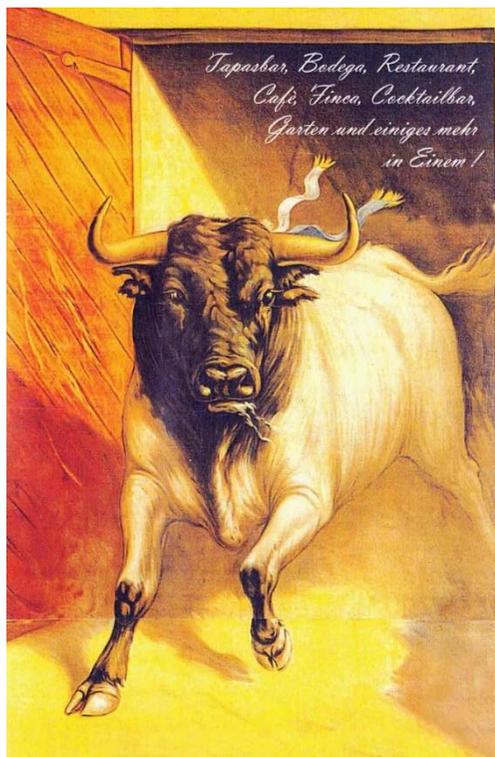


★ ★ ★ ★ ★  
 CAFE  
**Madrid**  
 RESTAURANT TAPAS BAR

...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

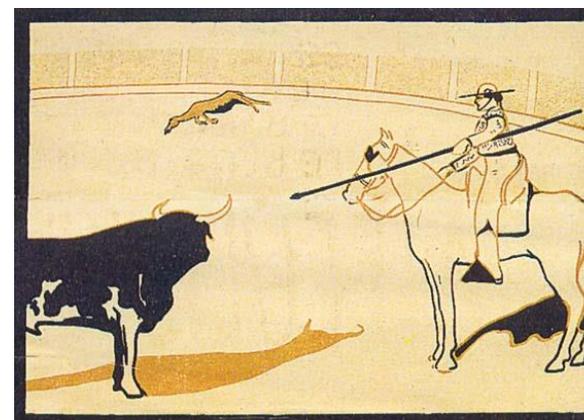
## Tapas Kalt

- 1 Oliven grün und schwarz   5,90 €  
**Aceitunas verdes y negras**  
Olives green and black
- 2 Serrano Schinken 8,50 €  
**Jamón serrano**  
Serrano ham

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

## Gemüse & Vegetarisch

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <p>11 Kanarische Kartoffeln 🥔🍅<br/>mit 2 verschiedenen Mojo`s<br/><i>Patatas canarias con mojo verde y picon</i><br/>Canarian potatoes with 2 different salsas</p> | <p>5,90 €</p> | <p>18 Spinatkroketten 🍅<br/><i>Croquetas de espinacas</i><br/>Spinach croquettes</p>  | <p>5,90 €</p> |
| <p>12 Kartoffeln mit Alioli 🥔🍅<br/><i>Patatas con alioli</i><br/>Potatoes with garlic mayonnaise</p>   | <p>5,90 €</p> | <p>19 Gegrillte Peperoncinis<br/><i>Guindillas a la parrilla</i><br/>Grilled pepperoncini</p>   | <p>5,90 €</p> |
| <p>13 Kartoffelomelett mit Salsa 🥔🍅<br/><i>Tortilla de patatas con salsa brava</i><br/>Spanish potato omelette with salsa</p>                                      | <p>5,90 €</p> | <p>20 Frittierte kleine grüne Paprika mit Meersalz 🍅<br/><i>-können scharf sein-</i><br/><i>Pimientos de Padrón</i><br/>Deep-fried small green bell pepper with sea salt</p>  | <p>7,50 €</p> |
| <p>14 Pikante frittierte Kartoffelstückchen 🥔🍅<br/>mit Salsa<br/><i>Patatas bravas</i><br/>Spicy potatoes with salsa</p>   | <p>5,90 €</p> | <p>21 Queso de oveja gratinado 🥔🍅<br/><i>Gratinierter Feta mit Oliven, Knoblauch,</i><br/><i>Peperoncini &amp; Tomatensauce, dazu Brotkorb</i><br/>Feta au gratin with olives, garlic,<br/>Pepperoncini &amp; tomato sauce, with bread basket</p> | <p>9,90 €</p> |
| <p>15 Knoblauchchampignons 🥔🍅<br/><i>Champiñones al ajillo</i><br/>Garlic mushrooms</p>  | <p>5,90 €</p> |   |               |
| <p>16 Blattspinat mit Feta 🍅<br/><i>Espinacas con feta</i><br/>Spinach with feta</p>   | <p>5,90 €</p> |   |               |
| <p>17 Mediterranes Grillgemüse 🍅<br/><i>Verduras mediterráneas a la plancha</i><br/>Mediterranean grilled vegetables</p>   | <p>5,90 €</p> |   |               |



