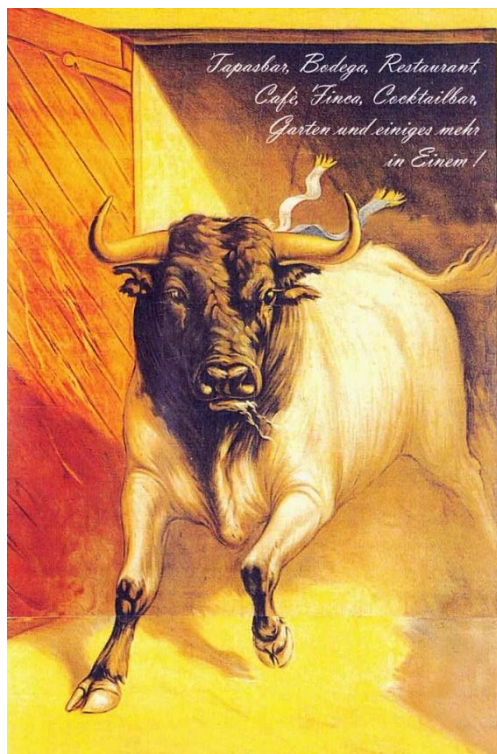


★★★★★
CAFE
Madrid
RESTAURANT TAPAS BAR

...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.

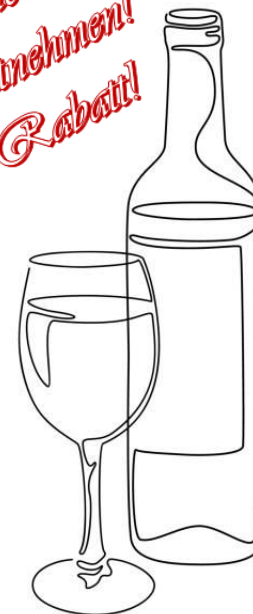
Planen Sie Ihre nächste Feier mal anders,
feiern Sie im Café Madrid!

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!

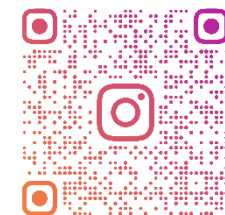
Wir verfügen über ein Behinderten-WC, Fahrstuhl sowie Wickeltisch.

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.

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

Oliven-Feta-Mix, Alioli, Brot

Olives-feta mixed, garlic mayonnaise, bread

Saucen & Brot

Alioli 

Mojo verde oder picón  

Salsa Brava  

Guacamole  

Baguette / Bread 

Kalt

1 Oliven grün und schwarz  

Aceitunas verdes y negras

Olives green and black

2 Serrano Schinken

Jamón serrano

Serrano ham

3 Luftgetrocknete Salchichón-Salami

Salchichón

Salami

4 Pikante Paprikasalami

Chorizo

Chorizo picante

5 Manchegokäse 

Queso Manchego

Cheese from La Mancha

6 Marinerter Ziegenkäse mit Honig 

Queso de cabra con miel

Goat cheese marinated with honey

7 Eingelegter Fetakäse 

Queso feta marinado

Pickled feta

8 Eingelegte Sardellen mit Mango-Chiliglaze 

Boquerones marinados con glaseado de chili y mango

Marinated Anchovis

9 Marinierte Garnelen mit Knoblauch und Chili 

Langostinos marinados con ajo y chili

Marinated shrimp with garlic and chili

Gemüse & Vegetarisch

10 Kanarische Kartoffeln  
mit 2 verschiedenen Mojo`s
Patatas canarias con mojo verde y picón
Canarian potatoes with 2 different salsas

11 Kartoffeln mit Alioli  
Patatas con alioli
Potatoes with garlic mayonnaise

12 Kartoffelomelett mit Salsa  
Tortilla de patatas con salsa brava
Spanish potato omelette with salsa

13 Pikante frittierte Kartoffelstückchen  
mit Salsa
Patatas bravas
Spicy potatoes with salsa

14 Knoblauchchampignons  
Champiñones al ajillo
Garlic mushrooms

15 Blattspinat mit Feta 
Espinacas con feta
Spinach with feta

16 Mediterranes Grillgemüse 
Verduras mediterráneas a la plancha
Mediterranean grilled vegetables

17 Spinatkroketten 
Croquetas de espinacas
Spinach croquettes

18 Maurische Linsen  
Lentejas moriscas
Moorish lentils

19 Kichererbsencurry 
Curry de garbanzos
Chickpea curry

20 Frittierte kleine grüne Paprika mit Meersalz 
-können scharf sein-
Pimientos de Padrón
Deep-fried small green bell pepper with sea salt

