

★★★★★  
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 **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

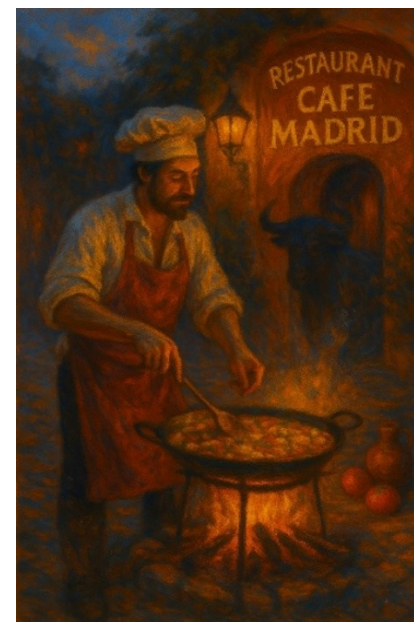
## Tapas Kalt

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | Oliven grün und schwarz   | 5,90 € |
|   | <b>Aceitunas verdes y negras</b><br>Olives green and black  |        |
| 2 | Serrano Schinken  | 8,50 € |
|   | <b>Jamón serrano</b><br>Serrano ham   |        |

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

## Gemüse & Vegetarisch

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <p>11 Kanarische Kartoffeln 🧄🍅<br/>mit 2 verschiedenen Mojo`s<br/><i>Patatas canarias con mojo verde y picón</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>20 Frittierte kleine grüne Paprika mit Meersalz 🍅<br/>-können scharf sein-<br/><i>Pimientos de Padrón</i><br/>Deep-fried small green bell pepper with sea salt</p>   | <p>7,50 €</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>21 Queso de oveja gratinado 🧄🍅<br/><i>Gratinierter Feta mit Oliven, Knoblauch, Peperoncini &amp; Tomatensauce, dazu Brotkorb</i><br/>Feta au gratin with olives, garlic, Peperoncini &amp; tomato sauce, with bread basket</p> | <p>9,90 €</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>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 🧄 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 €  
**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
- 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 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, Bacalao Kroketten und Alioli, dazu Brotkorb**  
 King-Prawns, mussels, salmon, calamares, Cod croquettes and garlic mayonnaise, 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 Eichelmast 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

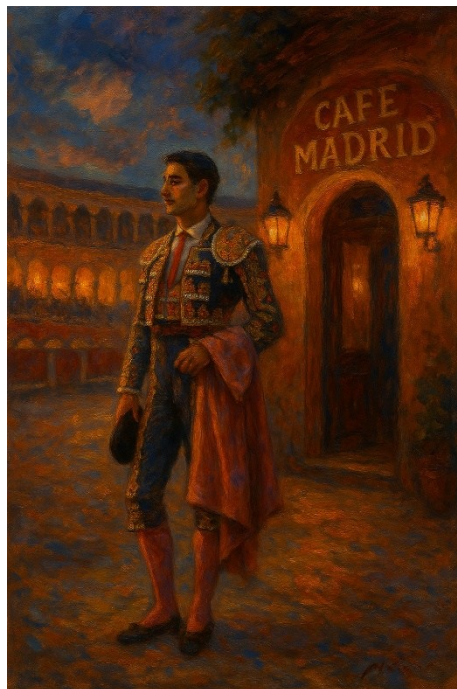
Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule  
wenig Fett

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  
Port wine sauce, Manchego sauce



## *Fleisch - Meat*

**Grillplatte Café Madrid** 🧄 27,90 €

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 Grillgemüse serviert an  
Petersilienkartoffeln und Portweinsauce  
Grilled lamb rump served with vegetables,  
parsley 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** 23,50 €

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

**Steak Salamanca** 🧄 22,90 €

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

**Filete de lucioperca catalana** 25,50 €

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

**Salmón a la parrilla** 🧄 26,50 €

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

**Calamares a la plancha** 🧄 25,90 €

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

**Fischplatte Costa del Sol** 28,50 €

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

**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 Dessorten

**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   |
|--------------------------------|--------|--------|
| 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

|                                      | 0,33l | 4,50 € |
|--------------------------------------|-------|--------|
| 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

|                             | 0,5l  | 3,50 € |
|-----------------------------|-------|--------|
| Tafelwasser mit Kohlensäure | 1,0l  | 5,90 € |
| Tafelwasser mit Kohlensäure | 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 € |
| Schwip Schwap Orange <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 Früchtemischung aus Apfel, Hibiskus, Hagebutten-, Orangenschalen mit 7 Vitaminen & natürlichem Orangenaroma

