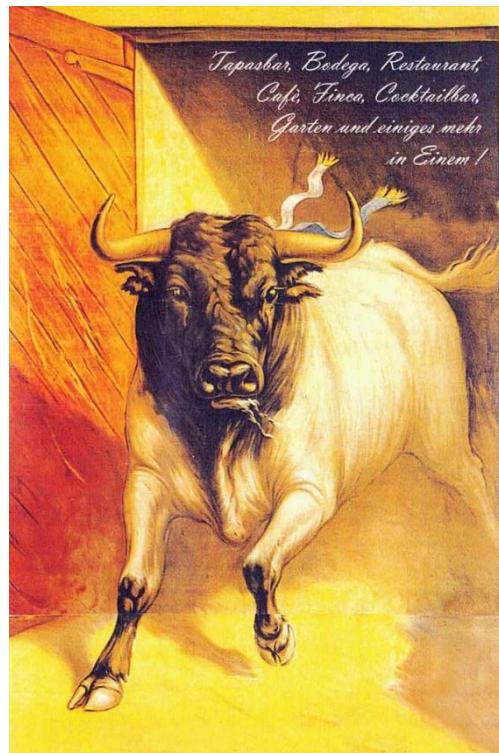


★★★★★  
CAFE  
*Madrid*  
RESTAURANT TAPAS BAR

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

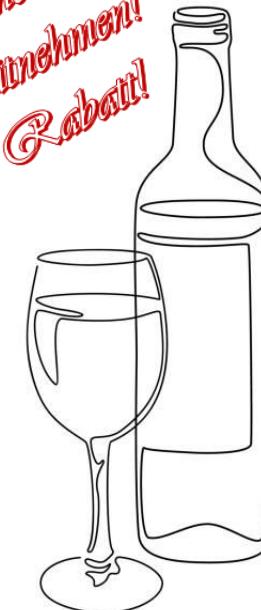


Unsere besondere Spezialität sind TAPAS, die berühmten spanischen „Häppchen“, die wir in reichlicher Auswahl anbieten.

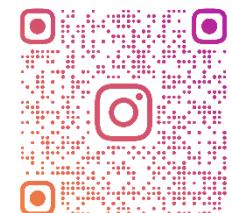
Planen Sie Ihre nächste Feier mal anders,  
feiern Sie im Café Madrid!

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!

Alle Weine auch  
zum Münchmen!  
25% Rabatt!



Folgen Sie uns gerne bei Instagram!



RESTAURANTCAFEMADRID

Verschenken Sie doch mal Genuss!



Unsere Gutscheine können Sie beim Servicepersonal erwerben.

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

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

# Tapas

mit Knoblauch, vegetarisch, vegan

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

# Saucen & Brot

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

# 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   |        |
| 3 Luftgetrocknete Salchichón-Salami   | 6,50 € |
| Salchichón  |        |
| Salami  |        |
| 4 Pikante Paprikasalami   | 6,50 € |
| Chorizo   |        |
| Chorizo picante   |        |
| 5 Manchegokäse  Queso Manchego  | 7,50 € |
| Cheese from La Mancha   |        |
| 6 Marinierter Ziegenkäse mit Honig  Queso de cabra con miel                                     | 7,50 € |
| Goat cheese marinated with honey  |        |
| 7 Eingelegter Fetakäse  Queso feta marinado   | 7,50 € |
| Pickled feta  |        |
| 8 Eingelegte Sardellen mit Mango-Chiliglace  Boquerones marinados con glaseado de chili y mango | 7,50 € |
| Marinated Anchovies   |        |
| 9 Marinierte Garnelen mit Knoblauch und Chili  Langostinos marinados con ajo y chili            | 7,50 € |
| Marinated shrimp with garlic and chili  |        |