## Fisch & Meeresfrüchte

- 30 Frittierte Kabeljaukroketten 6,50 €  
Croquetas de bacalao  
Cod croquettes
- 31 Teigtaschen mit Thunfisch gefüllt 6,50 €  
Empanadas de atún  
Empanada with tuna
- 32 Gegrillte Muscheln 🧄 6,50 €  
Mejillones a la plancha  
Grilled mussels
- 33 Gegrillter Lachs mit Mojo verde 🧄 6,50 €  
Salmón a la plancha con mojo  
Grilled salmon with mojo
- 34 Gegrillte Tintenfischringe 🧄 6,50 €  
Anillas de calamar a la parrilla  
Grilled Calamari Rings
- 35 Garnelen vom Grill 🧄 5 Stück 9,90 €  
Gambas a la plancha  
Grilled King-Prawns



## Fleisch

- 40 Iberische Schinken kroketten 6,50 €  
Croquetas de jamón ibérico  
Iberico ham croquettes
- 41 Linsen mit spanischer Paprikawurst 🧄 6,50 €  
Lentejas con Chistorra  
Lentils with spanish sausages
- 42 Kleine, pikante spanische Paprikawurst 🧄 6,50 €  
Chistorra a la plancha  
Little spanish chorizo sausage grilled
- 43 Kaninchen a la Mallorca 6,50 €  
Conejo a la Mallorca  
Braised Rabbit Mallorca-Style
- 44 Knoblauchhähnchen 🧄 6,50 €  
Pollo al ajillo  
Garlic Chicken
- 45 Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango 6,50 €  
Pollo al curry con coco, chili y mango  
Curry chicken with coconut, chili and mango
- 46 Spanische Paprikawurst in Rotweinsauce 🧄 6,50 €  
Chorizo con salsa de vino tinto  
Spanish chorizo sausage in red wine sauce

- 47 Lamm andalusischer Art 🧄 6,90 €  
 Cordero andaluz  
 Andalusian lamb
- 48 Schwein in Manchegosauce 6,90 €  
 Cerdo con salsa de queso  
 Pork with manchego sauce
- 49 Fleischbällchen in Tomatensauce 🧄 6,90 €  
 Albóndigas en salsa de tomate  
 Meatballs in tomato sauce
- 50 Datteln im Speckmantel 7,90 €  
 Dátiles con beicon  
 Dates wrapped in bacon
- 51 Honig-Zimt-Ziegenkäse-Taler im Baconmantel 7,90 €  
 Queso de cabra en beicon con canela y miel  
 Honey-cinnamon goat cheese medallions wrapped in bacon

### *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“ 🧄 32,90 €  
 Variation des Hauses, wir stellen Ihnen 5 Schälchen  
 zusammen, dazu Alioli & Brot  
 We serve you 5 bowls plus garlic mayonnaise & bread

