Especialidad de la Casa

Sangria

Klassisches spanisches Wein-Mischgetränk verfeinert mit frischem saisonalem Obst – bekommst du hier bei uns in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen:

Sangria blanco – mit Weißwein

Sangria tinto – mit Rotwein

Sangria Cava – mit spanischem Sekt

0,2l Copa - 6,90 €

1,0l – un litro - 18,90 €

Du magst noch Licor 43 dazu? + 2,10 € / Copa

Eiskalte Aperitivos

APEROL SPRITZ - Aperol ®, Cava y Soda — 6,90 €
- ALKOHOLFREIE Variante mit San Bitter & FREIXENET Légèro

LILLET WILD BERRY — 6,90 €
Lillet ®, Schweppes Wild Berry, saisonale Beeren

HUGO - Cava, Holunderblütensirup, Limette & Minze — 6,90 €
- ALKOHOLFREIE Variante mit San Bitter & FREIXENET Légèro

Immer donnerstags findest du hier unsere kreativen Wochenempfehlungen

Recomendacion de Vinos

Vino blanco– je 7,90 €

– 0,2l

Montespina VERDEJO
D.O. Rueda, Avelino Vegas
Verdejo, 13% alc. trocken

ADEUS
D.O. Ribeiro, Bodega Reboreda
Treixadura y Torrontés, 12,5% alc. halbtrocken, Aprikose & Pfirsich

CAMPANTE Hauswein Blanco
D.O. Ribeiro, Bodega Reboreda
Palomino, 11,5% alc. trocken & weich

Vino tinto

– 0,2l

ARCO VIEJO — *8,30 €*
D.O. Ribeira del Duero
Avelino Vegas
Tempranillo, 14% alc. Trocken

SYRAH-MERLOT — *8,90 €*
Tierra de Castilla, Finca el Refugio
Syrah y Merlot, 13% alc. – trocken, charmant

– 0,2l

Cabernet Franc — *6,90 €*
Tierra de Castilla, Finca la Estacada
Cabernet Franc, 14% alc. fruchtig

VARIETALES 18 — *8,90 €*
D.O. Uclés, Finca la Estacada
Cabernet, Tempranillo, Syrah, Merlot, 14,5% alc. – trocken, charakterstark

CAMPANTE Hauswein Tinto - **D.O. Ribeiro,** Bodega Reboreda, Mencia y Garnacha. 11,5% alc., fruchtig — *7,90 €*

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Tapas clásicas

TORTILLA de PATATAS[A] con ALIOLI[H]
Spanisches Kartoffelomelett[A] mit Alioli[H] - vegetarisch
Spanish omelett with potatoes & onions, served with home-made garlic-cream - vegetarian

Tapa 5,80 €

Du magst es GROSS - Portion Grande +3,80 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  Ocho y Medio Malbec – Tierra de Castilla – 6,90 € / 0,2l
  Malbec, 13% alc. – trocken, charakterstark

PATATAS BRAVAS
Geröstete Würfel-Kartoffeln mit originaler BRAVA-Soße (scharf)
Fried potato chunks with spicy BRAVA-Sauce

Tapa 5,80 €

Du magst es GROSS - Portion Grande +3,80 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  Hello World - Cabernet Franc - Tierra de Castilla – 6,90 € / 0,2l
  Cabernet Franc, 14% alc. – trocken

PATATAS con MOJO (CANARIO)
Drillinge-Kartoffeln mit kanarischer, roter MOJO-Soße - vegan
Fingerling potatoes with canarian red sauce – vegan

Tapa 6,90 €

Du magst es GROSS - Portion Grande +4,00 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  Montespina Verdejo – D.O. Rueda – 7,90 € / 0,2l
  Verdejo, 13% alc. – trocken

CHAMPIÑONES al AJILLO
Champignons in Knoblauchöl - vegan
Mushrooms cooked in garlic-oil - vegan

Tapa 6,90 €

CHAMPIÑONES rellenos y gratinados[H, I]
Champignons gefüllt und gratiniert - vegetarisch
Stuffed mushrooms baked with cheese - vegetarian

Tapa 7,90 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für die Champignons:
  Campante Blanco - D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
  Palomino, 11,5% alc. – halbtrocken, tropische Früchte

