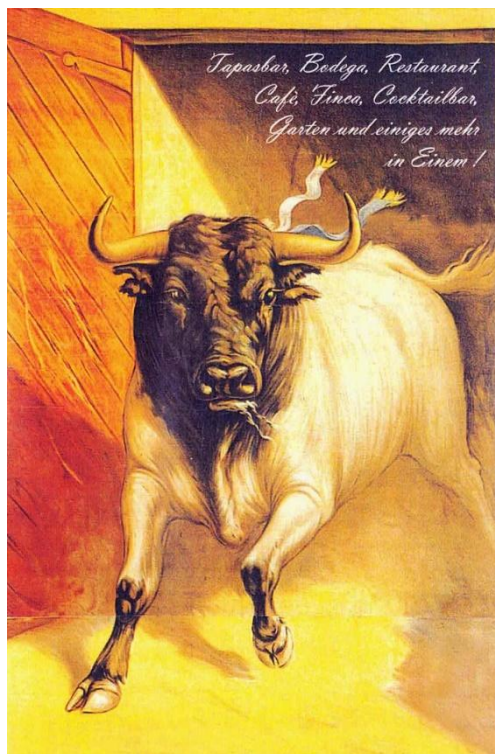


★★★★★
CAFE
Madrid
RESTAURANT TAPAS BAR

...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.

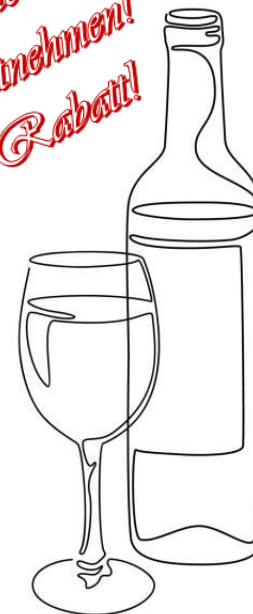
Planen Sie Ihre nächste Feier mal anders,
feiern Sie im Café Madrid!

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!

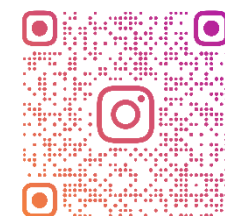
Wir verfügen über ein Behinderten-WC, Fahrstuhl sowie Wickeltisch.

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

*Alle Weine auch
zum Mitnehmen!
25% Rabatt!*



Folgen Sie uns gerne bei Instagram!



RESTAURANTCAFEMADRID

Verschenken Sie doch mal Genuss!



Restaurant Cafe Madrid Klostergasse 3 - 5 04109 Leipzig

Unsere Gutscheine können Sie beim Servicepersonal erwerben.

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  7,50 €
Queso Manchego
 Cheese from La Mancha

6 Marinerter Ziegenkäse mit Honig  7,50 €
Queso de cabra con miel
 Goat cheese marinated with honey

7 Eingelegter Fetakäse  7,50 €
Queso feta marinado
 Pickled feta

8 Eingelegte Sardellen mit Mango-Chiliglaze  7,50 €
Boquerones marinados con glaseado de chili y mango
 Marinated Anchovis

9 Marinierte Garnelen mit Knoblauch und Chili  7,50 €
Langostinos marinados con ajo y chili
 Marinated shrimp with garlic and chili

Gemüse & Vegetarisch

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

Fleisch & Fisch

- 30 Frittierte Kabeljaukroketten 6,50 €
Croquetas de bacalao
 Cod croquettes
- 31 Maurische Linsen mit Paprikawurst 🧄 6,50 €
Lentejas moriscas con Chistorra
 Moorish Lentils with spanish sausages
- 32 Pikante spanische Paprikawurst 🧄 6,90 €
Chistorra a la plancha
 Little spanish chorizo sausage grilled
- 33 Kaninchen a la Mallorca 6,50 €
Conejo a la Mallorca
 Braised Rabbit Mallorca-Style
- 34 Knoblauchhähnchen 🧄 6,50 €
Pollo al ajillo
 Garlic Chicken
- 35 Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango 6,50 €
Pollo al curry con coco, chili y mango
 Curry chicken with coconut, chili and mango
- 36 Lamm andalusischer Art 🧄 7,50 €
Cordero andaluz
 Andalusian lamb

- 37 Fleischbällchen mit Salsa 🧄 6,90 €
Albóndigas en salsa
 Meatballs in salsa
- 38 Datteln im Speckmantel 7,90 €
Dátiles con beicon
 Dates wrapped in bacon
- 39 Tarte Mallorquín 🧄 9,50 €
*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



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, mojo 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 „Veganas“ 🧄 🌱 32,90 €

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

Variación de Tapas „Andalucía“ 🧄 32,90 €

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

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

Variación de Tapas fritas 🧄 32,90 €



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





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 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.