- Variación de Tapas „Vegetarianas“ 🧄🍅 32,90 €  
 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 „Andalucía“ 🧄 32,90 €  
 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 „Sin Ajo“ -ohne Knoblauch- 32,90 €  
 Mediterranes Grillgemüse, Curryhähnchen, Kaninchen a la Mallorca,  
 Datteln im Speckmantel, Kartoffelomelett, Brot  
 Mediterranean grilled vegetables, Curry chicken, Rabbit Mallorca-Style,  
 Dates wrapped in bacon, Potato omelette, bread

- Marisco de „Galicia“ 🧄 32,90 €  
 Gegrillte Garnelen, Muscheln, Lachs und Calamares,  
 Kabeljaukroketten und Alioli, dazu Brotkorb  
 King-Prawns, mussels, salmon, calamares,  
 Cod croquettes and garlic mayonnaise, bread

## Saucen & Brot

Alioli 🧄	2,00 €
Mojo rot oder grün 🧄	2,00 €
Salsa Brava 🧄	2,00 €
Guacamole 🥑	3,00 €
Baguette / Bread	3,00 €



## Suppen - Soups

Gazpacho andaluz 🧄🍅	7,50 €
<b>Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Pimentospieß</b> Andalusian cold vegetable soup	
Sopa de coco 🍅	7,50 €
<b>Kokos-Mangosuppe</b> Coconus mango soup	
Crema de puerro	7,50 €
<b>Lauchrahmsuppe mit Lachsstreifen</b> Leek cream soup with salmon strips	

## Salat - Salad

Ensalada Mixta 🍅	7,90 €
<b>Kleiner bunter Salat mit Balsamicodressing</b> Small, colorfull salad with balsamic dressing	
Ensalada ¡Viva Café Madrid!	19,90 €
<b>Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu Hähnchenfilet und Balsamicodressing</b> Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumber and bell pepper, chicken and balsamic dressing	
Ensalada Antonio Gaudí 🧄	19,90 €
<b>Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu gegrillte Garnelen und Mangodressing</b> Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumber and bell pepper, grilled shrimps and Mango-Dressing	
Ensalada Goya	19,90 €
<b>Blattsalate mit Honig-Zimt-Ziegenkäsetaler im Baconmantel, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, dazu Balsamicodressing</b> Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumber and bell pepper, with honey-cinnamon goat cheese wrapped in bacon	
Ensalada con empanada atún	19,90 €
<b>Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu frittierte Empanadas mit Thunfischfüllung und Mangodressing</b> Marinated lettuce with cherry tomatoes, cucumber and bell pepper, served with fried empanadas with tuna filling and mango dressing	

## Hauptgerichte - Main Dishes

### 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** 🍖 29,90 €

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, port wine sauce

**Solomillo de cerdo ibérico con queso** 30,90 €

Rosa gegrilltes Filet vom iberischen Pata Negra-Schwein auf Manchegokäsesauce, karamellisiertem Tomaten-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelpüree  
Medium grilled fillet of the iberian pork on manchego-cheese sauce, tomato-onion vegetables and mashed potatoes



### Vegetarisch

**Gnocchi Tomatina** 🍅 19,50 €

Gnocchi mit Tomaten, buntem Gemüse und Zwiebeln mit Tomatensauce  
Gnocchi with tomatoes, fresh vegetables and onions with tomato sauce

**Gnocchi con queso** 🍅 19,50 €

Gnocchi mit Tomaten, buntem Gemüse und Zwiebeln mit Käsesauce  
Gnocchi with tomatoes, fresh vegetables and onions with Manchegocheese sauce

**Verdura de Valencia** 🍅🥔 19,50 €

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

**Cacerola de verduras y queso feta** 🍅 21,50 €

Mit Feta gratinierte Kartoffel-Gemüsepfanne  
Potato and vegetable pan gratinated with feta

Alle vegetarischen Gerichte auch mit Manchego oder Feta + 3,00 €  
All vegetarian dishes also with Manchego or feta cheese