SURTIDO de QUESOS MANCHEGO[H] con DULCE de MEMBRILLO
Verschiedene MANCHEGO-Käse[H]
Variety of spanish MANCHEGO-cheese[H]

Tapa 9,50 €

Du magst es GROSS - Portion Grande + 6,50 €

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Pescado - FISCH

MILHOJA de BERENJENA con QUESO de CABRA y SALMÓN AHUMADO[C]
‚Lasagne' aus Aubergine, Ziegenkäse & Räucherlachs[C] mit karamellisiertem Apfel und roten Früchten — Tapa — 14,30 €
Aubergine Millefeuille with goat cheese and smoked salmon

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

A TELLEIRA PARCELAS – D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
Treixadura y Godello, 13% alc. – fruchtig-elegant, trocken

GAMBAS[F] al AJILLO
Garnelen[F] in Knoblauch-Öl — Tapa — 10,90 €
Fried prawns[F] seared in garlic-oil

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Blanco – D.O. Tierra de Castille – 7,90 € / 0,2l
Chardonnay & Sauvignon Blanc, 12% alc. – trocken

GAMBAS[F] al CARBÓN y ACEITE de HIERBAS
Garnelen[F] mit allem Drum und Dran von der Holzkohle mit hausgemachtem Kräuteröl — Tapa — 14,30 €
Whole grilled Prawns[F] served with a home-made herbal-oil

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Adeus – D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
Treixadura y Torrontés, 12,5% alc. , halbtrocken, Aprikose & Pfirsich

CALAMARES[E,A,O] a la ROMANA con Alioli de LIMA[H]
Tintenfischringe[E,A,O] nach romanischer Art mit Limetten-Alioli[H] — Tapa — 9,40 €
Deep-fried squid rings [E,A,O] served with home-made lime-garlic-cream

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Campante Blanco - D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
Palomino, 11,5% alc. – halbtrocken, tropische Früchte

CHIPIRONES[O] a la PLANCHA con ACEITE VERDE
Gegrillte kleine Tintenfische [O] an hausgemachtem Kräuteröl — Tapa — 9,80 €
Grilled baby-squids [O] served with home-made herbal-oil

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Vegas Privada N° 40 – Vino de España – 7,90 € / 0,2l
Prieto Picudo y Tempranillo, 13% alc. – halbtrocken

PULPO[O] á FERIA
Oktopus[O] auf Kartoffelscheiben mit Paprikapulver (edelsüß & scharf geräuchert) — Tapa — 14,30 €
Steamed octopus[O] served with potatoes and ground sweet and spicy red pepper

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

A TELLEIRA GODELLO – D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
Godello, 12,5% alc. – fruchtig, halbtrocken

PULPO[O] al CARBÓN con SALSA CRIOLLA y MERMELADA de Tomate
Oktopus[O] vom Holzkohlegrill an Criolla-Dip, garniert mit Tomaten-Marmelade — Tapa — 15,90 €
Charcole grilled octopus[O] served with Criolla-Dip and home-made tomato jelly

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Carne - FLEISCH

CARRILLADA de CERDO en su SALSA
Geschmorte Schweinebäckchen in Sauce
Stewed pork-cheeks with sauce
Tapa 13,90 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  VARIETALES 18 – D.O. Uclés - 8,90 € / 0,2l
  Syrah, Tempranillo, Cabernet y Merlot – 14,5% alc. – trocken, charakterstark

CROQUETAS[E,H] de JAMÓN IBÉRICO[3]
Schinken[E,H,3]-Kroketten
Ham Croquettes [E,H,3]
3 por Tapa 8,30 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  SYRAH-MERLOT – Tierra de Castilla – 8,90 € /0,2l
  Syrah y Merlot, 13% alc. – trocken, charmant

JAMÓN IBÉRICO[3] con PAN[D,E] TUMACA
Iberico Schinken[3] mit Tomaten-Brot[D,E]
IBERIAN Ham[3] served with Tomato-Bread[D,E]
Tapa 11,90 €

Du magst es GROSS - Portion Grande + 8,90 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  Arco VIEJO Roble – D.O. Ribeira del Duero - 8,30 € / 0,2l
  Tempranillo - 13% alc. – trocken, weich

