



Hola und herzlich willkommen im Don Felipe!

Wie schön, dass Sie da sind.

In unserem Restaurant erwartet Sie eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an frisch zubereiteten Speisen – inspiriert von mediterranen Aromen, traditioneller Kochkunst und dem Wunsch, jedem Gast ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten.

Bei uns stehen nicht nur Tapas und Klassiker im Mittelpunkt, sondern auch das Miteinander: das Teilen, das Lachen, das Verweilen. Don Felipe ist ein Ort für Genießer – ob zu zweit, mit Freunden oder mit der ganzen Familie.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine genussvolle Auszeit vom Alltag zu schenken – in entspannter Atmosphäre, mit herzlichem Service und einem Hauch südlicher Lebensfreude, der jeden Besuch zu etwas Besonderem macht.

Salud y buen provecho!

Ihr Don Felipe-Team



Menú del Día

*Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Tageskarte oder fragen
Sie unser Service-Personal nach aktuellen Angeboten.*

Öffnungszeiten:

Küche

So - Do 11:30 - 22:00

Fr + Sa 11:30 - 23:00

Weinbar open end

Mittagstisch (Mo-Fr)

ab 11:30 - 16:00

auch zum Mitnehmen

(bis 16:00)

Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?

*Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten
ausrichten?*

*Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen, oder spezielle
Wünsche aufgrund einer Lebensmittel-Unverträglichkeit?*

Zögern Sie nicht uns anzusprechen!

*Wir beantworten gerne alle Ihre Fragen und versuchen
alle Wünsche zu erfüllen.*

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.



Cava – Schaumweine 0.1 oder 0.7

Codorníu 1551^e - Brut, Katalonien, Spanien, 11,5%

Dieser Cava hat eine zartgelbe Farbe. In der Nase feine Aromen von Zitrusfrüchten und Mandeln. Am Gaumen cremig, ausgewogen und einfach frisch.

Glas 5.50 / Flasche 36.90

Codorníu 1551^e Brut Rosé, Katalonien, Spanien, 12%

Mit erfrischenden Noten von roten Früchten sowie Passionsfrucht präsentiert sich diese spanische Cava im Bukett

Glas 5.50 / Flasche 36.90.

Codorníu Anna Blanc de Blanc^e, Spanien, 11,5%

Dieser Cava präsentiert sich mit einer briochegelben Farbe im Glas und einem aromatischen Bukett nach gelbem Apfel. Er überzeugt mit cremiger Perlage und fruchtiger Eleganz.

Flasche 49.90



Aperitiv

Kir Royal ^e 16%, 0.1 L.	5.50
Lillet Wildberry ^{e,1} 17%, 0.2 L.	8.00
Aperol Spritz ^{e,1} 11%, 0.2 L.	8.00
Campari Spritz ^{e,1} 25%, 0.2 L.	8.00
Hugo 11% ^{e,1} , 0.2 L.	8.00
Campari 16% ^{e,1} , Soda/ Orange 0.2 L.	8.00

Aperitiv Senza - alkoholfrei

Hugo Senza ^{e,1} 0.2 L.	6.50
Wildberry Dreams ^{e,1,8} 0.2 L.	6.50
Ipanema 0.2 L. ¹	6.90

Martini, 14,4%, 5cl

Martini Bianco ^e	5.50
Martini Rosso ^e	5.50
Martini extra dry ^e	5.50

Sherry, 15%, 5 cl

Sandeman Medium Dry ^e	5.50
Sandeman Extra Dry	5.50



Bier vom Fass

Haake Beck ^h 4,9%	0.25 / 0.4	3.90 / 5.80
Alster 2,5% ^h	0.25 / 0.4	3.90 / 5.80
St.Miguel ^h 5,4%	0.3 / 0.5	4.20 / 5.90
Kräusen ^h 5,8%	0.3	4.80
Franziskaner Weizen ^h 5,3%	0.5	5.80

Flaschenbier

Beck's Blue ^h 0,5%	0.33	3.60
Malzbier ^h	0.33	3.60
Estrella Cerveza ^h 5,4%	0.33	4.20
Corona ^h 4,5%	0.33	4.20
Franziskaner Dunkel ^h 5,0%	0.5	5.80
Franziskaner Alkoholfrei ^h 0,5%	0.5	5.80
Franziskaner Alkoholfrei Zitrone ^h 0,5%	0.33	3.80

Wasser & Softdrinks

Vilsa Gourmet Medium, Naturelle	0.25 / 0.75	3.60 / 8.00
Cola, Cola Zero, Mezzo, Fanta, Sprite ^{1,3,4,5}	0.2 / 0.4	3.60 / 5.80
Ginger Ale, Tonic, Wildberry, Bitter Lemon	0.2	3.70