## 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.

**Tiras de Filete Toledo** 🍷 29,90 €  
**Feine gegrillte Streifen vom Rinderfilet auf marinierten Blattsalaten mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika und Balsamicodressing**  
 Marinated green salad with cherry tomatoes, cucumber and bell pepper, fine strips of tenderloin and balsamic dressing

**Gnocchi con carne** 🍷 29,90 €  
**Gegrillte Streifen vom Rinderfilet auf einer scharfen Liaison von Paprika und Gnocchi**  
 Grilled strips of beef fillet on a spicy liaison of peppers and gnocchi

## Steaks

### Steak El Toro

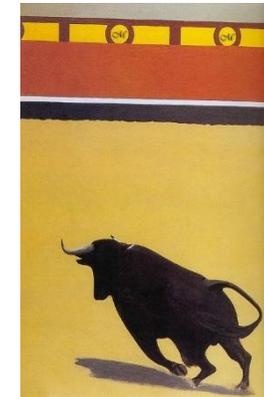
**Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule, wenig Fett**  
 Grilled sirloin steak, low-fat  
 ca. 250g Rohgewicht 19,90 €

### Steak Andalucía

**Entrecôte mit dem typischen „Fettauge“, saftig gegrillt**  
 Rib-Eye with the typical „grease“, juicy grilled  
 ca. 250g Rohgewicht 27,90 €

### Filete Sevilla

**Feines Rinderfilet gegrillt**  
 Fine tenderloin grilled  
 ca. 200g Rohgewicht 34,50 €



## Beilagen - Side dishes

**Beilagen** je 5,90 €  
**Kanarische Kartoffeln, Pommes frites oder Kartoffelecken**  
 Canarian potatoes, French Fries, Potato wedges

**Gemüsebeilagen** je 6,90 €  
**Grillgemüse der Saison, grüne Bohnen oder karamellisiertes Tomaten-Zwiebelgemüse**  
 Grilled vegetables of the season, green beans or tomato-onion vegetables

**Dips** je 2,00 €  
**Alioli, Mojo verde, Mojo picon, Salsa brava, Ketchup, Mayonnaise, Kräuterbutter**  
 Garlic mayonnaise, Mojo salsa, Salsa brava, Ketchup, Mayonnaise, Herb butter

**Saucen** je 3,00 €  
**Portweinsauce, Manchegosauce**  
 Port wine sauce, Manchego sauce

## Fleisch - Meat

**Grillplatte Café Madrid** 🍷 27,50 €

mit gegrilltem Hähnchen, Chorizo, Schwein und Rind, Grillgemüse der Saison, Kartoffelecken & Alioli  
Mixed grill with chicken, spanish sausage, pork and beef, vegetables, potato wedges and garlic mayonnaise

**Cordero Almería** 🍷 27,90 €

Gegrillte Lammhüfte mit grünen Bohnen serviert an Kartoffelpüree und Portweinsauce  
Grilled lamb rump served with green beans, mashed potatoes and port wine sauce

**Filete de pollo Carlos** 22,50 €

Gegrilltes Hähnchenfilet mit feiner Portweinsauce, Grillgemüse der Saison und Kartoffelecken  
Grilled Chicken fillet Carlos with a fine portwine sauce, vegetables and potato wedges

**Filete de pollo El Pardo** 22,50 €

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

**Steak Salamanca** 🍷 22,50 €

Schweinesteak mit Feta überbacken auf pikantem Paprika-Lauchgemüse, dazu Pommes  
Pork steak gratinated with feta, Leek vegetables with paprika and French fries

## Fisch - Seafood

**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

**Dorada real** 25,50 €

Doradenfilets mit karamellisiertem Tomaten-Zwiebelgemüse und Kartoffelomelette  
Sea bream fillets with caramelized tomatoes and onions served with potato omelette

**Salmón a la parrilla** 🍷 25,50 €

Gegrilltes Lachsfilet auf Grillgemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln  
Grilled salmon on vegetables and canarian potatoes