SURTIDO de IBÉRICOS[1,2,3,4] y QUESO MANCHEGO[H] con PAN[D,E] TUMACA
Auswahl iberischer Wurstspezialitäten[1,2,3,4] mit Manchego-Käse[H] und Tomatenbrot[D,E]
Varieties of IBERIAN pork served with MANCHEGO-cheese and Tomato-Bread[D,E]
Tapa 11,90 €

Du magst es GROSS - Portion Grande + 8,90€

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:
  CAMPANTE tinto - D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l – Mencia y Garnacha, 11,5% alc. – trocken

JAMÓN IBERICO

Das iberische Schwein unterscheidet sich äußerlich vom normalen Hausschwein durch die meist dunklere Hautfarbe. Es wird deshalb auch als schwarzes Schwein bezeichnet.
Weil iberische Schweine schwarze Klauen haben, nannte man den Schinken auch Jamón de Pata Negra (‚Schwarzklauenschinken').

Die Tiere leben ‚wild' – jedes Tier verfügt über 1 Ha Weideland und wird ausschließlich von Eicheln (bellotas) ernährt.

Die Tiere treiben viel Sport, weil sie von Wasser- zu Futterstelle mehrere Kilometer zurücklegen müssen.
Das macht das Fleisch wundervoll zart und verleiht ihm einen leichten Wild-Geschmack.

EMPANADILLA[D,E] de TERNERA con SALSA MOJO
2 Teigtaschen[D,E] mit von Hand geschnittenem Rindfleisch [100%] und Gemüse gefüllt, an Mojo-Sauce — Tapa — 8,30 €
2 home-made dumplings [D,E] filled with beef and vegetables, served with a canarian red sauce

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Hello World Cabernet Franc – Tierra de Castilla – 6,90 € / 0,2l
Cabernet Franc, 14% alc. – trocken, fruchtig

ALBÓNDIGAS[E,D,A,H] de TERNERA en SALSA de TOMATE con CHIPS de PATATA
Hackfleischbällchen[E,D,A,H] [100% Rindfleisch] in Tomatensoße mit Kartoffelchips — Tapa — 9,50 €
Home-made meat-balls [100% beef] with tomato sauce and home-made potato chips

Du magst es GROSS - Portion Grande + 6,00 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

CONDADO de la VEGA – D.O.Ca. Rioja – 7,90 € / 0,2l
Tempranillo, Garnacha, 14% alc. – trocken / jung

ENROLLADITOS de TERNERA con PIMIENTOS PEQUILLO y QUESOS
Röllchen vom Rind, gefüllt mit Käse und spanischer Ofenpaprika — Tapa — 12,90 €
Beef-Rolls filled with red bell-pepper and cheese

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

SYRAH-MERLOT – Tierra de Castilla – 8,90 € /0,2l
Syrah y Merlot, 13% alc. – trocken, charmant

POLLO al CARBÓN con SALSA CRIOLLA
Ausgebeinter Hähnchenschenkel von der Holzkohle an Criolla-Dip — Tapa — 9,20 €
Boned chicken thigh grilled on charcole, served with a Criolla-Dip

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Hello World Petit Verdot – Tierra de Castilla – 6,90 € / 0,2l
Petit Verdot, 14% alc. – trocken, fruchtig

CHORIZO[1,2,3,4] al CARAMELO con POLVO de PISTACHO[I]
in Rotwein karamellisierte Chorizo[1,2,3,4] mit Pistazienpulver[I] — Tapa — 6,60 €
spanish sausage[1,2,3,4] caramalized in a redwine reduction garnished with ground pistachio[I]

COSTILLAS de CERDO al CARBÓN con MANZANA asada[N,K]
Marinierte, auf der Holzkohle gegrillte Schweine-Rippchen mit hausgemachtem Bratapfel-Dip[D] — Tapa — 10,90 €
Charcole grilled pork-ribs served with roasted apple sauce[D]

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Arco VIEJO Roble – D.O. Ribeira del Duero - 8,30 € / 0,2l
Tempranillo - 13% alc. – trocken, weich