21 Queso de oveja gratinado  
*Gratinierter Feta mit Oliven, Knoblauch,
Peperoncini & Tomatensauce, dazu Brotkorb*
Feta au gratin with olives, garlic,
Peperoncini & tomato sauce, with bread basket

22 Falafelbällchen mit Guacamole  
Bolas de falafel con guacamole
Falafel balls with guacamole

23 Sojastreifen in Tomatensauce  
Tiras de soja en salsa de tomate
Soy strips in tomato sauce

Fleisch & Fisch

30 Frittierte Kabeljaukroketten

Croquetas de bacalao
Cod croquettes

31 Maurische Linsen mit Paprikawurst 🧄

Lentejas moriscas con Chistorra
Moorish Lentils with spanish sausages

32 Pikante spanische Paprikawurst 🧄

Chistorra a la plancha
Little spanish chorizo sausage grilled

33 Kaninchen a la Mallorca

Conejo a la Mallorca
Braised Rabbit Mallorca-Style

34 Knoblauchhähnchen 🧄

Pollo al ajillo
Garlic Chicken

35 Curryhähnchen mit Kokos, Chili & Mango

Pollo al curry con coco, chili y mango
Curry chicken with coconut, chili and mango

36 Lamm andalusischer Art 🧄

Cordero andaluz
Andalusian lamb

37 Fleischbällchen mit Salsa 🧄

Albóndigas en salsa
Meatballs in salsa

38 Datteln im Speckmantel

Dátiles con beicon
Dates wrapped in bacon

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



Tapasvariationen

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

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

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

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

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

Variación de Tapas „Sin Ajo“ -ohne Knoblauch-

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 🧄

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

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

Ensalada Schopska

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!

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

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

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

Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Pimientospieß
Andalusian cold vegetable soup

Crema de puerro

Lauchrahmsuppe mit Lachsstreifen
Leek cream soup with salmon strips

Hauptgerichte - Main Dishes

Vegetarisch

Gnocchi Tomatina

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

Gnocchi con queso

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

Halloumi con lentejas

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

Cacerola de verduras y queso feta

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 🐷

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

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 🐷

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

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

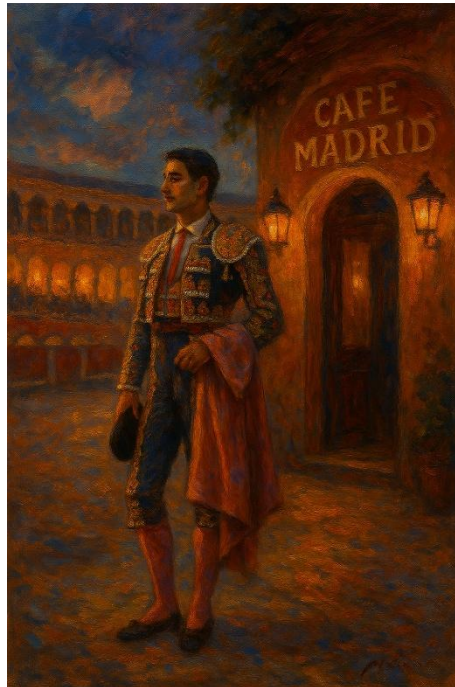
Gegrilltes Hüftsteak aus der Rinderkeule
wenig Fett

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

Steak Andalucía

Entrecôte mit dem typischen „Fettague“
saftig gegrillt

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



Beilagen - Side dishes

Beilagen

je

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

Gemüsebeilagen

je

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

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

Saucen

je

Portweinsauce, Manchegosauce
Port wine sauce, Manchego sauce

Fleisch - Meat

Grillplatte Café Madrid 🧄

mit gegrilltem Hähnchen, Chorizo, Schwein und Rind,

Grillgemüse der Saison, Kartoffelecken & Alioli

Mixed grill with chicken, spanish sausage, pork and beef,
vegetables, potato wedges and garlic mayonnaise

