



Spezialitäten



Unser Schinkenmeister bringt aus seiner Heimat Spanien immer wieder Delikatessen mit, die wir Ihnen mit großem Vergnügen in unserer Vitrine präsentieren. Einige sind bereits fester Bestandteil unseres Angebotes:

Tapas Montadito (2,3,4,A,B,C,F,G,H,K) je Stück **2,20 €** | 4 Stück **8,00 €**

unsere kleinen Brote in der Vitrine in wechselnden Variationen

Ibérico-Käse mit Honig (2,C,G) **7,40 €**

Spanische Käse-Platte (1,2,3,6,C,G,L) **15,90 €**

Spanische Wurst-Platte (1,2,3,4,10,C,G) **11,90 €**

Anchoas-Platte (2,3,4,A,C,D,G) **12,50 €**

Premium-Sardellen mit frischen Tomaten, marinierten Zwiebeln und geröstetem Brot

Gambas Carpaccio (B) **21,90 €**

Tapas Calientes/warm

Chistorra-Spieß (1) **6,40 €**

gegrillte, milde Wurst mit Bratpaprika

Sobrasada Ibérica a la Zurheide (2,3,4,A,C,F,G,K) **6,50 €**

serviert auf geröstetem Brot mit Blauschimmelkäse und Honig

Tortilla de Patatas con Jamón (2,3,C) **6,90 €**

Morcilla de Burgos (1,2,3,G) **6,50 €**

gebratene Reis-Zwiebel-Blutwurst aus Burgos

Chorizo Riojana al Vino (6,I) **6,50 €**

gebratene Chorizo aus Rioja mit Wein und Pimentón de la Vera

Pollo al ajillo (A,C,D,F,G,H,J,K,L,2) **8,90 €**

Hähnchen mit Knoblauch

Pollo con miel (A,C,D,F,G,H,J,K,L,2,14) **8,90 €**

Hähnchen mit Honig-Senf-Sauce

Albondigas en Salsa (A) **10,90 €**

Rindfleischklößchen in pikanter Tomatensauce

Pulpo-Spieß (N) **11,40 €**

gegrillter Tintenfisch mit frischen Tomaten und Paprika

Combinado de Tapas (2,3,A,F,G) **21,90 €**

Tortilla, Morcilla, Chorizo und eine kleine Portion Antipasti

Schinken/Jamón



Unser Schinkenmeister entscheidet, welcher Schinken die ideale Reife hat und auf seinen Bock gespannt werden darf. Dieser wird dann fachmännisch von Hand geschnitten. An der farbigen Markierung am Fuß erkennen Sie, welcher Schinken sich gerade im Anschnitt befindet. Zu jedem Schinkenteller servieren wir „Pan Tomate“ – warmes Brot mit Tomate und Jordan-Olivenöl.

	klein	groß
Serrano La Jabuguena Gran Reserva (24 Monate) (2,3)	10,40 €	15,40 €
Wird als der Keule des weißen Schweines gewonnen und in der Region León, im Westen Spaniens, luftgetrocknet. Delikater und intensiv-aromatischer Geschmack.		
Cebo Ibérico (24 Monate) (2,3)	11,40 €	17,40 €
Das Muttertier entstammt der Ibérico-Rasse und garantiert für den kulinarischen Genuss. Die Tiere werden im Stall aufgezogen und mit hochwertigem Futter gefüttert.		
Ibérico Bellota aus Salamanca (mind. 36 Monate) (2,3)	15,40 €	25,40 €
Die Ibérico-Schweine werden ausschließlich mit Wurzeln, Knollen, Kräutern, Gräsern, Getreide und Eicheln gefüttert. Das Ergebnis ist der angenehm süße und mild-nussige Geschmack.		
Ibérico Bellota aus Jabugo (mind. 36 Monate) (2,3)	15,40 €	25,40 €
Delikatesse, die 2020, 2022 und 2025 auf der IFFA mit Gold prämiert wurde. Die feine Aufzucht im Wald und damit die artgerechte Ernährung der schwarzen Schweine sorgt für eine Fülle an Aromen und die typische nussig-würzige Note.		
Schinkenauswahl (2,3)	14,90 €	24,90 €
unsere drei Schinken auf den Böcken		
Ibérico-Spezial (1,2,3,4,8,10,C,G)	15,40 €	25,40 €
Schinken, Chorizo, Salchichón, Lomo, Käse, Antipasti		
Plato del Rey (2,3)		28,90 €
Schinken, Lomito, Wagyu Cecina		
Wagyu-Cecina Kobe		27,90 €
Cecina vom edlen Wagyu-Kobe-Rind		
Wagyu-Cecina	15,90 €	25,90 €
Cecina vom edlen Wagyu-Rind		
Schinken Aithor marinierter Serrano-Schinken (2,3)		11,40 €
Panini Serrano (2,3,8,A,B,C,F,G,H,K)		6,90 €
Panini Ibérico (2,3,8,A,B,C,F,G,H,K)		8,40 €