## Gemüse & Vegetarisch

10 Kanarische Kartoffeln  	mit 2 verschiedenen Mojo's <i>Patatas canarias con mojo verde y picón</i> Canarian potatoes with 2 different salsas	5,90 €	17 Spinatkroketten  	<i>Croquetas de espinacas</i> Spinach croquettes	5,90 €
11 Kartoffeln mit Alioli  	<i>Patatas con alioli</i> Potatoes with garlic mayonnaise	5,90 €	18 Maurische Linsen  	<i>Lentejas moriscas</i> Moorish lentils	5,90 €
12 Kartoffelomelett mit Salsa  	<i>Tortilla de patatas con salsa brava</i> Spanish potato omelette with salsa	5,90 €	19 Kichererbsencurry 	<i>Curry de garbanzos</i> Chickpea curry	5,90 €
13 Pikante frittierte Kartoffelstückchen  	mit Salsa <i>Patatas bravas</i> Spicy potatoes with salsa	5,90 €	20 Frittierte kleine grüne Paprika mit Meersalz 	-können scharf sein- <i>Pimientos de Padrón</i> Deep-fried small green bell pepper with sea salt	7,50 €
14 Knoblauchchampignons  	<i>Champiñones al ajillo</i> Garlic mushrooms	5,90 €	21 Queso de oveja gratinado  	<i>Gratinerter Feta mit Oliven, Knoblauch, Peperoncini &amp; Tomatensauce, dazu Brotkorb</i> Feta au gratin with olives, garlic, Pepperoncini & tomato sauce, with bread basket	9,90 €
15 Blattspinat mit Feta 	<i>Espinacas con feta</i> Spinach with feta	5,90 €	22 Falafelbällchen mit Guacamole  	<i>Bolas de falafel con guacamole</i> Falafel balls with guacamole	5,90 €
16 Mediterranes Grillgemüse 	<i>Verduras mediterráneas a la plancha</i> Mediterranean grilled vegetables	5,90 €	23 Sojastreifen in Tomatensauce 	<i>Tiras de soja en salsa de tomate</i> Soy strips in tomato sauce	5,90 €

# Fleisch & Fisch

30 Frittierte Kabeljaukroketten

Croquetas de bacalao

Cod croquettes

6,50 €

31 Maurische Linsen mit Paprikawurst

Lentejas moriscas con Chistorra

Moorish Lentils with spanish sausages

6,50 €

32 Pikante spanische Paprikawurst

Chistorra a la plancha

Little spanish chorizo sausage grilled

6,90 €

33 Kaninchen a la Mallorca

Conejo a la Mallorca

Braised Rabbit Mallorca-Style

6,50 €

34 Knoblauchhähnchen

Pollo al ajillo

Garlic Chicken

6,50 €

35 Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango

Pollo al curry con coco, chili y mango

Curry chicken with coconut, chili and mango

6,50 €

36 Lamm andalusischer Art

Cordero andaluz

Andalusian lamb

7,50 €

37 Fleischbällchen mit Salsa

Albóndigas en salsa

Meatballs in salsa

6,90 €

38 Datteln im Speckmantel

Dátiles con beicon

Dates wrapped in bacon

7,90 €

39 Tarte Mallorquín

Aubergine auf würziger Sobrasada aus Mallorca unter  
karamellisiertem Ziegenkäse – eine leckere Tapa von der Insel  
Eggplant on spicy sobrasada from Mallorca with caramelized goat  
cheese – a delicious tapa from the island

9,50 €



## *Capasvariationen*

### Variación de Tapas Grande „Café Madrid“

Große Variation des Hauses, wir stellen Ihnen 10 Schälchen zusammen, dazu Alioli, Mojo gemischt & Brotkorb  
We serve you 10 bowls plus garlic mayonnaise, mojo salsas & bread

59,90 €

### Variación de Tapas Medio „Café Madrid“

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

32,90 €

### Variación de Tapas „Vegetarianas“

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

32,90 €

### Variación de Tapas „Veganas“

Maurische Linsen, Kichererbsencurry, Kanarische Kartoffeln, Sojastreifen in Tomatensauce, mediterranes Grillgemüse, dazu Guacamole und Brot  
Moorish lentils, Chickpea curry, Canarian potatoes, Soy strips in tomato sauce, mediterranean vegetables, Guacamole & bread

32,90 €

### Variación de Tapas „Andalucía“

Serranoschinken, verschiedene spanische Wurstsorten, Manchegokäse, Oliven- Feta-Mix, dazu Alioli, Mojo gemischt, Guacamole & Brot  
Serrano ham, different spanish sausages, cheese from La Mancha, goat cheese, Olives-feta mixed, garlic mayonnaise, mojo salsas, guacamole & bread