FILETITOS de CORDERO con BERENJENA ASADA y REDUCCÍON de VERMÚT
Steaklets vom Lamm mit Aubergine und einer Vermut-Reduktion — Tapa — 12,10 €
Lamb Steakletts with fried Eggplant served with a Vermut reduction

- Recomendación – unsere Weinempfehlung für diese Tapa:

Fuentespina 3 – D.O. Ribeira del Duero - 8,30 € / 0,2l
Tempranillo – 13,7% alc. – trocken, elegant

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Ensaladas - SALATE

ENSALADA MIXTA gemischter Salat[K] — 6,50 €
Mixed fresh Salad with home-made vinaigrette[K]

ENSALADA del CHEF — 16,60 €
con QUESO de CABRA[H] y FRUTAS del BOSQUE, NUECES[I]
Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse[H], roten Früchten, Walnüssen[I]
Mixed Salad with caramalized goat-cheese[H], red berries, Walnut[I]

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu diesem Salat:
  Fuentespina R - D.O. Ribeira del Duero – 7,90 € / 0,2l
  Tempranillo, 13% alc. – trocken, gehaltvoll

salsas y otros – Sößchen & Dips

ALIOLI[H] – hausgemachtes Alioli[H] mit Brot[D,E]	4,50 €
PAN[D,E] TUMACA – Brot[D,E] mit geriebener Tomate	4,50 €
PAN[D,E] con SALSA CRIOLLA –Brot[D,E] mit Gemüse-Dip	4,50 €
PORCIÓN ACEITUNAS – Portion Oliven	5,90 €
PORCIÓN PAN – Portion Brot	2,50 €

Prueba de Vinos - Weinprobe

Kennst du schon unsere Weinproben?

Etwa einmal im Monat findet in unserer Vinoteca im Untergeschoss ein Winetasting mit einer Auswahl passender Tapas statt. Trag dich in unseren Newsletter ein und erfahre, wann die Tastings stattfinden.

Unsere Tastings sind auch das perfekte Geschenk – verbring Zeit mit deinem Lieblingsmensch und leckerem Wein in gemütlicher Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Euch!

Und noch ein Tipp!

Mit einem Wert-Gutschein von uns verschenkst du gleich 2 Gutscheine die spanischen Genuss bieten – ja, genau… entweder kommt der/die Beschenkte á la carte zum Essen, oder er bucht einen unserer Termine für die Weinproben mit allem Drum & Dran.

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Paellas - REISPFANNEN

A PARTIR DE DOS PERSONAS - mínimo unos 45 minutos elaboración //
ab 2 Personen - ca. 45 Minuten Zubereitungszeit //
min. 2 persons & 45 minutes preparation-time required

PAELLA[F,C,O] MIXTA
Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten[F,C,O], Hühnchenfleisch und Gemüse
Spanish rice-dish with seafood[F,C,O], chicken breast and vegetables

Precio por 2 personas / Preis für 2 Personen: 44 €

Jede weitere Person zahlt: 22 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:
  A TELLEIRA PARCELAS – D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
  Treixadura y Godello, 13% alc. – fruchtig-elegant, trocken

PAELLA[F,C,O] MARINERA – pescado y marisco
Spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten[F,C,O] , Fisch und Gemüse
Spanish rice-dish with seafood[F,C,O] , seasonal fish and vegetables

Precio por 2 personas / Preis für 2 Personen: 48,60 €

Jede weitere Person zahlt: 24,30 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:
  ADEUS – D.O. Ribeiro (Galicia) – 7,90 € / 0,2l
  Treixadura y Torrontés, 12,5% alc. , halbtrocken, Aprikose & Pfirsich

PAELLA VEGETARIANA
Veganes Reisgericht
Vegan rice-dish

Precio por 2 personas / Preis für 2 Personen: 36,60 €

Jede weitere Person zahlt: 18,30 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:
  Ocho y Medio – CHARDONNAY – Tierra de Castille – 7,90€ / 0,2l
  Chardonnay, 12% alc. – trocken

PAELLA CARNE de Ternera y Pollo
Spanisches Reisgericht mit Rind- & Hühnchenfleisch – ganz ohne Meeresfrüchten oder Fisch
Spanish rice-dish with beef, chicken breast and vegetables

Precio por 2 personas / Preis für 2 Personen: 48,60 €

Jede weitere Person zahlt: 24,30 €

- Recomendación – unsere Weinempfehlung zu dieser Paella:
  Morgadío – D.O. Rias Baixas (Galicia) – 8,90 € / 0,2l
  Albariño, 13% alc. – fruchtig, trocken

Allergene & Unverträglichkeiten:
Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal.
Die Zubereitungsprozesse in unserer Küche sind so konzipiert, dass die höchste Sicherheit bezüglich Allergien gegeben ist.
Dennoch können wir nicht garantieren, dass keine Kontaminierungen passieren.

