

Spanische Wochen 2022

Was sind eigentlich Tapas???

Tapas sind kleine spanische Spezialitäten und von alters her verbunden mit der spanischen Lebensart. Tapas sind kein spezielles Gericht, die Zutaten können variieren. Aus einer Wurst oder einem Stück Käse wird ein kulinarisches Kunstwerk. Ursprünglich waren Tapas bezeichnend für eine Scheibe rohen Schinken oder Wurst, die mit einem Deckel (oder gedeckelt) auf ein Glas Sherry oder Wein gelegt wurden. Man sagt, um die Fliegen fernzuhalten. Tapas sind geeignet als Snack, als Vorspeise, oder man stellt mehrere Tapas als Hauptgericht zusammen.

Kurzum, wie die Spanier sagen:
„Für Tapas gibt es keine Regeln.“
¡ Buen provecho! / Guten Appetit

genießen wie die Spanier....

Torres Gran Reserva 15 Imperial Brandy

Die sorgfältige Auswahl der Trauben, die gekonnte Destillation und lange Reife, in hochwertigen Eichenfässern verleihen ihm einen unvergesslichen Duft und Geschmack. Dieses macht ihn zu einem der meist geschätzten Gran Reserva-Brandys der Welt.

traditionell serviert

2cl 4

Weinempfehlung

Vina Esmeralda halbtrocken

Spanien/ DO Penedes - "Miquel Torres"

Vielschichtiges, sehr verführerisches Bouquet, mit üppigen blumigen Noten von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin, neben Aromen von reifen Birnen, Bratäpfeln und Vanille.

0,2l 8 / 0,75l 28

Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé Reserva trocken

Chile - Curicò - Weingut Miguel Torres

Hell glänzendes kirschrot, verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen, vor herb frischen Noten von Zitrusfrüchten.

0,75l 28

Mas Rabell Blanco, trocken

Spanien/ DO Catalunya - "Miquel Torres"

Der typische spanische Weißwein besitzt eine angenehme Frucht mit einer spritzigen Säure. Köstliche Erinnerungen an duftige Äpfel, Ananas, Pfirsiche und Zitronen.

0,2l 8 / 0,75l 28

Oveja Tinta Graciano, Rotwein, trocken

Spanien - Vino Varietal - Malbec

Wilde Aromen von Heidelbeeren, Blaubeeren und saftiger roter Früchte. Am Gaumen frisch mit knackigen Tanninen, sehr

aromatisch. 0,2l 8 / 0,75l 28

Sopas

„Gazpacho“ mit Chorizospieß
kalte spanische Gemüsesuppe mit frischen Tomaten, Paprika und
Gurken, verfeinert mit bestem Olivenöl
6,8

Tapas mixtas

Verduras a la parrilla
gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch
6,1

Pimientos del padrón
kleine grüne Bratpaprika mit Meersalz
6,1

Ensalada mixta
fein mariniertes Wildkräutersalat mit Kirschtomaten
7,5

Queso de Cabra con Bacon
lauwarmer Ziegenweichkäse vom Grill mit geröstetem Speck &
Thymian dazu Quittengelee
7,1

Pan con Aioli
hausgemachtes Aioli mit Brot
4,2

Dátil con tocino
Datteln im Speckmantel
7,1

Queso crema de cabra
gratinierter Ziegenfrischkäse mit Kirschtomaten und Oliven
7,1

Queso de cabra fresco
gebackener Ziegenkäse im knusprigen Kräutermantel mit
Sommerblütenhonig
7,1

Patatas wedges al ajillo
frittierte Kartoffeln mit Knoblauchcrem
4,9

Patatas arugadas con Mojo
Kanarische Runzelkartoffeln mit Meersalzkruste und Mojo
4,9

Queso Manchego marinado en Aceite de Oliva
Manchegokäse mit Chili-Olivenöl
7,1

Plato de tapas

Racion de queso espanol
Variation vom spanischen Käse aus Kuh-, Schaf- und
Ziegenmilch mit Quittengelee, Oliven und Brot
klein 12,5 / groß 15,8

Variada de tapa
Tapasteller mit Brot
(7 von uns zusammen gestellte Tapas)

Jamón Serrano
original luftgetrockneter Bergschinken
mit Oliven und Brot
klein 12 / groß 15

Variada de embutido y Jamón Serrano
Variation von spanischer Wurst und Serranoschinken
dazu Oliven und Brot
klein 12 / groß 15

Tapas de carne

Chorizo BBQ
gebratene Scheiben von unserer hauseigenen Chorizo-BBQ-Wurst
7,1

Higado de salvaje
frische Wildleber mit Borettane-Zwiebel in Riojasauce
7,5

La miel de pollo
Hähnchenfilet in Sommerblütenhonig, Portwein
und gesalzene Cashewkernen
7,8

Pollo al ajillo
Hähnchenfilet mit Knoblauch und Rosmarin
7,8

filete de venado
Filet vom Reh
mit Kräutern und Knoblauch
9,8

silla de culata
kurz gebratene Rinderstreifen mit Mojo
9,8

Tapas de marisco

Pulpo a la plancha
gebratener Oktopus mit Kirschtomaten, Peperoni, Olivenöl,
Knoblauch und Petersilie
14,8

Gambas al ajillo
Garnelen brutzelnd in Öl mit Chili & Knoblauch
9,9

Gambas crocantes
Garnelen im Backteig mit Aioli und Mojo
8,5

Langostinos a la plancha
3 Riesengarnelen vom Grill, mit Knoblauch und Rosmarin, flambiert
mit Pernod
10

Filete de salmón a la plancha
Lachsfilet in Limonenöl
9,8

Pescado a la plancha
gegrilltes Fischfilet mit Aioli
9,8

Pescado y carne

Silla de culata a la plancha

gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus Rind mit grünen Bohnen
dazu frittierte Kartoffeln mit Aioli

28

Variada de Carne (ca. 300g)

Steaks vom Hähnchen, Wild, und Rind mit Kräuterbutter,
gegrilltem Gemüse
und frittierten Kartoffeln mit Aioli

23

Parillada de pescado

Fischteller

Filet von Lachs und „Fisch der Woche“ mit Riesengarnele, dazu
Zitrone, Wildkräutersalat und Kanarische Kartoffeln mit Mojo

25

Poestres

El Flan de mi Madre

hausgemachter Flan Karamel

7,5

Yogur con Caramelo

Joghurt mit Karamellsauce & frischen Früchten

7,5

Buen apetito