Säfte 0.2 / 0.4

Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Mango,
Rhabarber, Johannisbeere
... alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

Heiße Getränke



Café Crema ¹⁵ - Kaffee	3.50
Café Solo ¹⁵ - Espresso	3.40
Café Doble ¹⁵ - doppelter Espresso	4.50
Café Cortado ^{15,k} - Espresso Macchiato	3.90
Café Cortado doble ^{15,k} - doppelter Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino ^{15,k}	4.20
Café con leche ^{15,k} - Milchkaffee	4.90
Latte Macchiato ^{15,k}	4.90
Carajillo-Espresso ^{15,k} mit einem Schuss Brandy 30%	5.50
Barraquito-Espresso ^{15,k,l} mit Licor 43, Milchschaum 31%	5.50
Heiße Schokolade ^{k,l,g}	4.20
....mit 2cl Schuss	5.20

Tee im Glas

Rooibusch Vanille	3.80
Darjeeling-Second Flush - zart nussig, ausgereifte Note	
Grüner Tee - herb, zartsüßer grüner Tee aus Mittelasien	
Kräutertee - naturbelassene Kräutermischung	
Früchtetee	
Frischer Minz oder Ingwertee	3.90
Frischer Minztee mit Ingwer	4.90



Sopas - Suppen

1	Sopa del día - <i>Tagessuppe</i> ^{h,k,l}	6.90
2	Sopa de tomate - <i>Tomatensuppe mit Sahnehaube</i> ^{h,k,l}	6.90
3	Sopa de papa - <i>Vegetarische Kartoffelsuppe</i>	7.20
4	Sopa de pescado - <i>Fischsuppe</i> ^{a,c,h,j,l,4}	10.90

Aperitivo - Vorspeisen

10	Brot ^h mit Aioli ^b , Mojo Rojo ^h oder Mojo Verde ^h	5.60
11	Queso de cabra caramelizado - mit Honig karamellisierter Ziegenkäse ^k , dazu Brot ^h	9.20
12	Berenjena al horno - überbackene Aubergine, Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, dazu Brot ^h	10.90
13	Tapas Felipe - Thunfischcreme ^{b,f,g,h,l} , Serrano-Schinken ² , Manchego-Käse ^k und Brot ^h	14.90
14	U.S. Carpacho - Rinder-Carpaccio mit Rucola, gehobelten Manchego, Pinienkernen, Balsamico	16.90



Ensaladas - Salate

Unsere Salate werden aus frischen Zutaten wie Gurken, Cherrytomaten, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni zubereitet. Dazu servieren wir Ihnen frisches Ciabatta und hausgemachtes Honig-Senf-Dressing.

20	Ensalada mixta – Gemischter Salat	12.90
21	+ Atún y queso de pastor – Thunfisch und Hirtenkäse ^{b,f,h,l,5}	14.90
22	+ mozzarella de búfalo – Büffelmozzarella	16.90
23	+ con tiras de pollo – Mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln in Kurkuma gebraten	17.90
24	+ con camarones – mit 5 in Knoblauchöl gebratenen Gambas 13/15 ^{h,j}	18.90

Tapas frias – Kalte Tapas

alle kalten Tapas werden mit Brot serviert

30	Guindillas – eingelegte Peperoni ² mit Knoblauch und Kräutern	4.60
31	Alcaparrones – eingelegte Kapernäpfel ^{2,3} , mariniert in Olivenöl, Knoblauch, Kräutern	5.90
32	Aceitunas mixtas – in Kräuteröl eingelegte schwarze und grüne Oliven	6.90
33	Crema de atún – Thunfischcreme ^{b,f,h,l,5}	7.50
34	Boquerones en vinagre – in Olivenöl eingelegte Essig-Sardellenfilets	8.50
35	Queso de cabra – in Kräuteröl eingelegter Ziegenkäse ^k	8.50
36	Jamón serrano – Serrano-Schinken ² , dazu Aioli ^b	8.50
37	Queso Manchego – 3 Monate gereifter Manchego-Käse ^k , dazu Aioli ^b	9.40
38	Hojas de uva – 5 gefüllte Weinblätter	7.20
39	Alcachofas – eingelegte Artischocken mit Kräuteröl	7.20



