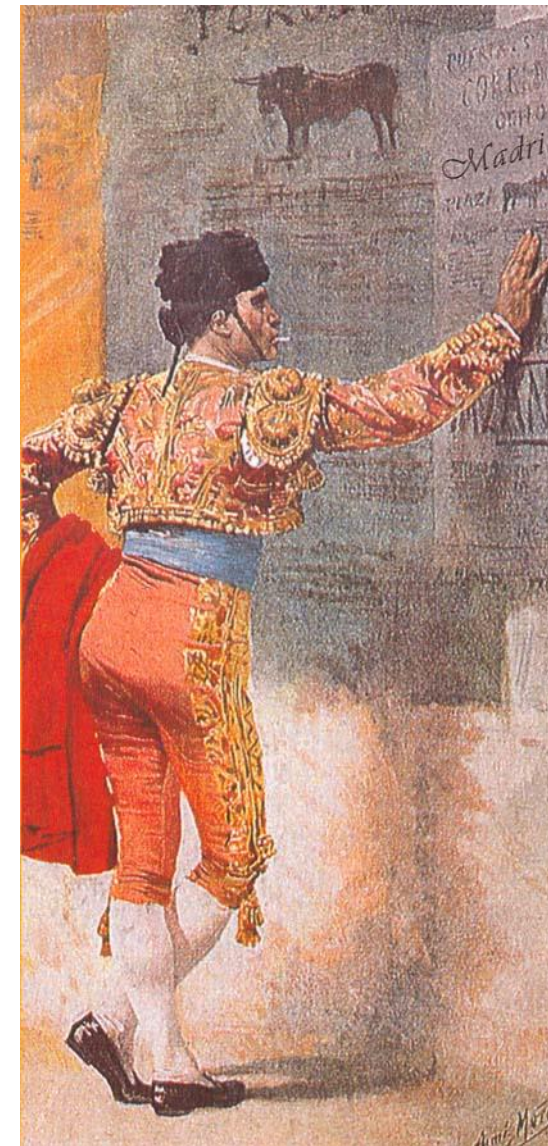
Crema Catalana	5,90 €
Churros Españoles	6,90 €
<i>Feines Spritzgebäck mit Schokoladensauce</i> Fine shortbread bisquits with chocolate sauce	
Tarta Santiago	5,90 €
<i>Spanischer Mandelkuchen mit Sahne</i> Spanish almond cake with cream	
Choc ´n Cake	6,90 €
<i>Leckerer Schokoladenbrownie, Kirschen und 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	14,90 €
<i>Crema Catalana, Churros, Brownie, Tarta Santiago</i>	

Unsere Eisorten 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 €



Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte!

Bier - Cerveza

Fassbier

	0,3l	0,5l
Paulaner Pils	3,90 €	5,90 €
Paulaner Weizenbier	3,90 €	5,90 €
Hacker-Pschorr Hell	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 €	5,50 €
Fruchtschorlen	3,50 €	5,50 €

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

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

Hot & More

	klein	groß
Espresso	2,80 €	3,90 €
Cafe	3,00 €	4,00 €
Milchkaffee	3,90 €	4,90 €
Latte Macchiato		4,80 €
Cappuccino		4,50 €
Cortado Espresso mit Milchschaum	2,90 €	4,00 €
Cafe Bonbon Espresso mit süßer Milch	3,90 €	
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		3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne		4,50 €
Lumumba Heiße Schokolade, Rum, Sahne		5,90 €
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 ² Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,50 €
Aperol Sprizz ² 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€

Cava ~ 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 €

¹ coffeinhaltig ² mit Farbstoff ³ chininhaltig ⁴ taurinhaltig

⁵ Antioxidationsmittel ⁶ Säureregulatoren ⁷ Süßstoffe (enthält eine Phenylalaninquelle)

⁸ Stabilisatoren ⁹ 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 €

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

6,90 € | 23,90 €

Cochina blanco

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 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

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

Pata Negra Gran Reserva TIPP 9,90 € | 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

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

Ramon Bilbao Edicion Limitada

44,50 €

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.

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 Kirschrot, 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.

Wrongo Dongo 32,50 €

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.

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

Roséweine

Roches de Provence

Feiner Rosé aus der Provence
Cuvee Prestige, herrlicher Sommerwein

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

7,50 € | ---

Piedemonte Rosado D.O.