**Calamares a la plancha** 🍷 25,50 €

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

**Fischplatte Costa del Sol** 27,50 €

Filets von Lachs, Dorade und Buntbarsch mit Lauchrahmgemüse und Kartoffelpüree  
Various grilled fish fillets with Leek vegetables and mashed potatoes

## Desserts

Crema catalana	7,50 €
Churros españoles	7,50 €
Feines Spritzgebäck mit Schokoladensauce	
Fine shortbread bisquits with chocolate sauce	
Tarta Santiago	7,50 €
Spanischer Mandelkuchen mit Sahne	
Spanish almond cake with cream	
Lazo con miel	7,50 €
Feines Blätterteiggebäck mit Honig	
Delicate puff pastry with honey	
Choc ´n Cake	7,50 €
Leckerer Schokoladenbrownie, Kirschen und Sahne mit einer Kugel Schokoladeneis im Glas	
Luscious chocolate cake and cherries with a chocolate ice cream in a glass	
Warmer Schokoladenkuchen	7,50 €
mit Kirschen, innen flüssige Schokolade, lecker!	
Warm chocolate cake with cherries, Liquid chocolate inside, tasty!	
Variación de postres españoles	17,90€
Crema Catalana, Churros, Lazo con miel, Tarta Santiago	

## Unsere Eisorten von

Dark-Schokolade  
 Vanille Bourbon  
 Erdbeere  
 Mango Sorbet



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



## 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 – España	0,33l	4,50 €
Corona – México	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, Kirsch, Ananas, Mango, Maracuja, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeer, Tomate, Guave-Drachenfrucht

	0,2l	0,4l
Schweppes Tonic <sup>3</sup>	3,50 €	4,90 €
Schweppes Lemon <sup>3,5</sup>	3,50 €	4,90 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup>	3,50 €	4,90 €
Pepsi <sup>1,2,6,9</sup> , Pepsi Zero Zucker <sup>1,2,6,7</sup>	3,50 €	4,90 €
Seven Up <sup>6,9</sup>	3,50 €	4,90 €
Mirinda <sup>2,5,6,8,9</sup>	3,50 €	4,90 €
Spezi <sup>1,2,5,6,8,9</sup>	3,50 €	4,90 €

### 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 €
Café Madrid Kaffee, Veterano, Creme de Cacao, süße Kondensmilch, Milchschaum		6,90 €
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

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

Gerne mixen wir auch Longdrinks Ihrer Wahl! (Spirituose + 2,90€ für den Filler)

## Cava ~ Der spanische „Champagner“

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

<sup>1</sup> coffeinhaltig <sup>2</sup> mit Farbstoff <sup>3</sup> chininhaltig <sup>5</sup> Antioxidationsmittel <sup>6</sup> Säureregulatoren  
<sup>7</sup> Süßungsmittel Aspartam und Acesulfam K, (enthält eine Phenylalaninquelle)  
<sup>8</sup> Stabilisatoren <sup>9</sup> Konservierungsstoff

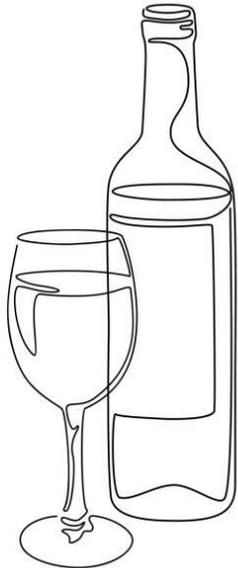
# Weinkarte

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

## Gemischtes

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

Tinto de Verano	5,90€	11,50€	21,90€
Der Sommerwein, Rotwein mit Zitronenlimonade			
Sangría 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 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

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

Rioja El Mesón Blanco 8,50 € | 28,90 €

Gebiet: Rioja, Bodegas El Meson

Trauben: Viura (Macabeo)

Lebendige Frische, feine Frucht

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 angenehmem Schmelz

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 Frühlingblüten, mineralische Note, gut ausbalanciert