Tapas calientes – Warme Tapas

alle warmen Tapas werden mit Brot serviert

40	Alubias blancas en escabeche – weiße Bohnen mit Gemüse	6.50
41	Queso de oveja frito – 2 frittierte Hirtenkäse ^h	7.50
42	Pincho de chistorras – Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen ^{g,2,5}	6.90
43	Muslitos de mar con aioli – 4 Krebscheren im Fischmantel ^{b,g,h,j,l,4} , dazu Aioli ^b	7.50
44	Ciruelas con bacon – 7 Pflaumen in Speckmantel	7.50
45	Champignones al Jerez – in Rosmarin- Knoblauch-Sherry-Sud ^h gebratene Champignons	7.50
46	Papas arrugadas con mojo rojo – Runzelkartoffeln mit Mojo-Rojo	7.90
47	Pimientos de padrón – in Olivenöl gebratene Minipaprika mit Meersalz	8.40
48	Tortilla española con espinacas – Kartoffel-Omelette mit Spinat, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, dazu Aioli ^b	8.50
49	Chorizo Rosario en vino blanco – Knoblauchwurst in Weißwein ^{g,1,2,5} , aus dem Ofen	8.50
50	Albóndigas en salsa picante – Rinderhackbällchen ^{b,f,h,l} in pikanter Tomaten-Sauce	8.90
51	Dátiles con bacon – 7 Datteln im Speckmantel, gefüllt mit Hirtenkäse	7.90
52	Boquerones fritos – mehlierte Sardellen ^{c,h}	8.50
53	Alitas de pollo – 5 frittierte Hähnchenflügel, dazu milde Chili-Sauce	9.90
54	Pincho de cerdo – Schweinefiletspieß ^f , mit Pimientos, Aioli ^b und Salatbeilage	12.90
55	Pincho de pollo – Hähnchenspieß mit Aioli ^b und Salatbeilage	12.90
56	Gambas al ajillo – 5 Gambas 13/15 ^{c,h,j} in Knoblauchöl, dazu Aioli	14.50
57	Gambas en salsa de tomate – 5 Gambas 13/15 ^{c,h,j} in pikanter Tomaten-Sauce	14.50
58	Pincho de cordero – Lammspieß maurischer Art mit Mojo Verde ^h und Salat	14.90



Tapas variadas – *Tapas Variationen*

Unsere Tapas – Variationen werden mit Mojo Rojo, Mojo Verde, Aioli und Brot serviert.

60	Plato de tapas variadas - 7 verschiedene Tapas auf Empfehlung der Küche	21.90
61	Tapas „Vegetarianas“ - 7 verschiedene vegetarische Tapas auf Empfehlung der Küche	21.90
62	Tapas „Vegano“ - 7 verschiedene vegane Tapas auf Empfehlung der Küche	21.90
63	Plato de Tapas variadas „Barcelona“ - Serrano-Schinken, Oliven, Hirtenkäse ^{b,k} , gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz, Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen, Thunfischcreme ^{b,f,h,l,3}	22.90
64	Plato de Tapas variadas „Sevilla“ - 2 Datteln im Speckmantel gefüllt mit Hirtenkäse ^{b,k} , 2 Pflaumen im Speckmantel, 2 Krebscheren ^{b,g,k,j,l,4} , Oliven, Serrano-Schinken ² , Kapernäpfel ^{2,3}	22.90
65	Plato de Tapas variadas „del Mallorca“ - Sardellen ^{c,h} , 2 Krebscheren ^{b,g,h,j,l,4} , 2 Datteln im Speckmantel, Manchego-Käse ^k , gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz, 2 Gambas ^{c,h,j} in Knoblauchöl	23.90
66	Plato de Tapas variadas „Don Felipe“ - Tortilla, gebackener Hirtenkäse ^{b,k} , 1 Hähnchenspieß ^k , Calamari ^{b,g,k,j,l,4} , 2 Rinderhackbällchen ^{b,f,h,l} in pikanter Tomaten-Sauce, Knoblauchwurst in Weißwein ^{g,l,2,3} , 1 Lammspieß	27.90
67	Plato de Tapas variadas „Valencia“ - 1 Lammspieß, 1 Schweinespieß ⁱ , 2 Rinderhackbällchen ^{b,f,h,l} in pikanter Tomaten-Sauce, 2 Garnelen ^{h,j} , Thunfischcreme ^{b,f,h,l,3} , Manchego-Käse ^k	27.90

Tapas variadas – Tapas Variation (ab 2 Personen)

Sie können gemeinsam 9 Tapas – Schalen wählen, diese werden mit Mojo Rojo, Mojo Verde, Aioli und Brot serviert.