Gebiet: Navarra, Bodegas Piedemonte
Trocken, saftig und fruchtig, Aromen von reifen
Erdbeeren und roter Grütze, fein ausbalanciert

7,50 € | 25,90 €

António Lopes Rosé

Gebiet: Vinho Verde, Portugal
Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend

7,70 € | 26,50 €

Veranza Rosado

Gebiet: Aragon, Bodegas Nuviana
Trocken, Himbeer- & Kirscharomen, guter Nachklang

7,50 € | 25,90 €

Rioja Ramon Bilbao Rosado

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

Very Dry Fino Sherry

Amontillado

Oloroso

Cream

Pedro Ximenez

5 cl

5,50 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €

5,50 €

Gin Tonics

mit Thomas Henry Indian Tonic

L.E. mit Leipzig Longhorn Gin

9,50 €

Mallorquin mit Cabraboc Gin

9,50 €

Sevilla mit Tanqueray Sevilla Gin

9,50 €

Japonés mit Roku Gin

9,50 €

Bosque Negro mit Monkey 47 Gin

9,50 €

Kräuter & Likör

2 cl 4 cl

Underberg

3,00 €

Peachtree Pfirsichlikör

3,00 € 6,00 €

Jägermeister

3,00 € 6,00 €

Ramazotti

3,00 € 6,00 €

Karlsbader Becherovka

3,00 € 6,00 €

Baileys

3,00 € 6,00 €

Averna

3,00 € 6,00 €

Fernet Branca

3,00 € 6,00 €

Campari²

3,00 € 6,00 €

Kahlua Kaffeelikör

3,00 € 6,00 €

Aperol

3,00 € 6,00 €

Cointreau

3,00 € 6,00 €

Southern Comfort

3,00 € 6,00 €

Leipziger Allasch

3,00 € 6,00 €

Sambuca Molinari

3,00 € 6,00 €

Grappa

G.Bertagnolli Grappino bianca

3,00 € 6,00 €

Grappa di Chardonnay Alexander

4,00 € 8,00 €

Marzadro Grappa 18 Lune

4,00 € 8,00 €

reift 18 Monate in kleinen Holzfässern

Edele Obstbrände

Papidoux Calvados	2 cl	4 cl
	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 €
<i>nussig-karamelliges Aroma, leichte Marzipannote</i>		

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 €
<i>12 Jahre in Sherryfässern gelagert</i>		
Glenmorangie Quinta Ruban 14J	5,00 €	10,00 €
<i>Der Single Malt reift 10 Jahre in Bourbonfässern. Nachreifung in Portweinfässern. Intensives Bitterschoko-Aroma</i>		

Wodka

Podolski	2 cl	4 cl
	3,00 €	6,00 €
Absolut Citron	3,00 €	6,00 €
Grey Goose	5,00 €	10,00 €

Tequila

Jose Cuervo Especial gold	3,00 €	6,00 €
El Jimador <i>weiß oder braun</i>	3,50 €	8,00 €
Corralejo <i>Blanco o. Reposado</i>	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

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

Non Alcohol Drinks

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

Cocktails

Spanish Temptation	9,50 €
Likör 43, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaf	
Tequila Sunrise²	9,50 €
Grenadine, Tequila, Orangensaft	
Planter's Punch²	9,50 €
Lime Juice, Grenadine, brauner Rum, Orangensaft, Angostura	
Cuba Libre	9,00 €
Limetten, Havana Club 3 Jahre, Cola	
Cosmopolitan	9,50 €
Wodka, Cointreau, Lime Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft	
Pink Martini	9,50 €
Belsazar rosé, Bombay Gin	
Espresso Martini	9,50 €
Wodka, Kalúha, Espresso	
Sex On The Beach²	9,50 €
Wodka, Peachtree Ananassaft, Cranberrysaft, Himbeersirup, Zitrone	
Mariposa	9,50 €
Likör 43, weißer Rum, Lime Juice Zitrone, Karamellsirup, Maracuja- und Orangensaft	
Rum Old Fashioned	9,50 €
Angostura 7 Jahre, Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenzeste	
Ladykiller	9,90 €
Gin, Apricot Brandy, Cointreau Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft	
Mulata	9,90 €
Havana Club 7 Jahre, Kahlua, Zuckersirup, Limettensaft	
Blue Lagoon	9,50 €
Wodka, Blue Curacao, Zitrone, Zitronenlimonade	

Coladas

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

Margaritas & Daiquiris

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

Caipirinhas & Mojitos

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

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.