Filete de pollo Carlos

Gegrilltes Hähnchenfilet mit feiner Portweinsauce,

Grillgemüse der Saison und Kartoffelecken

Grilled Chicken fillet Carlos with a fine portwine sauce,
vegetables and potato wedges

Filete de pollo El Pardo 🧄

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Tomaten und Halloumi

überbacken, auf Paprika-Lauchgemüse und Pommes

Chicken fillet gratinated with tomatoes and halloumi,
Leek vegetables with paprika and French fries

Steak Puerta del Sol 🧄

Schweinesteak mit feiner Portweinsauce,

Grillgemüse der Saison und Kanarischen Kartoffeln

Pork with a fine portwine sauce, grilled vegetables
and canarian potatoes

Steak Salamanca 🧄

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 🧄

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 🧄

Gegrilltes Zanderfilet auf maurischem Linsengemüse

mit Kartoffelomelett

Grilled pike-perch fillet on Moorish lentil vegetables
with potato omelet

Salmón a la parrilla 🧄

Gegrilltes Lachsfilet auf Grillgemüse der Saison

und Kanarischen Kartoffeln

Grilled salmon on vegetables and canarian potatoes

Calamares a la plancha 🧄

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

für 2 Personen

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

Churros españoles

Feines Spritzgebäck mit Schokoladensauce

Fine shortbread biscuits with chocolate sauce

Tarta Santiago

Spanischer Mandelkuchen mit Sahne

Spanish almond cake with cream

Lazo con miel

Feines Blätterteiggebäck mit Honig

Delicate puff pastry with honey

Choc 'n Cake

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

mit Kirschen, innen flüssige Schokolade, lecker!

Warm chocolate cake with cherries, Liquid chocolate inside, tasty!

Variación de postres españoles

Crema Catalana, Churros, Lazo con miel, Tarta Santiago

Variación de Queso

Manchegokäse, mariniertes Ziegenkäse, Fetakäse,

karamellisierter Ziegenfrischkäse, mit Obstdeko

Manchego cheese, marinated goat cheese, feta cheese,

caramelized goat cheese, with fruit decoration

Unsere Eisorten

Dark-Schokolade

Vanille Bourbon

Heidelbeer Sorbet



Preis pro Kugel

Portion Sahne

Portion Kirschen

Portion Schokosauce



Bier - Cerveza

Fassbier

Paulaner Pils
Paulaner Weizenbier
Hacker-Pschorr Hell
Ur-Dunkel
Radler Bier & Zitronenlimonade
Diesel Bier & Cola

0,3l 0,5l

0,2l 0,4l

Schweppes Tonic³
Schweppes Lemon^{3,5}
Schweppes Ginger Ale²
Pepsi^{1,2,6,9}, Pepsi Zero Zucker^{1,2,6,7}
Seven Up^{6,9}
Schwip Schwap Orange^{2,5,6,8,9}
Spezi^{1,2,5,6,8,9}

Flasche

San Miguel Cerveza Especial
Estrella Damm – España
Corona – México
Paulaner alkoholfrei hell
Paulaner Weizenbier dunkel
Paulaner Weizenbier 0,0%
Paulaner Weizenbier mit Zitrone 0,0%

0,33l
0,33l
0,33l
0,5l
0,5l
0,5l
0,5l

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Kohlensäure
Tafelwasser mit Kohlensäure
Selters Mineralwasser
Selters Mineralwasser

0,5l
1,0l
0,25l
0,75l

Granini

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

0,2l 0,4l

Hot & More

klein groß

Espresso
Cafe
Milchkaffee
Latte Macchiato
Cappuccino
Cortado Espresso mit Milchschaum
Cafe Bonbon Espresso mit süßer Milch
Carajillo Espresso mit Brandy
Café Madrid Kaffee, Veterano, Creme de Cacao,
süße Kondensmilch, Milchschaum
Barraquito Likör 43, Espresso, Zimt,
Zitronenschale, süße Kondensmilch, Milchschaum
Heiße Schokolade
Heiße Schokolade mit Sahne
Lumumba Heiße Schokolade, Rum, Sahne
Heiße Zitrone