pro Person 26.90

- T1 **Guindillas** – in Knoblauch und Kräutern eingelegte Peperoni
- T2 **Queso manchego** – Manchego Käse – 3 Monate gereifter spanischer Käse aus Schafsmilch ^k
- T3 **Queso de cabra** – in frischen Kräutern eingelegter Ziegenkäse ^k
- T4 **Queso de oveja frito** – frittierter Hirtenkäse ^{h,k}
- T5 **Aceitunas mixtas** – eingelegte schwarze und grüne Oliven
- T6 **Champignones al jerez** - gebratene Champignons im Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud ^l
- T7 **Pimientos de padron** – gebratene grüne Minipaprika in Olivenöl mit Meersalz
- T8 **Alubias blancas en escabeche** – weiße Bohnen mit Gemüse
- T9 **Tortilla espanola** – Kartoffel-Omelette
- T10 **Papas arrugadas** – Runzelkartoffeln im Salzmantel
- T11 **Jamon serrano** – Serrano-Schinken ^a
- T12 **Albondigas** – Rinderhackbällchen ^{b,f,h,l} in pikanter Tomaten-Sauce
- T13 **Pincho de cerdo** – Schweinefiletspieß nach maurischer Art mit Pimientos
- T14 **Pincho de pollo** – gegrillter Hähnchenspieß ^k
- T15 **Pincho de chistoras** – Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen
- T16 **Chorizo Rosario en vino blanco** – Knoblauchwurst in Weißwein aus dem Ofen
- T17 **Datiles con bacon** – Datteln im Speckmantel, gefüllt mit Hirtenkäse ^k
- T18 **Ciruelas con bacon** – Pflaumen im Speckmantel
- T19 **Boquerones fritos** – frittierte Sardellen ^{c,h}
- T20 **Boquerones en vinagre** – in Olivenöl eingelegte Essig-Sardellen ^{c,h}
- T21 **Gambas al ajillo** – Gambas ^{c,h,j} 13/15 in Knoblauchöl
- T22 **Muslitos de mar** – Krebscheren im Fischmantel ^{b,g,h,j,l,4}
- T23 **Crema de atún** – Thunfischcreme ^{b,f,h,l,5}
- T24 **Alitas de pollo** – marinierte frittierte Hähnchenflügel
- T25 **Hojas de uva** – mit Reis gefüllte Weinblätter
- T26 **Calamari** – Tintenfischringe
- T27 **Alcachofas** – in Kräuteröl eingelegte Artischocken



Pescado y mariscos – Fisch & Krustentiere

Alle Fischgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert.

70	Calamares fritos - mehlierte Tintenfischringe ^{c,h} mit warmer Currysauce	19.90
71	Filete de bajo victoria - Viktoriabarschfilet auf Rahmspinat mit Basmatireis	23.90
72	Filete de Salmon - Lachsfilet ^c mit gedämpftem Kartoffel-Gemüse und Möhren-Rahmsauce	23.90
73	Gambas al ajillo - 7 gebratene Gambas ^{c,h,j} 13/15 in Knoblauch, dazu Brot und Aioli	23.90
74	Gambas a la plancha - 6 gegrillte Gambas ^{c,h,j} 13/15 auf einem Gemüsebett, dazu Petersilienreis	25.90
75	Filete dueto - Doraden und Viktoriabarschfilet, auf Gemüsebratreis mit Dill-Senfsauce	26.90
76	Plato de pescados variados a la plancha - gemischte Fischplatte mit 3 Sorten Fischfilets ^{c,h,j} und ein Gamba ^{c,h,j} mit Möhren-Rahmen-Sauce auf Bratreis mit Gemüse	32.90

Avez – Geflügelgerichte

Alle Geflügelgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert.

80	Pollo con curry - Hähnchenbrustfilet ^h an Curry-Ananas-Sauce und Petersilienreis	22.90
81	Pollo con champignones - Hähnchenbrustfilet ^h an Champignon-Sherry-Sauce und Kartoffelspalten	22.90
82	Pollo con pimienta - Hähnchenbrustfilet ^h an Kräuter-Pfeffer-Sauce und Chips-Pommes	22.90
83	Pinchos de pollo - 3 Hähnchenspieße ^h vom Grill auf einem Gemüsebett, dazu Petersilienreis	23.90



Carnes – Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert.