## Flaschenweine weiß

**¡OJO! Verdejo** 29,90 €

Gebiet: Rueda D.O., Bodegas Navarro López

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

**Blanc de Trilogía** 34,50 €

Aus biologischem Anbau

Gebiet: D.O. Valencia, 4 Monate Barrique

Trauben: Sauvignon Blanc, Muscat, Verdil

Zarte Noten von Mandarine, Pampelmuse, Ananas & Birne

**Ramón Bilbao Verdejo** 34,90 €

Gebiet: Rueda D.O., Bodegas Ramón Bilbao

Ein Duftstrauß voller Aromen findet sich im Glas, Honigmelone, etwas Jasmin und Minze, am Gaumen frisch, klar und mineralisch, ganz großes Kino!

**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

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

Gebiet: Tierra de Castilla, Bodegas Vinos Para Ti

Trauben: Cabernet Sauvignon

Fruchtig, Pflaumen, Brombeere, Zimt und Nelke

**Girasol D.O.** 7,50 € | 25,90 €

Gebiet: Extremadura

Trauben: Tempranillo

Fruchtiger, vollmundiger Rotwein, liebliche Süße

**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

**Pata Negra Reserva *TIPP*** 8,90 € | 29,90 €

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 warmem Abgang

## Rioja

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

### Rioja Quebrada

8,80 € | 29,90 €

Bodegas: Vinos para ti

Trauben: Tempranillo

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

### Ramón Bilbao Crianza D.O.C. **TIPP**

10,90 € | 37,90 €

Bodegas: Ramón Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

### Ramón Bilbao Edicion Limitada

44,50 €

Bodegas: Ramón Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

### Ramón Bilbao Reserva D.O.C.

49,50 €

Bodegas: Ramón Bilbao

Trauben: 90% Tempranillo, Mazuelo, Graciano

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

### 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

### Ramón Bilbao Mirto D.O.C. **TOP-Wein**

99,00 €

Bodegas: Ramón Bilbao

Trauben: Tempranillo

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



## Rotweine

Ondari Tinto **TIPP** 29,90 €

Gebiet: Castilla y León

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

Wrongo Dongo 35,00 €

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.

Onix Priorat 36,70 €

Gebiet: Vinicola del Priorat, Bodegas Vinicola

Trauben: Mazuelao, Garnacha Tinta

Reife rote und schwarze Früchte, würzig, balsamisch

Clos del Mas  **TIPP** 49,00 €

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

Almirez D.O. **TOP -Wein** **TIPP** 49,00 €

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

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

Gebiet: Ribera del Duero, Bodegas Ramón Bilbao

Trauben: Tempranillo

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

## Roséweine

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

Roches de Provence 7,50 € | ...

Feiner Rosé aus der Provence

Cuvee Prestige, herrlicher Sommerwein

Piedemonte Rosado D.O. 7,50 € | 25,90 €

Gebiet: Navarra, Bodegas Piedemonte

Trocken, saftig und fruchtig, Aromen von reifen Erdbeeren und roter Grütze, fein ausbalanciert

Orgullo Rosado D.O.P. 7,50 € | 25,90 €

Gebiet: Bullas, Bodegas del Rosario

Rebsorte: Monastrell

Animierender Duft von Beeren und Süßkirschen, verführerisch und angenehm

Veranza Rosado 7,50 € | 25,90 €

Gebiet: Aragon, Bodegas Nuviana

Trocken, Himbeer- & Kirscharomen, guter Nachklang

António Lopes Rosé 7,70 € | 26,50 €

Gebiet: Vinho Verde, Portugal

Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend

Rioja Ramón Bilbao Rosado Flasche 0,75l 33,50 €

Gebiet: Rioja

Trauben: Garnacha

Großartig ausbalancierter Ganzjahresrosé mit viel Schmelz, etwas Limette, Minze und reife Erdbeeren verführen zu mehr als einem Glas!