32,90 €

### Variación de Tapas „Sin Ajo“ -ohne Knoblauch-

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

32,90 €

### Variación de Tapas fritas

Spinatkroketten, Kabeljaukroketten, Falafelbällchen  
Pimientos del Padron und Patatas Bravas, dazu Alioli  
Spinach croquettes, bacalao croquettes, falafel balls, Pimientos de Padron and Patatas Bravas, with aioli

32,90 €



## Salat - Salad

Ensalada Mixta  8,90 €

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

Ensalada Schopska  16,90 €

Kirschtomaten, Gurke und Paprika,  
dazu Oliven und Feta mit Tomaten-Knoblauchdressing  
Cherry tomatoes, cucumber and bell peppers,  
with olives and feta cheese and tomato-garlic dressing

Ensalada ¡Viva Café Madrid! 17,50 €

Marinierte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke und Paprika,  
dazu mariniertes Hähnchen mit geröstetem Sesam und  
Balsamicodressing  
Marinated leaf salad with cherry tomatoes, cucumber and  
bell peppers, served with chicken fillet, roasted sesame seeds  
and balsamic dressing

Ensalada Antonio Gaudí  19,90 €

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

Ensalada Goya  19,50 €

Blattsalate mit mariniertem Ziegenkäse, Weintrauben,  
Kirschtomaten, Gurke, Paprika, dazu Balsamicodressing  
Leaf salads with marinated goat cheese, grapes,  
cherry tomatoes, cucumber, peppers, and balsamic dressing

## 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

## Hauptgerichte - Main Dishes

### 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  
Manchegokäsesauce  
Gnocchi with tomatoes, fresh vegetables and onions  
with Manchegocheese sauce

Halloumi con lentejas  20,50 €

Halloumi auf maurischen Linsen an Kartoffelomelett  
Halloumi with Moorish lentils with potato omelet

Cacerola de verduras y queso feta  21,50 €

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

## *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 Eichelmaßt 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.

Steak El Toro

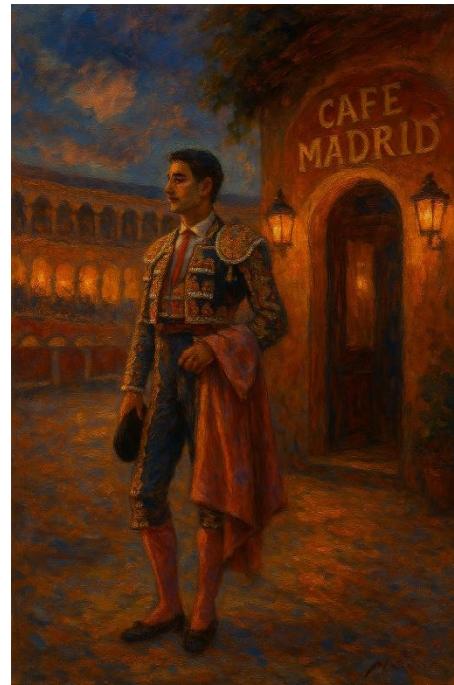
## Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule wenig Fett

**Grilled sirloin steak, low-fat**  
ca. 250g Rohgewicht 22,70 €

Steak Andalucía

## Entrecôte mit dem typischen „Fettauge“ saftig gebrillt

Rib-Eye with the typical „grease“, juicy grilled  
ca. 250g Rohgewicht 28,90 €



## *Beilagen - Side dishes*

## *Beilagen*

je 5,90 €

**Kanarische Kartoffeln, Kartoffelomelett,  
Pommes frites oder Kartoffelecken**  
Canarian potatoes, potato omelet,  
French Fries, Potato wedges

## *Gemüsebeilagen*

je 6,90 €

Grillgemüse der Saison, Paprika-Lauchgemüse, maurisches Linsengemüse oder karamellisierte Tomaten-Zwiebelgemüse

Grilled vegetables of the season, Leek vegetables with paprika, Moorisch Lentils or tomato-onion vegetables