C1	Albondigas en salsa de azafrán - 5 Rinderhackbällchen ^{b,f,h,l} in Safran-Sauce, dazu Reis	21.90
C2	Lomo de cerdo gorgonzola - 3 Schweinefilet-Medaillons in Gorgonzola-Sauce ^k mit Chips-Pommes	22.90
C3	Lomo de cerdo serrano - 3 Schweinefilet-Medaillons im Serrano-Mantel mit Kräuter-Pfeffer-Sauce und Petersilienreis	24.90
C4	Chuleta de cerdo - Schweinekotelett mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Rahmsauce ^k , dazu Kartoffelspalten	24.90
C5	Pinchos de cerdo con pimientos - 3 Schweinefilet-Spieße mit gebratener grüner Minipaprika vom Grill, Gemüse, Röstkartoffeln und Tomaten-Rahm-Sauce ^k	24.90
C6	Pinchos morunos - 3 Lammspieße nach maurischer Art auf einem Gemüsebett, Runzelkartoffeln, Mojo Rojo ^k , Mojo Verde ^h	26.90
C7	Pinchos variadas la plancha - 1 Lammspieß, 1 Hähnchenspieß und 1 Schweinefilet-Spieß, Kartoffelspalten, gebratene Champignons und Zwiebeln, Paprika, Aioli ^b	26.90
C8	Lomo de cordero a la plancha - gegrilltes Lammfilet mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Petersilienreis und Rahmsauce ^k	28.90
C9	Lomo de cordero a la plancha vino tinto - Gegrilltes Lammfilet auf Thymian-Rotwein-Sauce, begleitet von Röstkartoffeln und gedämpftem Gemüse	28.90
C10	Cadera a la plancha - Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) ohne Fettrand, Kartoffelgemüse und Gorgonzola-Sauce	29.90
C11	Surf and Turf - Rumpsteak vom Grill (ca. 250g) ohne Fettrand mit 3 gegrillten Garnelen ^{h,j} , Röstkartoffeln und Rioja-Rahmsauce	32.90
C12	Carnes variadas a la plancha - 1 kleines Rumpsteak ohne Fettrand, 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, Bratkartoffeln mit Speck, Rahmsauce ^k	34.90





Pastas y gratinados – Pasta und Aufläufe

Unsere Pasta Gerichte werden mit frischem Brot serviert.

Die Aufläufe sind alle mit geriebenem Edamer überbacken.

90	Pasta a la abuela - gebratene Rigatoni ^k mit getrockneten Tomaten, Lauch, Paprika, Knoblauch, Broccoli, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse ^k	16.90
91	Pasta con pollo - Rigatoni ^k mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Lauch, Tomaten und Rahmsauce ^k , dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse ^k	17.90
92	Pasta con carne - frische Bandnudeln ^k mit gebratenen Rumpsteakstreifen, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Pimientos, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse ^k	19.90
93	Pasta Gambas - frische Bandnudeln ^k mit 4 Gambas ^{c,h,j} in Hummer-Sauce, dazu Rucola und frisch geriebener Manchego-Käse ^k	19.90
94	Cazuela vegetariana - vegetarischer Auflauf mit Rigatoni ^k , Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Lauch, Tomaten-Rahm-Sauce ^k	16.90
95	Cazuela de chorizo - spanischer Auflauf mit pikanter Chorizo, Rigatoni ^k , Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Lauch, Tomaten-Rahm-Sauce ^k	18.90
96	Cazuela de jamón - Auflauf mit Serrano-Schinken ² , Rigatoni ^k , Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Lauch, Tomaten-Rahm-Sauce ^k	18.90
97	Cazuela de pollo con espinacas - Auflauf mit Hähnchenbrustfilet, Spinat, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika, Lauch, Gorgonzola-Sauce	19.90
98	Cazuela de camarones - Auflauf mit Garnelen, Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Lauch, Spinat-Rahmsauce	19.90



Arroz – Reispfannen

Alle Reispfannen werden mit einem Beilagensalat und Joghurt serviert.

100	Arroz con verdura - vegetarische Reispfanne mit Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprika, Auberginen, Erbsen, Broccoli	18.90
101	Arroz con carne - pikante Reispfanne mit Rumpsteakstreifen, frischem Gemüse und Curry	23.90
102	Arroz con pollo - süße Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen, Rosinen, Mandeln ^a , Cashew, Ingwer, Karotten und Safran	21.90
103	Arroz con marisco - Reispfanne mit 2 verschiedenen Fischfilets ^a , 3 Gambas ^{c, h, j} , Calamari ^a , Karotten, Lauch, Zwiebeln, Erbsen	25.90

Guarniciones - Beilagen (nur zu den Hauptgerichten)

200	5 Scheiben Ciabatta - Brot - dazu wahlweise Mojo Rojo ^h , Mojo Verde ^h oder Aioli ^b	5.20
201	Saucen .. Mojo Rojo ^h , Mojo Verde ^h , Aioli ^b oder Sweet-Chili-Sauce ^{c, h, j}	2.50
202	Saucen .. Gorgonzola ^k , Pfeffer-oder Tomaten-Rahm-Sauce ^k	3.90
203	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	8.90
204	Reis	3.50
205	Pommes mit Ketchup & Mayo	5.50
206	Kartoffelecken 5 Stück	5.00
207	Salatbeilage	7.90
208	Gemüse	5.50
209	Bratreis mit Gemüse	7.50



Pizza

Unsere Pizzen werden alle mit Tomatensauce und geriebenem Edamer serviert.