**Sommerbeeren – Früchtemischung**  
Gehaltvolle Früchtekomposition 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 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 Berry <sup>2</sup> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry | 8,50 € |
| Aperol Sprizz <sup>2</sup> 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)

## 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 € |

<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



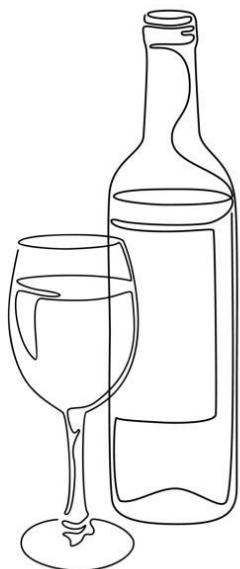
# Weinkarte

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 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

**¡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! Leckerer Weißwein!!!

**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 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 Edición 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!**Cantos de Valpiedra Crianza TOP -Wein**

54,50 €

Gebiet: Rioja, Bodegas Finca Valpiedra

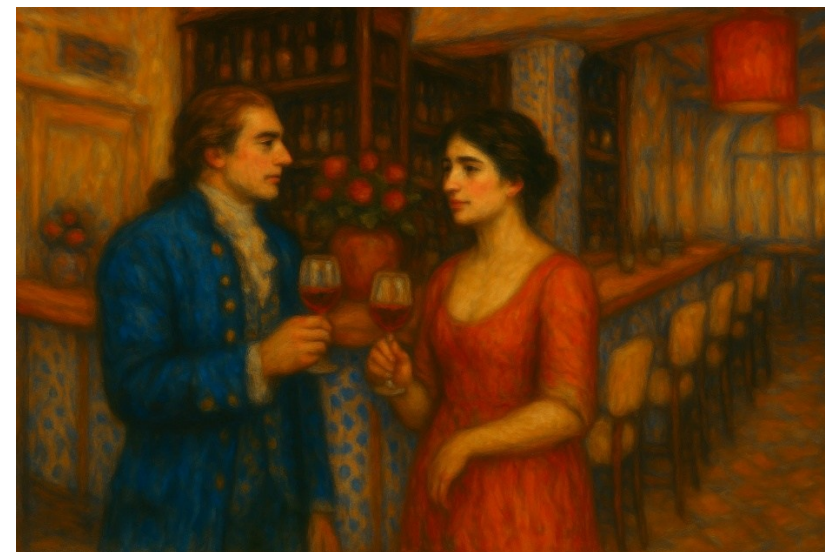
Trauben: Tempranillo

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 €  |
| 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<br>aus Chardonnay- und Muskatellertrauben. |        |         |

## Edele 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 € |

## Kräuter & Likör

|                         |        |        |
|-------------------------|--------|--------|
|                         | 2 cl   | 4 cl   |
| Underberg               | 3,00 € |        |
| Peachtree Pfirsichlikör | 3,00 € | 6,00 € |
| Jägermeister            | 3,00 € | 6,00 € |
| Ramazzotti              | 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 € |
| Limoncello              | 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 € |

## 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

|                          | 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<br>Zitronensaft, Orangensaft     |        |
| Red Devil  | 9,00 € |
| Mandelsirup, Vanillesirup, Lime Juice, Kirschsaff                            |        |
| Flamingo Mojito  | 9,00 € |
| Minze, Limettensaft,<br>weißer Rohrzucker, Granini Guave-Drachenfrucht, Soda |        |



## Cocktails

|                               |  |         |
|-------------------------------|--|---------|
| Cuba Libre                    | Limetten, Havana Club 3 Jahre, Cola  | 9,00 €  |
| Spanish Temptation            | Likör 43, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaf           | 9,50 €  |
| Pink Dragon Mai Tai           | Brauner Rum, weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Granini Guave-Drachenfrucht      | 9,50 €  |
| Planter's Punch <sup>2</sup>  | 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 <sup>2</sup> | 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 € |

## 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 Eichenholzfässern, meist in alten amerikanischen Bourbonfässern, 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 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 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 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 Bernsteinerton. 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.