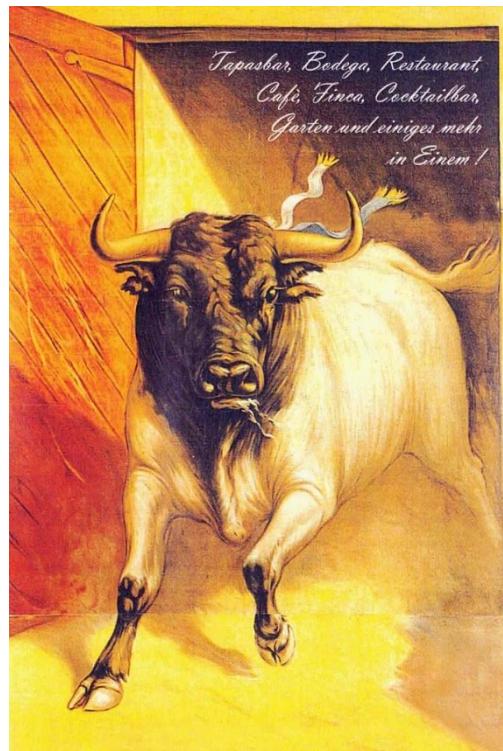


★★★★★
CAFE
Madrid
RESTAURANT TAPAS BAR

...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.

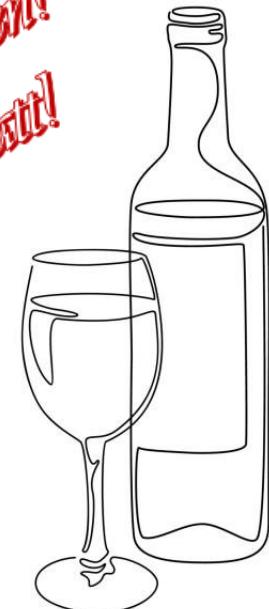
Planen Sie Ihre nächste Feier mal anders,
feiern Sie im Café Madrid!

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 Café Madrid Klostergasse 3 - 5 04109 Leipzig

Unsere Gutscheine können Sie beim Servicepersonal erwerben.

Schon gewusst?

Eine **Tapa** (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

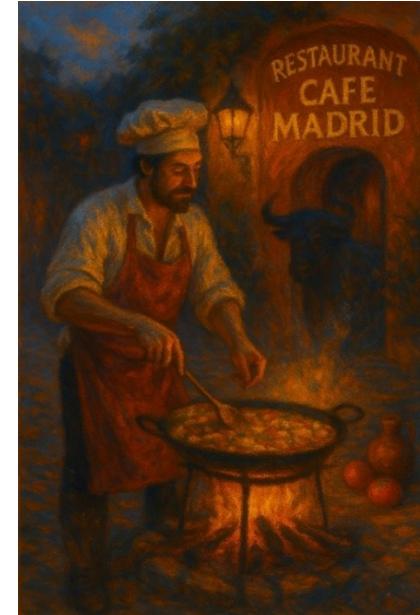
1 **Oliven grün und schwarz**  5,90 €
Aceitunas verdes y negras
Olives green and black

2 **Serrano Schinken** 8,50 €
Jamón serrano
Serrano ham

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

Gemüse & Vegetarisch

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



Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte!

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 9,90 €
Salmón a la plancha con mojo
 Grilled salmon with mojo