110	Pizza al ajillo - mit frischem Knoblauch ^{h,k}	13.90
111	Pizza con atún - mit Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni ^{h,k,c}	15.90
112	Pizza con espinacas - mit Spinat, Hirtenkäse und milden Peperoni ^{b,h,k,}	15.20
113	Pizza con jamón - mit Serrano-Schinken, Rucola und geriebenem Manchego-Käse ^{h,k,2}	16.90
114	Pizza con chorizo - mit spanischer Chorizo, Rucola und geriebenem Manchego-Käse ^{g,h,k,1,2,3}	16.90
115	Pizza de carne picada - mit Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäse ^{b,f,h,k,l}	16.90

Plato para niños – für unsere kleinen Gäste

Unsere Pasta Gerichte werden mit frischem Brot serviert.

Unsere Aufläufe sind alle mit geriebenem Edamer überbacken.

120	Pizza margarita - Pizza Margherita ^{h,k}	8.50
121	Fideos con carne pacada - Rigatoni ^h mit Hackfleischbällchen ^{b,f,h,l} in Tomatensauce	8.50
122	Filete de pollo - paniertes Hähnchenbrustfilet ^h mit Chips-Pommes, Ketchup, Mayo	11.90
123	Filete de cerdo - paniertes Schweinefilet ^h mit Chips-Pommes, Rahmsauce	11.90
124	Papas fritas - Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	5.50



Postres - *Dessert*

130	2 cucharadas de eris de vainilla y nata - 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne <i>a,b,f,g,h,k</i>	5.50
131	Flan con lechera - hausgemachter Milchpudding mit Cashews, süßer Kondensmilch und Karamellsirup <i>a,b,h,k</i>	7.90
132	Crema catalana - Milchcreme mit Karamellkruste <i>b,h,k,l</i>	8.50
133	Tarta de manzana - Apfelstrudel mit Vanilleeis <i>h,k,f,g</i>	8.50
134	Helado de miel de almendras - Mandel-Honig-Vanille-Eis <i>a,b,f,g,h,k</i>	8.90
135	Soufflé de chocolate - warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Schokoladensauce <i>a,b,f,g,h,k</i>	11.90
136	Tartofu nocciola - cremige Haselnuss-Eiscreme mit Schokoladenkern <i>a,b,i,k</i>	9.90





vino blanco abierto - offene Weißweine

Viña Albali, blanco / Spanien / 12,5%

Am Gaumen sehr angenehm mit wenig Säure und leichter, aber spürbarer Süße und einem fruchtigen, animierenden Finale.

Casal Garcia / Portugal / 9,5%

Unkomplizierter, leichtfüßiger und herrlich frischer Weißwein.

Esporão Monte Velho, 2021 / Portugal / 13%

Ein wunderbar fruchtiger Weißwein. In der Nase bietet er Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich.

Grauburgunder Karl Pfaffmann, 2022 / Pfalz / 12,5%

Am Gaumen ist mineralisch, knackig, mit feinwürziger Frucht, einem tollen Spiel, er ist ausgewogen, elegant und hallt lange nach.

Riesling / Karl Pfaffmann, 2022 / Pfalz / 11%

Am Gaumen knackig, spritzig und lebhaft, dabei jederzeit klassisch, mit wunderbar austariertem Gleichgewicht zwischen Frucht und Weinsäure. Unkompliziert auf hohem Niveau.

Palomino Bodegas del Ribeiro, 2022 / Galizien / Spanien / 13%

Spritzige Grapefruit- und Limettennoten, diese belebende Mischung wird durch dezente Akzente mediterraner Kräuter abgerundet.

0.2	0.5	0.75
5.80	14.00	19.90
6.40	15.90	21.90
7.20	17.50	24.80
7.50	18.50	25.90
7.90	19.50	27.50
6.00	14.50	19.90



vinos blancos cerrados - geschlossene Weißweine

0.75

Quintaluna Verdejo 2019 / Spanien / 13,5%

42.90

Dieser expressive Weißwein stammt aus Nieva in der felsigen Hochebene Segovias, ein perfekter Essensbegleiter zu mediterranen Fischgerichten, zu Calamari oder gebratenem Geflügel.

Albarino Pazo 2021 / Spanien / 13%

41.50

Helles gelb, reiche Nase nach tropischen Früchten, frischer Gaumen, knackige Säure, solider Albarino.

Escudo Rojo Reserva / Chardonnay / Chile /

46.50

Mit Goldgelber Färbung. In der Nase zunächst mit blumigen Noten, die sich zu subtilen Röstaromen entwickeln. Im zweiten Ansatz dann sehr fruchtig mit Anklang von Ananas und Pfirsich sowie etwas Vanille. Am Gaumen mit vielfältiger Frucht und Haselnuss.