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

WOW !!

Am 8. März 1992 wurde in Valencia eine Paella für **100.000** Personen zubereitet.
Es wurden folgende Zutaten verwendet:

- 5.000 kg Reis
- 6.800 kg Hähnchen
- 5.000 kg Kaninchen
- 400 kg Ente
- 1.000 kg Schnecken
- 2.400 kg Grüne Bohnen
- 1.400 kg Weiße Dicke Bohnen
- 1.000 kg Tomaten,
- 150 kg Salz,
- 5 kg Paprikapulver (mild)
- 1 kg Colorante
- 1.000 Liter Öl und 12.500 Liter Wasser

Die Pfanne hatte einen Durchmesser von **zwanzig** Metern, ein Fassungsvermögen von **210.000** Litern, eine Blechstärke von acht Millimetern und wies insgesamt 4.000 Meter Schweißnähte auf; das Gesamtgewicht der gefüllten Paellera betrug etwa **30.000** Kilogramm und wurde von **90** Stützpfeilern getragen. Diese Paella wurde in das Guinness-Buch der Rekorde aufgenommen.

Postres – Desserts

(unsere Desserts sind vegetarisch & glutenfrei)

CREMA CATALANA[A,H]
Creme-Dessert mit karamellisierter Zuckerkruste[A,H] 7,20 €
Dessert-Cream with caramalized sugar crust[A,H]

TARTA de QUESO[H,A] **ASTURIANA con SALSA de FRUTOS ROJOS**
Käsekuchen [H,A] nach altem asturischem Rezept, ohne Boden mit Garnitur aus roten Früchten 8,30 €
Cheesecake with red berries [H,A]

TARTA SANTIAGO[A,I] **con DADITOS de MANZANA al CARAMELO**
Spanischer Mandelkuchen [A,I] mit karamellisierten Apfelstückchen 8,30 €
Spanish almond cake [A,I] with caramalized diced apples

= VEGETARISCH

= VEGAN

Food Allergies and Intolerances:
If you need further allergen information, please ask our staff before ordering.
In our kitchen the food handling procedures are designed to maintain the maximim safety. However, we cannot guarantee that the products served are not free of cross-contameniation.

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel

Events im ‚Der kleine Spanier'

18.01.2024 – Prueba de Vinos

21.03.2024 – Prueba de Vinos

18.04.2024 – Prueba de Vinos

Weinproben in unserer Vinoteca:

Wir präsentieren 4 spanische Weine mit den dazu passenden Tapas und viel
Wissenswertem zu Wein, Land und Leute. Genieß' deinen Abend in geselliger
Runde und mit leckerer spanischer Kulinarik.

pro Person – 59,50 € / inkl. allen Menü- & Weingängen
(Vorreservierung / Buchung zwingend erforderlich. Bitte direkt bei Buchung Allergien / Lebensmittelunverträglichkeiten bekannt geben. Danke)

Gerne auch für dich individuell buchbar.

Nächste Termine:
18.01. – 19 Uhr
21.03. – 19 Uhr
18.04. – 19 Uhr

A-Eier / B-Erdnüsse / C-Fisch / D-Gluten / E-Weizenmehl / F-Krebstiere / G-Lupinen / H-Milch / Laktose / I-Schalenfrüchte / Nüsse / J-Sellerie / K-Senf / L-Sesamsamen / M-Schwefeldioxid / Sulfite / N-Sojabohnen / O-Weichtiere /
1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4-Geschmacksverstärker / 5-Geschwefelt / 6-Geschwärzt / 7-Phosphat / 9-Süßungsmittel