34 Gegrillter Calamares 9,90 €
Calamar a la parrilla
 Grilled Calamari

35 Garnelen vom Grill 9,90 €
Gambas a la plancha
 Grilled King-Prawns



Fleisch

40 Iberische Schinkenkroketten 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 6,90 €
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 	7,50 €	Variación de Tapas Medio „Café Madrid“ 	32,90 €
	Cordero andaluz		Variation des Hauses, wir stellen Ihnen 5 Schälchen zusammen, dazu Alioli & Brot	
	Andalusian lamb		We serve you 5 bowls plus garlic mayonnaise & bread	
48	Schwein in Manchesosauce 	6,90 €	Variación de Tapas „Vegetarianas“ 	32,90 €
	Cerdo con salsa de queso		Kanarische Kartoffeln, mediterranes Gemüse, Blattspinat mit Feta, Knoblauch-Champignons, Oliven, Feta, dazu Guacamole & Brot	
	Pork with manchego sauce		Canarian potatoes, mediterranean vegetables, spinach with sheep's cheese, garlic-mushrooms, olives, feta, guacamole & bread	
49	Fleischbällchen in Tomatensauce 	6,90 €	Variación de Tapas „Andalucía“ 	32,90 €
	Albóndigas en salsa de tomate		Serranoschinken, verschiedene spanische Wurstsorten, Manchegokäse, Oliven, getrocknete Tomaten und Feta, dazu Alioli & Brot	
	Meatballs in tomato sauce		Serrano ham, different spanish sausages, cheese from La Mancha, olives, tomatoes and feta, garlic mayonnaise & bread	
50	Datteln im Speckmantel 	7,90 €	Variación de Tapas „Sin Ajo“ -ohne Knoblauch-	32,90 €
	Dátiles con beicon		Mediterranes Grillgemüse, Curryhähnchen, Kaninchen a la Mallorca, Datteln im Speckmantel, Kartoffelomelett, Brot	
	Dates wrapped in bacon		Mediterranean grilled vegetables, Curry chicken, Rabbit Mallorca-Style, Dates wrapped in bacon, Potato omelette, bread	
51	Honig-Zimt-Ziegenkäse-Taler im Baconmantel 	7,90 €	Marisco de „Galicia“ 	32,90 €
	Queso de cabra en beicon con canela y miel		Gegrillte Garnelen, Muscheln, Lachs und Calamares, Bacalaokroketten und Alioli, dazu Brotkorb	
	Honey-cinnamon goat cheese medaillons wrapped in bacon		King-Prawns, mussels, salmon, calamares, Cod croquettes and garlic mayonnaise, bread	
52	Tarte Mallorquín 	9,50 €		
	Gebackene Aubergine auf würziger Sobrasada aus Mallorca unter karamellisiertem Ziegenkäse – eine leckere Tapa von der Insel			
	Baked eggplant on spicy sobrasada from Mallorca with caramelized goat cheese – a delicious tapa from the island			

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 Grande „Café Madrid“  32,90 €
 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

Saucen & Brot

Alioli	2,00 €
Mojo verde oder picón	2,00 €
Salsa Brava	2,00 €
Guacamole	3,00 €
Baguette / Bread	3,00 €



Suppen - Soups

Gazpacho andaluz	7,50 €
Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Pimientospieß	
Andalusian cold vegetable soup	
Crema de puerro	7,50 €
Lauchrahmsuppe mit Lachsstreifen	
Leek cream soup with salmon strips	

Salat - Salad

Ensalada Mixta	8,90 €
----------------	--------

Kleiner bunter Salat mit Balsamicodressing
Small, colorfull salad with balsamic dressing

Ensalada ¡Viva Café Madrid!	19,90 €
-----------------------------	---------

Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu Hähnchenfilet, geröstete Sonnenblumenkerne und Balsamicodressing
Marinated leaf salad with cherry tomatoes, cucumber and bell peppers, served with chicken fillet, roasted sunflower seeds and balsamic dressing

Ensalada Antonio Gaudí	22,50 €
------------------------	---------

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

Ensalada Goya	21,90 €
---------------	---------

Blattsalate mit Honig-Zimt-Ziegenkäsetaler im Baconmantel, Weintrauben, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, dazu Balsamicodressing
Leaf salads with honey-cinnamon goat cheese in bacon, grapes, cherry tomatoes, cucumber, peppers, and balsamic dressing

Ensalada con salmón	21,50 €
---------------------	---------

Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika, dazu gegrillte Lachsstreifen und Mangodressing
Marinated leaf salad with cherry tomatoes, cucumber, and bell peppers, served with grilled salmon strips 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 Fleisch wird dadurch saftig und erhält durch die Eichelmaist ein unvergleichliches Nussaroma.