<i>vinos tintos abiertos - offene Rotweine</i>	0.2	0.5	0.75
Viña Albali Crianza 2018 / Spanien / 13% <i>Am Gaumen rund und saftig mit einem körperreichen, langen Nachklang.</i>	5.80	14.00	19.90
Las Chanas, Tinto Semidulce / Spanien lieblich / 13% <i>Seidenweicher, geschmeidiger, köstlich halbsüßer Rotwein, der allen Geschmacksnerven schmeichelt.</i>	6.40	15.90	21.90
Monte Velho 2021 / Portugal / 13,5% <i>In der Nase Aromen von reifen Beeren und erdiger Eiche. Frisch elegant und gut ausbalanciert</i>	7.20	17.50	24.80
El Circo Cabernet Sauvignon 2021 / Spanien / 13,5% <i>Trockener Rotwein, dem fabelhaften komplexen, feinwürzigen Bukett entströmt der Duft von Blaubeeren, Eukalyptus und dezenten Röstnoten.</i>	7.50	18.50	25.90
Montecillo 2018 / Rioja / Spanien / 13,5% <i>Dieser runde, harmonische Crianza hat fruchtige Aromen von reifen Beeren, untermalt von einem Hauch Vanille. Der Wein hat Tiefe und bleibt lange präsent.</i>	8.20	20.00	28.50
Cerro Añon Reserva 2018 / Rioja / Spanien / 14% <i>Schöne tiefrote Farbe, dunkle Kirsche und Tabak in der Nase. Am Gaumen sehr fruchtig, mit Noten von fruchtigem Pfeffer und gut eingebundenen Tanninen.</i>	7.50	18.50	25.90
I Muri Primitivo 2021 / Italien / 13,5% <i>Fruchtig, saftig, samtig-weich. Ein Primitivo, wie man sich ihn wünscht.</i>	7.90	19.50	27.50



vinos tintos cerrados - geschlossene Rotweine

0.75

Cerro Añon Gran Reserva 2015 / Rioja / Spanien / 14%

34.90

Auf den ersten Blick erkennt man seine dunkle und tiefe Schicht, die von rubinfarbener Brillanz durchdrungen ist. Die Nase spiegelt die zarte Balance der Aromen wider. Der Wein öffnet mit Aromen von roten Früchten, die sich mit rauchigen und anderen würzigen Noten vermischen.

Escudo Rojo 2020 / Cabernet Sauvignon / Chile / 14%

42.90

Kirschrote Robe mit violetten Schattierungen, glänzende Robe. Markante Aromen von Gewürz und gut reifen roten Früchten. sehr vollmundig.

Montecillo Reserva 2014 / Rioja / Spanien / 13,5%

48.50

Elegante und komplexe Nase von Brombeeren und einem Hauch Fenchel, intensiver und perfekt ausbalancierter Geschmack von reifen dunklen Früchten und delikaten Holzaromen, sehr langes und nachhaltiges Finish.

Marques de Riscal Reserva 2018 / Rioja / Spanien / 14%

54.90

Reife Frucht, Gewürznoten und wohldosierte Holzaromen, Geschmeidigkeit und Eleganz. Ein eleganter Rotwein, in dem sich die Aromenvielfalt des Tempranillo sensationell gut entfaltet!

Marques de Riscal XR Reserva 2017 / Spanien / 14,5%

74.50

In der Nase mit intensiven Noten schwarzer Kirschen sowie expressive Würzaromen von Lakritze, Zimt und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen frisch, mit gutem Rückgrat und weichen Gerbstoffen.



vinos rosados abiertos - offene Roséweine

	0.2	0.5	0.75
La Sastreria Rosada 2022 / Cariñena / Spanien / 13% <i>Helles Erdbeerrot. Intensive Nase mit dem Aroma roter Früchte, mit blumigen Tönen und Spuren von Karamell, voll, fruchtig und gut ausbalanciert.</i>	7.60	17.90	26.80
Protos Clarete 2021 / Kastilien / Spanien / 13% <i>Dieser lebhaft Wein ist geprägt von frischen, intensiven Fruchtaromen wie Erdbeeren und Himbeeren. Er ist sehr ausgeglichen und auch im Abgang noch anhaltend fruchtig.</i>	6.90	17.00	23.50
Montecillo Rioja Rosé 2020 / Spanien / 13,5% <i>Die gut eingebundene Säure umspielt die Zunge und sorgt für einen langanhaltenden, frischen Eindruck und genussvollen Nachgeschmack.</i>	8.10	19.90	27.90



vinos rosados cerrados - geschlossene Roséweine

Viña Sastre Marcelina Gomez Rosado / 2023 / Cariñena / Spanien / 13.5% <i>Dieser Wein hat eine blasse Erdbeerfarbe, lebendig, sauber und kristallklar. In der Nase ist er sehr intensiv, sauber und wohlriechend mit fruchtigen Aromen, Am Gaumen sehr ausgewogen, mit Aromen von reifen Erdbeeren, gut mit Aromen ausgestattet, mit einer gelungenen Balance zwischen Säure und Körper, frisch, geschmeidig, lang und elegant.</i>	39.90
---	-------