Tee

Eilles Tee

Glas

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 Berry² Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry

Aperol Sprizz² Aperol, Secco

Sarti Sprizz Sarti Rosa, Secco, Soda, Limette

Hugo Secco, Minze, Holunderblütensirup, Limette

Limoncello Sprizz Limoncello, Secco

Golden Horn Sprizz Golden Horn, Orange, Minze 7-up

Rebujito Very Dry Fino, Minze, Zitronenlimonade

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

Sprizz & Berry 0,0%

Erdbeersirup, Beeren, Minze, Tonic & Soda

Henriette 0,0%

Hollunderblütensirup, Limette, Minze, Ginger Ale & Soda

Cava ~ Der spanische „Champagner“

Pere Ventura Brut Reserva D.O.

Glas 0,1l

Flasche 0,75l

Pere Ventura Rosè Brut D.O.

Glas 0,1l

Flasche 0,75l

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

Vino de la Casa weiß, trocken

Weinschorle

Gemischtes

Tinto de Verano

Der Sommerwein, Rotwein mit Zitronenlimonade

Sangría Hausgemacht

Rotwein offen

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

Cochino (Das Schweinchen)



Gebiet: Tierra de Castilla, Bodegas Vinos Para Ti

Trauben: Cabernet Sauvignon

Fruchtig, Pflaumen, Brombeere, Zimt und Nelke

Girasol D.O.

Gebiet: Extremadura

Trauben: Tempranillo

Fruchtiger, vollmundiger Rotwein, liebliche Süße

Infinitus Merlot

Gebiet: Katalonien

Violett-rote Farbe mit hoher Dichte, intensive, reife rote Früchte & Wildbeeren, warm, geschmeidig, mit viel Körper

Pata Negra Reserva **TIPP**

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

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

Gebiet: Priorat; Trauben: Cabernet Sauvignon, Carignana, Garnacha

Fruchtig, voluminös und ausgewogen. Leichte Tannine und sehr angenehm am Gaumen.

Almirez D.O.

TOP-Wein

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 Quebrada

Bodegas: Vinos para ti

Trauben: Tempranillo

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

Ramón Bilbao Crianza D.O.C. **TIPP**

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

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.

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**

Gebiet: Rioja, Bodegas Finca Valpiedra

Trauben: Tempranillo

Dichtes Kirschrot, Kokos-, Vanille- und Tabakaromen, ein Wein wie trinkbare Seide

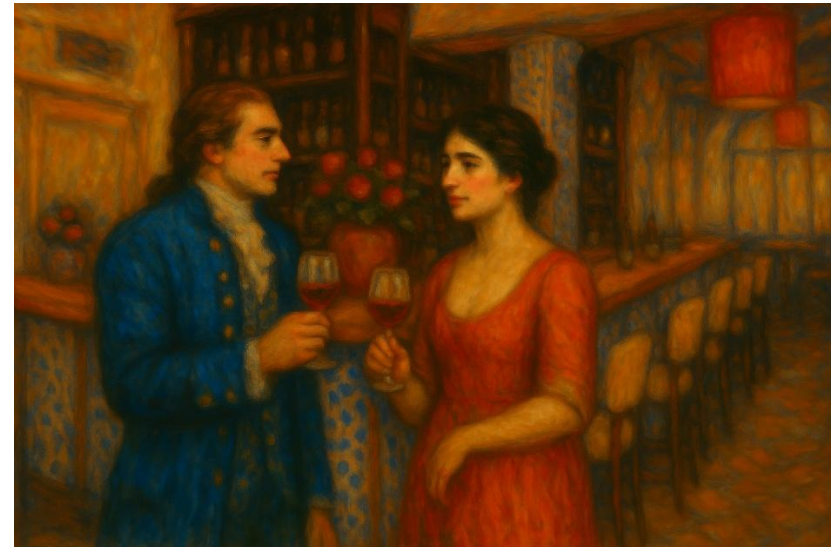
Ramón Bilbao Mirto D.O.C. **TOP-Wein**

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

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

Gebiet: Ribera del Duero

Trauben: Tempranillo

Komplexes Bouquet aus Schwarzkirschen, Pflaumen, Nelken und Schokolade. Kraftvoll und fruchtig, mit einem anhaltenden Abgang

Matanegra Perrillan

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

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

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

Feiner Rosé aus der Provence

Cuvee Prestige, herrlicher Sommerwein

Piedemonte Rosado D.O.