Wir haben für Sie dieses exklusive Fleisch als Presa (aus der Schulter, stärkere Marmorierung und Geschmack) und als Filet im Angebot.



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 Kartoffelomelett

Medium grilled fillet of the iberian pork on manchego-cheese sauce, tomato-onion vegetables and potato omelet

Cabezada de cerdo ibérico

30,90 €

Kräftig marmorierte Steaks aus der Schulter vom iberischen Pata Negra-Schwein auf Portweinsauce, mit Gemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln

Strongly marbled steaks from the shoulder of the Iberian Pata Negra pig, fresh vegetables and potatoes canarian style, port wine sauce

Cabezada de cerdo ibérico con queso

31,90 €

Kräftig marmorierte Steaks aus der Schulter vom iberischen Pata Negra-Schwein auf Manchegokäsesauce, karamellisiertem Tomaten-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelomelett

Strongly marbled steaks from the shoulder of the Iberian Pata Negra pig on manchego-cheese sauce, tomato-onion vegetables and potato omelet

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 Rodeo Ranch Qualität.

Steaks

Steak El Toro

Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule

wenig Fett

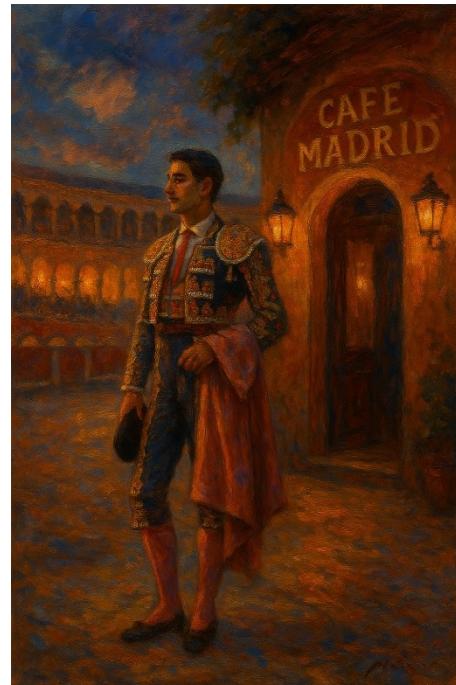
Grilled sirloin steak, low-fat

ca. 250g Rohgewicht 22,70 €

Steak Andalucía

Entrecôte mit dem typischen „Fettauge“ saftig gegrillt

Rib-Eye with the typical „grease“, juicy grilled
ca. 250g Rohgewicht 28.90 €



Beilagen - Side dishes

Beilagen

je 5,90 €

**Kanarische Kartoffeln, Petersilienkartoffeln,
Pommes frites oder Kartoffelecken**
Canarian potatoes, Parsley Potatoes
French Fries, Potato wedges

Gemüsebeilagen

je 6,90 €

Grillgemüse der Saison, Paprika-Lauchgemüse oder karamellisiertes Tomaten-Zwiebelgemüse Grilled vegetables of the season, tomato-onion vegetables or Leek vegetables with paprika

Dips

je 2,00 €

Alioli, Mojo verde, Mojo picón, Salsa brava, Ketchup, Mayonnaise, Kräuterbutter
Garlic mayonnaise, Mojo salsa, Salsa brava
Ketchup, Mayonnaise, Herb butter

Saucen

je 3,00 €

Portweinsauce, Manchegosauce

Fleisch - Meat

Grillplatte Café Madrid

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

27,90 €

Cordero Almería

Gegrillte Lammhüfte mit Grillgemüse serviert an Petersilienkartoffeln und Portweinsauce
Grilled lamb rump served with vegetables, parsley potatoes and port wine sauce