Despues de la cena - *nach dem Essen*

Brandy

Osborne Veterano ¹ 30% / 2cl	4.50
Vecchia Romangna 35% / 2cl 0	6.90

Gin

Tanqueray, 43,1%, 4cl	5.00
Bombay Sapphire, 40%, 4cl	5.50
Hendrick`s 44% 4cl	5.50
Monkey 47 Slow Gin 47% 4cl	8.50

Whiskey

Jack Daniels ¹ 40% / 4cl	6.50
Johnny Walker Red Label ¹ 48% / 4cl	5.50
Johnny Walker Black Label ¹ 40% / 4cl	7.50

Rum

Havanna 3 Jahre ¹ 40% / 4cl	5.50
Havanna 7 Jahre ¹ 40% / 4cl	7.50
Bacardi 37,5% / 4cl	5.50

Wodka

Absolut 40% / 4cl	4.50
Grey Goose 40% / 4cl	7.50

Tequilla

Herradura Plata 40% / 2cl	3.50
Herradura Reposado ¹ 40% / 2cl	3.50

Liköre

Jägermeister ¹ 35% / 2cl	2.20
Tünel ¹ 30% / 2cl	2.50
Molinari Sambuca 40% / 2cl	2.90
Frangelico ^{a.l.} 20% / 4cl	4.50
Baileys ^{l.k.} 17% / 4cl	4.50
Likör ¹ 43 31% / 4cl	4.50
Ramazotti 30% / 4cl	4.50

Obstbrände

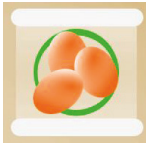
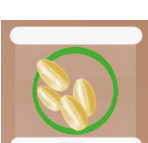
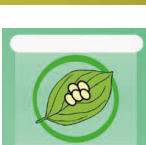
Williams Christbirne 35% / 2cl	5.20
Marille 35% / 2cl	5.20
Himbeere 35% / 2cl	5.20

Grappa

Nonino Di Prosecco 41% / 2cl	5.50
Sibona Sherry Grappa 38% / 2cl	5.90
Nonino Di Moscato 41% / 2cl	5.90



Allergene und Zusatzstoffe

a		SCHALENFRÜCHTE: Mandeln Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadonianüsse und Erzeugnisse daraus	h		GLUTENHALTIGES GETREIDE: Weizen (wie Dinkel & Khorasanweizen), Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus
b		EIER: und Erzeugnisse daraus	i		ERDNÜSSE: und Erzeugnisse daraus
c		FISCHE: und Erzeugnisse daraus	j		KREBSTIERE: und Erzeugnisse daraus
d		LUPINEN: und Erzeugnisse daraus	k		MILCH: und Erzeugnisse daraus
e		SCHWefeldioxid & SULPHITE: mit mehr als 10mg/kg bzw 10mg/ltr	l		SELLERIE: und Erzeugnisse daraus
f		SENF: und Erzeugnisse daraus	m		SESAM: und Erzeugnisse daraus
g		SOJA: und Erzeugnisse daraus	n		WEICHTIERE: und Erzeugnisse daraus

- 1 mit Farbstoff**
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert**
auch mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmitteln**
- 4 mit Geschmacksverstärker**
- 5 geschwefelt**
- 6 geschwärzt**
- 7 gewachst**
- 8 mit Süßungsmittel**
bzw. mit Süßungsmitteln
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln**
wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle**
bei Aspartam und Aspartam- Acesulfamsalz
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken**
bei Tafelsüßen und bei 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit
- 12 mit Milcheiweiß**
bei Fleischgerichten
- 13 mit Phosphat**
- 14 Chininhaltig**
- 15 Koffeinhaltig**
- 16 Taurinhaltig**
- 17 bestrahlt**
bei bestrahlten Kräutern und Gewürzen (ionisierende Strahlen)
- 18 nach der Ernte behandelt**
bei der Verwendung von Chlorpropan, Imazalin, Thiabendazol
- 19 gentechnisch verändert**
Zutaten mit genetisch veränderten Organismen