Steak El Toro

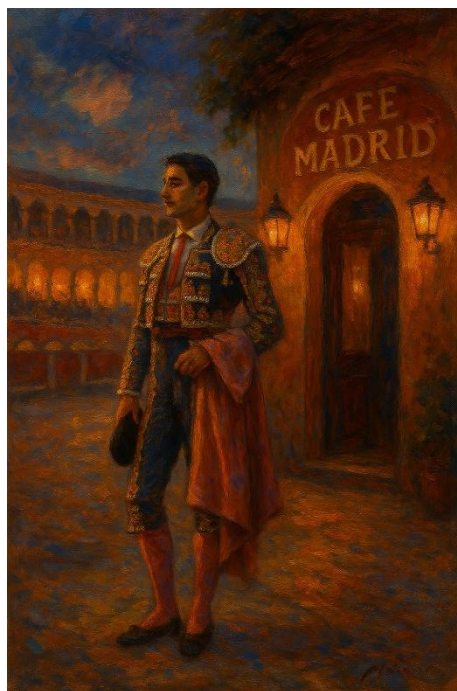
Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule
wenig Fett

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

Steak Andalucía

Entrecôte mit dem typischen „Fettague“
saftig gegrillt

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 karamellisiertes
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

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

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 Halloumi
überbacken, auf Paprika-Lauchgemüse und Pommes
Chicken fillet El Pardo gratinated with tomatoes
and mozzarella, Leek vegetables and French fries

Steak Puerta del Sol 🧄 19,50 €

Schweinesteak mit feiner Portweinsauce,
Grillgemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln
Pork with grilled vegetables
and canarian potatoes

Steak Salamanca 🧄 22,90 €

Schweinesteak mit Feta überbacken auf
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 🧄 25,50 €

Gegrilltes Zanderfilet auf maurischem Linsengemüse
mit Kartoffelomelett
Grilled pike-perch fillet on Moorish lentil vegetables
with potato omelet

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

Marisco de „Galicia“ 🧄 für 1 Person 32,90 €

für 2 Personen 59,90 €

Gegrillte Garnelen, Zander, Lachs und Calamares,
Kanarische Kartoffeln, Salat und Alioli,
Grilled prawns, pike-perch, salmon and calamari,
Canarian potatoes, salad and aioli

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

Variación de Queso 11,90 €

Manchegokäse, mariniertes Ziegenkäse, Fetakäse,
karamellisierter Ziegenfrischkäse, mit Obstdeko

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 €



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 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

	0,5l	3,50 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	1,0l	5,90 €
Selters Mineralwasser	0,25l	3,20 €
Selters Mineralwasser	0,75l	6,90 €

Granini

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

Orange, Apfel naturtrüb, Rhabarber, Banane, Kirsche, Ananas, Mango, Maracuja, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Tomate, Guave-Drachenfrucht

	0,2l	0,4l
Schweppes Tonic ³	3,50 €	4,90 €
Schweppes Lemon ^{3,5}	3,50 €	4,90 €
Schweppes Ginger Ale ²	3,50 €	4,90 €
Pepsi ^{1,2,6,9} , Pepsi Zero Zucker ^{1,2,6,7}	3,50 €	4,90 €
Seven Up ^{6,9}	3,50 €	4,90 €
Schwip Schwap Orange ^{2,5,6,8,9}	3,50 €	4,90 €
Spezi ^{1,2,5,6,8,9}	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 ² Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	8,50 €
Aperol Sprizz ² 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 €
Hollunderblütensirup, Limette, Minze, Ginger Ale & Soda	