27,90 €

Filete de pollo Carlos

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

22,50 €

Filete de pollo El Pardo

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

23,50 €

Steak Salamanca

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

22,90 €

Fisch - Seafood

Gambas al ajillo

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

22,50 €

Filete de lucioperca catalana

Gegrilltes Zanderfilet auf katalanischer Kartoffelpfanne mit Tomaten, Gurke, Safran und Mandeln
Pike-perch on Catalan potato pan with tomatoes, cucumber, saffron and almonds

25,50 €

Salmón a la parrilla

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

26,50 €

Calamares a la plancha

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

25,90 €

Fischplatte Costa del Sol

Filets von Lachs, Zander und Buntbarsch mit Lauchrahmgemüse und Petersilienkartoffeln
Various grilled fish fillets with Leek vegetables and parsley potatoes

28,50 €

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

Cazuela Vegetariana

19,50 €

Katalanische Kartoffelpfanne mit Tomaten, Gurke, Safran und Mandeln
Catalan potato pan with tomatoes, cucumber, saffron and almonds

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 Mozzarella oder Feta + 3,00 €

All vegetarian dishes also with mozzarella or feta cheese

Desserts

Crema catalana

7,50 €

Churros españoles

7,50 €

Feines Spritzgebäck mit Schokoladensauce
Fine shortbread biscuits 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 Eissorten

Dark-Schokolade

Vanille Bourbon

Heidelbeer Sorbet

Preis pro Kugel 2,50 €

Portion Sahne 2,50 €

Portion Kirschen 2,50 €

Portion Schokosauce 2,50 €



Bier - Cerveza

Fassbier

	0,3l	0,5l		0,2l	0,4l
Paulaner Pils	3,90 €	5,90 €	Schweppes Tonic ³	3,50 €	4,90 €
Paulaner Weizenbier	3,90 €	5,90 €	Schweppes Lemon ^{3,5}	3,50 €	4,90 €
Hacker-Pschorr Hell	3,90 €	5,90 €	Schweppes Ginger Ale ²	3,50 €	4,90 €
Ur-Dunkel	3,90 €	5,90 €	Pepsi ^{1,2,6,9} , Pepsi Zero Zucker ^{1,2,6,7}	3,50 €	4,90 €
Radler Bier & Zitronenlimonade	3,90 €	5,90 €	Seven Up ^{6,9}	3,50 €	4,90 €
Diesel Bier & Cola	3,90 €	5,90 €	Schwip Schwip Orange ^{2,5,6,8,9}	3,50 €	4,90 €
			Spezi ^{1,2,5,6,8,9}	3,50 €	4,90 €

Flasche

San Miguel Cerveza Especial	0,33l	4,50 €
Estrella – España	0,33l	4,50 €
Corona – México	0,33l	4,90 €
Paulaner alkoholfrei hell	0,5l	5,90 €
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

Fruchtsäfte / -nektar	0,2l	0,4l
Fruchtschorlen	3,50 €	5,50 €

Orange, Apfel naturtrüb, Rhabarber, Banane, Kirsch, Ananas, Mango, Maracuja, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeer, Tomate, Guave-Drachenfrucht

Hot & More

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 feinster Bergamottfrüchte

Darjeeling Royal First Flush

Zartblumige Sommerpflückung, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Tassenfarbe

Vita Orange – 7 Vitamine

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

Sommerbeeren – Frütemischung

Gehaltvolle Frütekomposition aus Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Hagebutteneschalen, 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 Gewürzteemischung 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 Berry² Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry 8,50 €

Aperol Sprizz² 5 cl Aperol, Secco 8,90 €

Hugo Prosecco, Minze, Holundersirup, Limette 8,80 €

Limoncello Sprizz Limoncello, Secco 8,90 €

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 €

Rebujito Very Dry Fino, Minze, Zitronenlimonade 8,00 €

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

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 €

¹ Coffeinhaltig ² mit Farbstoff ³ Chininhaltig ⁴ Antioxidationsmittel ⁵ Säureregulatoren

⁶ Süßungsmittel Aspartam und Acesulfam K, (enthält eine Phenylalaninquelle)