## *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*

<b>Grillplatte Café Madrid</b> 	27,90 €	<b>Gambas al ajillo</b> 	22,50 €
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		Garnelen mit Knoblauch und Chili in heißem Olivenöl dazu Brotkorb King-Prawns with garlic & chili in hot olive oil, served with bread basket	
<b>Filete de pollo Carlos</b>	22,50 €	<b>Filete de lucioperca</b> 	25,50 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit feiner Portweinsauce, Grillgemüse der Saison und Kartoffelecken Grilled Chicken fillet Carlos with a fine portwine sauce, vegetables and potato wedges		Gegrilltes Zanderfilet auf maurischem Linsengemüse mit Kartoffelomelett Grilled pike-perch fillet on Moorish lentil vegetables with potato omelet	
<b>Filete de pollo El Pardo</b> 	23,50 €	<b>Salmón a la parrilla</b> 	26,50 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Tomaten und Halloumi überbacken, auf Paprika-Lauchgemüse und Pommes Chicken fillet El Pardo gratinated with tomatoes and mozzarella, Leek vegetables and French fries		Gegrilltes Lachsfilet auf Grillgemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln Grilled salmon on vegetables and canarian potatoes	
<b>Steak Puerta del Sol</b> 	19,50 €	<b>Calamares a la plancha</b> 	25,90 €
Schweinesteak mit feiner Portweinsauce, Grillgemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln Pork with grilled vegetables and canarian potatoes		Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch, Chili, Petersilie, Salat und Kanarischen Kartoffeln Grilled squid with garlic, parsley, salad and canarian potatoes	
<b>Steak Salamanca</b> 	22,90 €	<b>Marisco de „Galicia“</b> 	32,90 € für 1 Person 59,90 € für 2 Personen
Schweinesteak mit Feta überbacken auf Paprika-Lauchgemüse, dazu Pommes Pork steak gratinated with feta, Leek vegetables with paprika and French fries		Gegrillte Garnelen, Zander, Lachs und Calamares, Kanarische Kartoffeln, Salat und Alioli, Grilled prawns, pike-perch, salmon and calamari, Canarian potatoes, salad and aioli	

Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte!

## Desserts

Crema catalana	7,50 €	Variación de postres españoles Crema Catalana, Churros, Lazo con miel, Tarta Santiago	17,90€
Churros españoles	7,50 €	Variación de Queso	11,90 €
Feines Spritzgebäck mit Schokoladensauce		Manchegokäse, marinerter Ziegenkäse, Fetakäse, karamellisierter Ziegenfrischkäse, mit Obstdeko	
Fine shortbread biscuits with chocolate sauce			
Tarta Santiago	7,50 €		
Spanischer Mandelkuchen mit Sahne			
Spanish almond cake with cream			
Lazo con miel	7,50 €	Dark-Schokolade	2,50 €
Feines Blätterteiggebäck mit Honig		Vanille Bourbon	2,50 €
Delicate puff pastry with honey		Heidelbeer Sorbet 	2,50 €
Choc 'n Cake	7,50 €	Portion Sahne	2,50 €
Leckerer Schokoladenbrownie, Kirschen und Sahne mit einer Kugel Schokoladeneis im Glas		Portion Kirschen	2,50 €
Luscious chocolate cake and cherries with a chocolate ice cream in a glass		Portion Schokosauce	2,50 €
Warmer Schokoladenkuchen	7,50 €		
mit Kirschen, innen flüssige Schokolade, lecker!			
Warm chocolate cake with cherries, Liquid chocolate inside, tasty!			

## *Unsere Eissorten*

Dark-Schokolade	Preis pro Kugel	2,50 €
Vanille Bourbon	Portion Sahne	2,50 €
Heidelbeer Sorbet 	Portion Kirschen	2,50 €
	Portion Schokosauce	2,50 €



Fragen Sie bei Bedarf nach unserer Allergenkarte!