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 €

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

Weinkarte

Hauswein

	0,2l	0,5l	1,0l
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 violetter Schimmer, ausgezeichnetes Bouquet mit komplexen Aromen, samtig, gut ausbalanciert mit langem Abgang

Flaschenweine rot

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

Gebiet: Castilla y León
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, voluminös 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 Kirschrot, mächtiges Bouquet mit intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere



Rioja

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

Rioja Quebrada

8,80 € | 29,90 €

Bodegas: Vinos para ti

Trauben: Tempranillo

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

Ramón Bilbao Crianza D.O.C. TIPP

10,90 € | 37,90 €

Bodegas: Ramón Bilbao



Trauben: Tempranillo

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

Ramón Bilbao 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

45,00 €

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

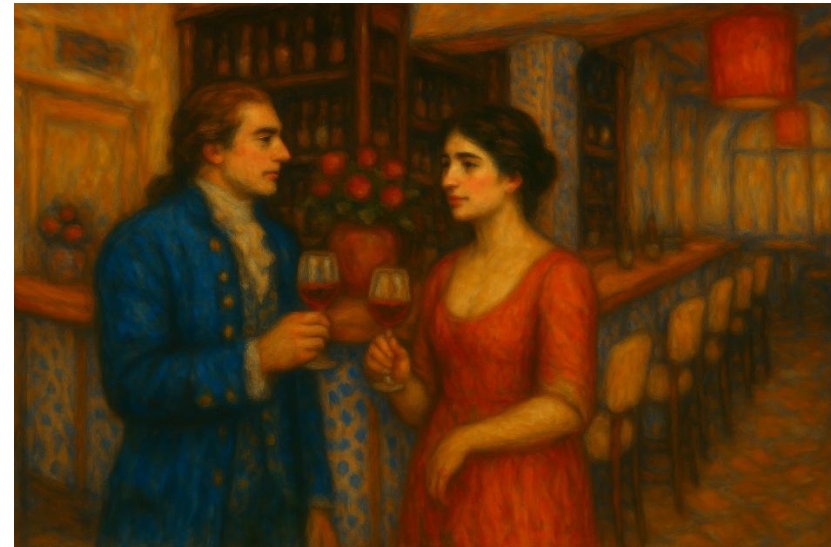
79,00 €

Bodegas: Ramón Bilbao



Trauben: Tempranillo

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



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 Pàis

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, 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!!!

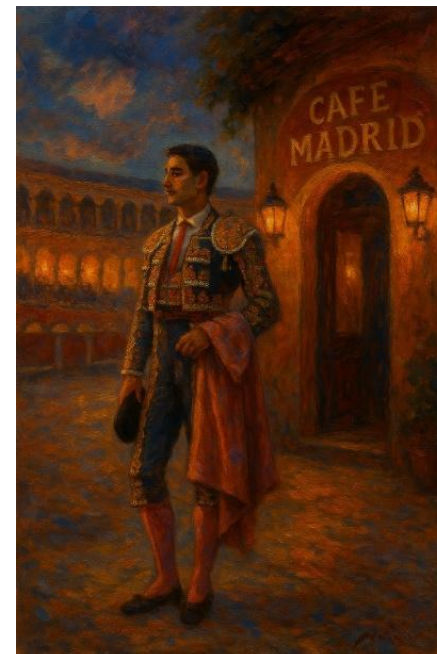
Schneider Grauburgunder Deutschland **TIPP**



49,50 €

Gebiet: Pfalz, Weingut Schneider

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



Sherry + Süßwein

	5 cl
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

	2 cl	4 cl
Underberg	3,00 €	
Peachtree Pfirsichlikör	3,00 €	6,00 €
Jägermeister	3,00 €	6,00 €
Ramazotti	3,00 €	6,00 €
Karlsbader Becherovka	3,00 €	6,00 €
Baileys	3,00 €	6,00 €
Averna	3,00 €	6,00 €
Fernet Branca	3,00 €	6,00 €
Campari ²	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 €

Whisky

	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

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

Cocktails / Longdrinks

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	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 €
Woodford Old Fashioned	Woodford Reserve, Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenzeeste	9,90 €
Negroni	Gin, Campari, roter Vermouth, Orangenzeeste	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 €

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

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 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 delikates, 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.