## Sherry + Süßwein

	5 cl
Very Dry Fino Sherry	5,50 €
Amontillado	5,50 €
Oloroso	5,50 €
Cream	5,50 €
Pedro Ximénez	5,50 €

## Gin Tonics mit Thomas Henry Indian Tonic

L.E. mit Leipzig Longhorn Gin	9,50 €
Mallorquín mit Cabraboc Gin	9,50 €
Sevilla mit Tanqueray Sevilla Gin	9,50 €
Japonés mit Roku Gin	9,50 €
Bosque Negro mit Monkey 47 Gin	12,00 €

## 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		

## Ede Obstbrände

aus dem Hause Antonio Nadal (Mallorca):

Aguardiente LLIMONA Zitronen aus Ariany	3,50 €	7,00 €
Aguardiente TARONJA Orangen aus Sóller	3,50 €	7,00 €

aus dem Hause Scheibel:

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

## 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 €
Campari <sup>2</sup>	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 €

## Likör aus Spanien

Crema Catalana	3,00 €	6,00 €
Caballero	3,00 €	6,00 €
Cuarenta y Tres	3,00 €	6,00 €
Hierbas Túnel Mallorca	3,00 €	6,00 €
Ron Miel	3,00 €	6,00 €
Limoncello Ferone aus Mallorca	3,00 €	6,00 €

## Spanische Brandys

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

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

## Tequila

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

## Wodka

Podolski	3,00 €	6,00 €
Grey Goose	5,00 €	10,00 €

## 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	

## Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss	8,50 €
Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft, Kirschsaff	
Kilimandscharo	8,50 €
Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Tonic	
Paradiesvogel	9,00 €
Blue-Curacao-Sirup, Mandelsirup, Lime Juice Zitronensaft, Orangensaft	
Red Devil	9,00 €
Mandelsirup, Vanillesirup, Lime Juice, Kirschsaff	
Flamingo Mojito	9,00 €
Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Granini Guave-Drachenfrucht, Soda	



## Cocktails

<b>Cuba Libre</b> Limetten, Havana Club 3 Jahre, Cola	9,00 €
<b>Spanish Temptation</b> Likör 43, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaf	9,50 €
<b>Pink Dragon Mai Tai</b> Brauner Rum, weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Granini Guave-Drachenfrucht	9,50 €
<b>Planter's Punch<sup>2</sup></b> Lime Juice, Grenadine, brauner Rum, Orangensaft, Angostura	9,50 €
<b>Cosmopolitan</b> Wodka, Cointreau, Lime Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft	9,50 €
<b>Pink Martini</b> Belsazar rosé, Bombay Gin	9,50 €
<b>Sex On The Beach<sup>2</sup></b> Wodka, Peachtree Ananassaft, Cranberrysaft, Himbeersirup, Zitrone	9,50 €
<b>Mariposa</b> Likör 43, weißer Rum, Lime Juice Zitrone, Karamellsirup, Maracuja- und Orangensaft	9,50 €
<b>Blue Lagoon</b> Wodka, Blue Curacao, Zitrone, Zitronenlimonade	9,50 €
<b>Rum Old Fashioned</b> Angostura 7 Jahre, Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenzeste	9,90 €
<b>Ladykiller</b> Gin, Apricot Brandy, Cointreau Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft	9,90 €
<b>Mulata</b> Havana Club 7 Jahre, Kahlua, Zuckersirup, Limettensaft	11,90 €

## Coladas

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

## Margaritas & Daiquiris

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

## Caipirinhas & Mojitos

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

## 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 Legendario Elixir de Cuba, 7 Jahre** 5,80 €

Cuba

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

**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 Eichenholzfüßern 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 Malteco Grand Reserve Maya, 15 Jahre** 6,00 €

Guatemala

Mindestens 15 Jahre in Eichenfüßern gereift, mundfüllend, sehr weich und recht üppig im Geschmack. Feine Süße und leicht schokoladiger Nachklang, der recht lange erhalten bleibt.

**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 Eichenfüßern 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 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 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 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.