## Bier - Cerveza

### Fassbier

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

### Flasche

San Miguel Cerveza Especial	0,33l	4,50 €
Estrella Damm – 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, Kirsche, Ananas, Mango, Maracuja, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, 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

Loser Qualitätstee, verpackt in neuartig perforierten Beuteln

Glas 3,90 €

## 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 Frütekompilation aus Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Hagebuttenchalen, 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> Aperol, Secco 8,90 €

Sarti Sprizz Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette 8,90 €

Hugo Secco, Minze, Holunderblütensirup, Limette 8,80 €

Limoncello Sprizz Limoncello, Secco 8,90 €

Golden Horn Sprizz Golden Horn, Orange, Minze 7-up 8,50 €

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

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

Sprizz & Berry 0,0% 8,00 €

Erdbeersirup, Beeren, Minze, Tonic & Soda

Henriette 0,0% 8,00 €

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Ginger Ale & Soda

## Pará ~ Der spanische „Champagner“

Pere Ventura Brut Reserva D.O. Glas 0,1l 7,00 €

Flasche 0,75l 39,00 €

Pere Ventura Rosé 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

## Hauswein

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Vino de la Casa rot, trocken, fruchtig	6,50€	12,90€	24,90€
Vino de la Casa weiß, trocken	6,50€	12,90€	24,90€
Weinschorle	5,90 €		

## Gemischtes

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

## Rotwein offen

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

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 Abgang

## Flaschenweine rot

Ondari Tinto	TIPP	26,50 €
--------------	------	---------

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

Clos del Mas	TIPP	48,00 €
--------------	------	---------

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

Almirez D.O.	TOP-Wein	59,00 €
--------------	----------	---------

Gebiet: Toro, Bodegas Teso la Monja Marcos Eguren  
 Trauben: 100% Tinta de Toro, 12 Monate Barrique Schwarzes Kirschtrot, mächtiges Bouquet mit intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere



# 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**

45,00 €

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 Mirto D.O.C. **TOP-Wein**

79,00 €

Bodegas: Ramón Bilbao



Trauben: Tempranillo

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

## 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!



## Ribera del Duero

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

**Coto de Caleruega Tinto Roble** 8,50 € | 29,90 €  
Gebiet: Ribera del Duero  
Trauben: Tempranillo, Merlot  
Ein frischer, mittelkräftiger Wein mit lebendiger Säure. Aromen von Waldfrüchten, Veilchen und Gewürzen. Sanft und harmonisch im Abgang

**Gazur by Telmo Rodriguez** 34,90 €  
Gebiet: Ribera del Duero  
Trauben: Tempranillo  
Komplexes Bouquet aus Schwarzkirschen, Pflaumen, Nelken und Schokolade. Kraftvoll und fruchtig, mit einem anhaltenden Abgang

**Matanegra Perrillan** 36,00 €  
Gebiet: Ribera del Duero, Bodegas Pagos de Matanegra  
Trauben: Tempranillo (Tinto Fino)  
Aromen von reifen schwarzen Früchten, Noten von Pflaumen und Gewürzen. Weich und frisch, mit Aromen von roten und schwarzen Früchten. Seidige Tannine, im Abgang langanhaltend und konzentriert.

**Matanegra Tabaneras** 45,00 €  
Gebiet: Ribera del Duero, Bodegas Pagos de Matanegra  
Trauben: Tempranillo (Tinto Fino)  
Komplexe Aromen von floralen Noten, reifen Kirschen, Waldfrüchten und einem Hauch von Gewürzen. Im Abgang langanhaltend und konzentriert.

**Emilio Moro TOP-Wein** 55,00 €  
Gebiet: Ribera del Duero, Bodegas Emilio Moro  
Trauben: Tempranillo (Tinto Fino)  
Intensive Aromen von roten Früchten mit Noten von Röstkaffee, Vanille, Gewürzen und Holz. In französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Am Gaumen ausgewogen, sehr ansprechendes Tannin

## Roséweine

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

**Roches de Provence** 7,90 € | ...  
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

**Veranza Rosado** 6,90 € | 24,90 €  
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!

## Weißwein offen

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

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

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!!!

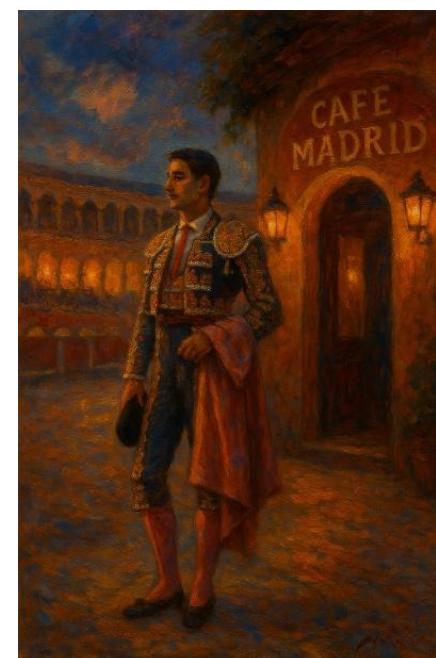
Schneider Grauburgunder Deutschland **TIPP**