⁷ Stabilisatoren ⁸ Konservierungsstoff

Weinkarte

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

Gemischtes

Tinto de Verano

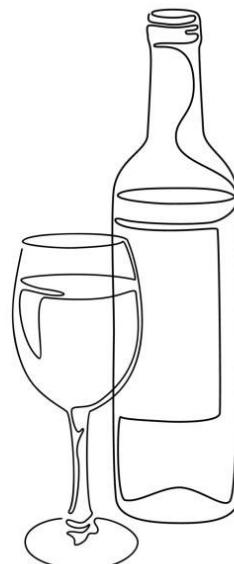
Der Sommerwein, Rotwein mit Zitronenlimonade

Sangría Hausgemacht

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

5,90€ 11,50€ 21,90€

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

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 López 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 Frühlingsblüten, mineralische Note, gut ausbalanciert

Flaschenweine weiß

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

iOJO! 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, Verdel

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! Leckerer Weißwein!!!

Schneider Grauburgunder Deutschland TIPP 49,50 €

Gebiet: Pfalz, Weingut Schneider

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

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 violettem Schimmer, ausgezeichnetes Bouquet mit komplexen Aromen, samtig, gut ausbalanciert mit langem warmem Abgang

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 €

Rioja

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

Rioja Quebrada

Bodegas: Vinos para ti

Trauben: Tempranillo

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

8,80 € | 29,90 €

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 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
hochlegant

Ramón Bilbao Edicion Limitada

44,50 €

Bodegas: Ramón Bilbao

Trauben: Tempranillo

Reinsortiger Spitzentempranillo, 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!

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**

Gebiet: Castilla y Léon

Trauben: Tempranillo, Prieto Picudo, Merlot, 4 Monate franz. Eiche

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

Wrongo Dongo

29,90 €

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

35,00 €

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 Kirschart, 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 + Süswein

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 €
Escocés mit Hendrick's Gin	10,50 €
Bosque Negro mit Monkey 47 Gin	12,00 €

Grappa

	2 cl	4 cl
Walcher Grappa Bianca	3,00 €	6,00 €
Luigi Francoli Chardonnay	3,50 €	7,00 €
Marzadro Grappa 18 Lune	4,00 €	8,00 €
reift 18 Monate in kleinen Holzfässern		
Roner La Morbida	6,50 €	13,00 €
Ein fantastischer weicher und delikater Grappa aus Chardonnay- und Muskatellertrauben.		

Edle Obstbrände

aus dem Hause Scheibel:

Williams	4,00 €	8,00 €
Himbeere	4,00 €	8,00 €
Schlehe	4,00 €	8,00 €
Premium Plus Ingwer-Royal	4,00 €	8,00 €
Edles Fass Gold-Marille	5,50 €	11,00 €

5 cl

Kräuter & Likör

Underberg	3,00 €
Peachtree Pfirsichlikör	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Ramazzotti	3,00 €
Karlsbader Becherovka	3,00 €
Baileys	3,00 €
Averna	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Campari ²	3,00 €
Kahlua Kaffeelikör	3,00 €
Aperol	3,00 €
Cointreau	3,00 €
Southern Comfort	3,00 €
Leipziger Allasch	3,00 €
Sambuca Molinari	3,00 €
Limoncello	3,00 €

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 €

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

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

Belsazar white	5cl	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, Kirschsaft	
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, Kirschsaft	
Flamingo Mojito Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Granini Guave-Drachenfrucht, Soda	9,00 €



Cocktails

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

Coladas

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

Margaritas & Daiquiris

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

Caipirinhas & Mojitos

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

Angostura Dark Rum, 7 Jahre

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.

4,90 €

Havana Club Gold 7 Jahre

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.

5,00 €

Ron Legendario Elixir de Cuba, 7 Jahre

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 eingekochten Rosinen aromatisiert wird und so seine süße Note erhält.

5,80 €

Ron El Dorado, 12 Jahre

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!

6,00 €

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 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 erlesener 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 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 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 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 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 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.