Zusatzstoffe und Hinweise zu den Allergenen

A	Glutenhaltiges Getreide	1	mit Farbstoff
B	Krebstiere	2	mit Konservierungsstoffen
C	Eier	3	mit Antioxidationsmitteln
D	Fische	4	mit Geschmacksverstärkern
E	Erdnüsse	5	geschwärzt
F	Soja	6	geschwefelt
G	Milch / Laktose	7	gewachst
H	Schalenfrüchte	8	mit Phosphat
I	Sellerie	9	mit Süßungsmitteln
J	Senf	10	enthält Phenylalaninquelle
K	Sesam	11	koffeinhaltig
L	Schwefeldioxid und Sulfite	12	cheninhaltig
M	Lupinen	13	mit Taurin
N	Weichtiere	14	mit Milcheiweiß

Zudem möchten wir Sie darauf aufmerksam machen, dass Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sein können, da sämtliche Produkte in unserer Küche verarbeitet werden.

Beilagen



Pan Tomate (8,A,B,C,F,G,H,K)

Oliven, Peperoni, Parmesan (2,3,8,A,E,G)

Gemüse-Antipasti (1,2,3,8,G)

klein

groß

4,10€

4,10€

7,60€

4,10€

7,60€

Dessert

Affogato (11,C,G)

Starker Espresso trifft auf köstliches Vanilleeis

4,90€



Heißgetränke

Kaffee (11)

Espresso (11)

2,70€

2,50€

Softdrinks

Rheinfels Quelle Mineralwasser mit/ohne

0,25 L **2,60€**

Rheinfels Quelle Mineralwasser mit/ohne

0,75 L **6,50€**

VIO Apfelschorle

0,25 L **3,20€**

VIO Johannisbeerschorle

0,25 L **3,20€**

Coca Cola | Coca Cola zero | Mezzo Mix

0,2 L **2,80€**

Bier

Schlüssel Alt

0,33 L **3,20€**

Estrella Galicia

0,33 L **3,50€**

Bitburger Premium Pils

0,33 L **3,20€**

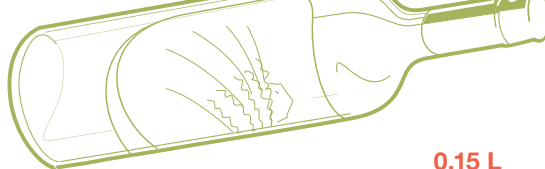
Bitburger Radler

0,33 L **3,20€**

Bitburger alkoholfrei

0,33 L **3,20€**

Wein



Weiß

Conde Valdemar Verdejo/Viura, Rioja	0,15 L 5,60 €	0,75 L 23,49 €
Ramón Bilbao Verdejo, Rueda	6,90 €	28,99 €
Enate Chardonnay Chardonnay, Somontano	6,90 €	28,99 €
Mainova Branco Arinto/Verdelho/Antão Vaz, Alentejo	6,90 €	28,99 €
Genio y Figura Albariño, Rias Baixas D.O.	7,80 €	31,99 €

Rosé

Mediodia Bodega Innurieta, Navarra D.O.	0,15 L 5,20 €	0,75 L 21,99 €
Moinante Castelão, Alentejo	8,50 €	34,90 €

Rot

Altos Ibéricos Crianza Tempranillo, Torres, Rioja	0,15 L 6,20 €	0,75 L 25,99 €
Conde Valdemar Crianza, Tempranillo, Garnacha, Rioja	6,30 €	25,99 €
Mainova Rot Alicante Bouschet/ Touriga Nacional/Baga, Alentejo	7,50 €	30,99 €
Celeste Crianza Tempranillo, Torres, Ribera del Duero	8,00 €	32,99 €

Cava

Juvé & Camps Brut Nature Gran Reserva, Bio	0,1 L 6,40 €	0,75 L 37,40 €
Juvé & Camps Rosé Brut Nature Gran Reserva, Bio	6,40 €	37,40 €

Champagner

Gerne servieren wir Ihnen unsere offene Auswahl aus unserer Champagner-Bar.

Sherry

Fino Jarana/ Manzanilla Papirusa Emilio Lustau	7 cl 4,70 €
Oloroso Don Nuno Emilio Lustau	7 cl 5,90 €

Portweine/Likör

L.B.V. 2019, Niepoort	7 cl 5,70 €
Dry White Niepoort	7 cl 4,90 €
Amarguinha Mandel Likör aus Portugal	7 cl 4,90 €