Gebiet: Navarra, Bodegas Piedemonte

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

Veranza Rosado

Gebiet: Aragon, Bodegas Nuviana

Trocken, Himbeer- & Kirscharomen, guter Nachklang

António Lopes Rosé

Gebiet: Vinho Verde, Portugal

Fruchtig, prickelnde Erfrischung, leicht perlend

Rioja Ramón Bilbao Rosado

Flasche 0,75l

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

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



Gebiet: Katalonien

Trauben: Viura, Chardonnay

Blasses Strohgelb, frisch und intensiv, abgerundet

Tres Erres

Bodega Vinicola del País

fruchtiger, halbtrocken bis lieblicher Weißwein

Rioja El Mesón Blanco

Gebiet: Rioja, Bodegas El Meson

Trauben: Viura (Macabeo)

Lebendige Frische, feine Frucht

Rioja Hacienda López de Haro **TIPP**

Gebiet: Rioja, Bodegas Classica



Trauben: Viura

Datteln und getrocknete Aprikosen, Vanillenoten, am Gaumen vollmundig, mit angenehmem Schmelz

Martín Códax **TIPP**

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



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



Gebiet: Rueda D.O., Bodegas Ramón Bilbao

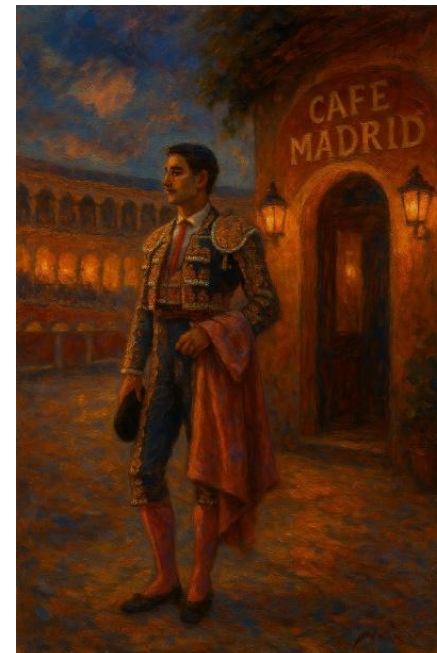
Ein Duftstrauß voller Aromen findet sich im Glas, Honigmelone, etwas Jasmin und Minze, am Gaumen frisch, klar und mineralisch, ganz großes Kino! Leckerer Weißwein!!!

Schneider Grauburgunder Deutschland **TIPP**

Gebiet: Pfalz, Weingut Schneider



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



Sherry + Süßwein

5 cl

Very Dry Fino Sherry
Oloroso
Cream
Pedro Ximénez

Gin Tonics mit Thomas Henry Indian Tonic

L.E. mit Leipzig Longhorn Gin
Sevilla mit Tanqueray Sevilla Gin
Bosque Negro mit Monkey 47 Gin
Mediterranean mit Gin Mare

Grappa

2 cl 4 cl

Walcher Grappa Bianca
Luigi Francoli Chardonnay
Marzadro Grappa 18 Lune
reift 18 Monate in kleinen Holzfässern
Roner La Morbida
Ein fantastischer weicher und delikater Grappa
aus Chardonnay- und Muskatellertrauben.

Edle Obstbrände

aus dem Hause Scheibel:

Williams
Himbeere
Schlehe
Premium Plus Ingwer-Royal
Edles Fass Gold-Marille

Kräuter & Likör

2 cl 4 cl

Underberg
Peachtree Pfirsichlikör
Jägermeister
Ramazzotti
Karlsbader Becherovka
Baileys
Averna
Fernet Branca
Campari²
Kahlua Kaffeelikör
Aperol
Cointreau
Leipziger Allasch
Sambuca Molinari
Limoncello