49,50 €

Gebiet: Pfalz, Weingut Schneider



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



## *Sherry + Süßwein*

Very Dry Fino Sherry	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 €
Sevilla mit Tanqueray Sevilla Gin	9,50 €
Bosque Negro mit Monkey 47 Gin	12,00 €
Mediterranean mit Gin Mare	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 €

## *Kräuter & Likör*

Underberg	2 cl	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 €
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 €

## Cocktails / Longdrinks

### Whisk(e)y

	2 cl	4 cl
Woodford Reserve	4,00 €	8,00 €
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“ in Sherry-Fässern gelagert, angenehme Fruchtaromen	5,50 €	

**Campari Orange** Campari, Orangensaft 8,50 €

**Jacky Cola** Jack Daniel's No.7, Cola 8,50 €

**Cuba Libre** Limetten, Havana Club 3 Jahre, Cola 9,00 €

**Spanish Temptation** 9,50 €

Likör 43, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaft

**Pink Dragon Mai Tai** Brauner Rum, weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Granini Guave-Drachenfrucht 9,50 €

**Planter's Punch<sup>2</sup>** 9,50 €  
Lime Juice, Grenadine, brauner Rum, Orangensaft, Angostura

**Cosmopolitan** 9,50 €  
Wodka, Cointreau, Lime Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft

**Pink Martini** Belsazar rosé, Bombay Gin 9,50 €

**Sex On The Beach<sup>2</sup>** Wodka, Peachtree 9,50 €  
Ananassaft, Cranberrysaft, Himbeersirup, Zitrone

**Mariposa** Likör 43, weißer Rum, Lime Juice 9,50 €  
Zitrone, Karamellsirup, Maracuja- und Orangensaft

**Woodford Old Fashioned** Woodford Reserve, Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenzeste 9,90 €

**Negroni** Gin, Campari, roter Vermouth, Orangenzeste 9,90 €

**Ladykiller** Gin, Apricot Brandy, Cointreau 9,90 €  
Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft

**Mulata** 11,90 €  
Havana Club 7 Jahre, Kahlua, Zuckersirup, Limettensaft

## *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 €

## *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 €

## *Margaritas & Daiquiris*

Bitte wählen Sie: Daiquiri - mit Havanna 3J Rum, Margarita - mit El Jimador Tequila und Triple Sec	
Classic Zitrone, Zuckersirup, Salzrand (Margarita)	9,00 €
Mango Zitrone, Mangopüree, Mangosirup	9,80 €
Strawberry Zitrone, Erdbeermark, Erdbeersirup	9,80 €

## *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 €

# Rum

2 cl

## 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.

## 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.

## 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.

4,90 €

## 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 eingeschlagen 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.

<b>Ron Pyrat X.O. Reserve</b>	6,00 €	<b>Ron Botucal Reserva Exclusiva, 12 Jahre</b>	8,80 €
<b>Anguilla</b>		<b>Venezuela</b>	
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.		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.	
<b>Ron Dictador Solera 12J Ultra Premium</b>	6,40 €	<b>Ron Matusalem 23 Jahre Solera</b>	9,00 €
<b>Kolumbien</b>		<b>Dominikanische Republik</b>	
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 Kakaoäonen, würzigen Aromen, zarter Vanille, Honig, sowie aromatischen Kaffeetönen. Sehr ausgewogen und delikat, mit langem, würzig-süßem Nachklang.		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.	
<b>Ron Botucal Mantuano Reserva, 8 Jahre</b>	6,80 €	<b>Ron Zacapa XO</b>	17,00 €
<b>Venezuela</b>		<b>Guatemala</b>	
Der Reserva ist ein gealterter Rum, der so lange in Eichenfässern gelagert wird, bis er sein feinstes Sherryaroma und den leichten Holgeschmack erreicht hat. Er ist vollmundig und komplex mit einem Hauch von Vanille- und Karamellaromen.		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.	