Likör aus Spanien

Crema Catalana
Caballero
Cuarenta y Tres
Hierbas Túnel Mallorca
Ron Miel

Spanische Brandys

Osborne Veterano
Osborne 103
Carlos Primero
Cardenal Mendoza

Whisky

2 cl 4 cl

Woodford Reserve

Chivas Regal 12J

Glenfiddich 15J

Glendronach 12J in Sherryfässern gelagert

Glenmorangie Quinta Ruban 14J

Der Single Malt reift 10 Jahre in Bourbonfässern. Nachreifung in Portweinfässern. Intensives Bitterschoko-Aroma

Tequila

El Jimador weiß oder braun

Corralejo Blanco o. Reposado

Gran Corralejo Añejo (24 Monate Fass)

Wodka

Podolski

Grey Goose

Aquavit

Malteserkreuz

Linie Aquavit

Vermouth

5cl

Belsazar white

Belsazar rosé

González Byass „La Copa“

in Sherry-Fässern gelagert, angenehme Fruchtaromen

Cocktails / Longdrinks

Campari Orange Campari, Orangensaft

Jacky Cola Jack Daniel's No.7, Cola

Cuba Libre Limetten, Havana Club 3 Jahre, Cola

Spanish Temptation

Likör 43, Orangensaft, Maracujasaft, Kokosmilch, Vanillesirup, Kirschsaf

Pink Dragon Mai Tai Brauner Rum, weißer Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Granini Guave-Drachenfrucht

Planter's Punch²

Lime Juice, Grenadine, brauner Rum, Orangensaft, Angostura

Cosmopolitan

Wodka, Cointreau, Lime Juice, Zuckersirup, Cranberrysaft

Pink Martini Belsazar rosé, Bombay Gin

Sex On The Beach² Wodka, Peachtree

Ananassaft, Cranberrysaft, Himbeersirup, Zitrone

Mariposa Likör 43, weißer Rum, Lime Juice

Zitrone, Karamellsirup, Maracuja- und Orangensaft

Woodford Old Fashioned Woodford Reserve, Angostura Bitter, weißer Rohrzucker, Orangenze

Negroni Gin, Campari, roter Vermouth, Orangenze

Ladykiller Gin, Apricot Brandy, Cointreau

Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft

Mulata

Havana Club 7 Jahre, Kahlua, Zuckersirup, Limettensaft

Coladas

Piña Colada Kokosmilch, Kokossirup, Rum, Ananassaft

Strawberry Colada

Kokosmilch, Kokossirup, Erdbeermark, Rum, Ananassaft

Swimming Pool

Kokosmilch, Kokossirup, Wodka, Blue Curacao, Ananassaft

Mango Colada

Kokosmilch, Kokossirup, Mangopüree, Rum, Ananassaft

Caipirinhas & Mojitos

Caipirinha Limetten, Rohrzucker, Cachaca

Mango Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Mangopüree, Cachaca

Strawberry Caipirinha

Limetten, Rohrzucker, Erdbeermark, Cachaca

Mojito

Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Havana Club 3 Jahre, Soda

Mango Mojito Minze, Limettensaft, weißer Rohrzucker

Mangopüree, Havana Club 3 Jahre, Soda

Strawberry Mojito Minze, Limettensaft, Erdbeermark, weißer

Rohrzucker, Havana Club 3 Jahre, Soda

Margaritas & Daiquiris

Bitte wählen Sie: Daiquiri - mit Havanna 3J Rum,

Margarita - mit El Jimador Tequila und Triple Sec

Classic Zitrone, Zuckersirup, Salzrand (Margarita)

Mango Zitrone, Mangopüree, Mangosirup

Strawberry Zitrone, Erdbeermark, Erdbeersirup

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss

Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft, Kirschsaff

Kilimandscharo

Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Tonic

Paradiesvogel

Blue-Curacao-Sirup, Mandelsirup, Lime Juice

Zitronensaft, Orangensaft

Red Devil

Mandelsirup, Vanillesirup, Lime Juice, Kirschsaff

Flamingo Mojito Minze, Limettensaft,

weißer Rohrzucker, Granini Guave-Drachenfrucht, Soda

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 eingelegten Rosinen aromatisiert wird und so seine süße Note erhält.

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!

Ron Malteco Grand Reserve Maya, 15 Jahre

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

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

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

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 delikate, mit langem, würzig-süßem Nachklang.

Ron Botucal Mantuano Reserva, 8 Jahre

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

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

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

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.