

„DIE WELT DES ESSENS

IM SHERRY UND PORT“

BALEAREN

- 561 Combinación de quadro tapas calientes Gambas al ajillo, Lammkotelett, Pimientos de Padrón und Pflaumen im Speckmantel, dazu Aioli und Baguette^(1,2,3) 12,50 €
- 562 Paella a la casa das Sonntagsgericht der Spanier, das traditionell von den Herren des Hauses zubereitet wird. Bei uns mit reichlich Tintenfisch, Garnelen, Seeteufel, Muscheln, Paprika, Erbsen sowie dem typischen Paellareis 17,80 €
Zubereitungszeit 30 Minuten

ARGENTINIEN

In den zahlreichen Churrascarias (Steakhäusern) frönen die Menschen der Fleischelust. Wir verarbeiten ausschließlich argentinische Premiumware – um uns und Ihnen höchste Qualität zu garantieren.

- 571 Black Angus Rumpsteak 230 Gramm mit Kräuterbutter und Baguette 16,90 €
- 572 Entrecote - Black Angus Rumpsteak 400 Gramm mit Kräuterbutter und Brot 27,50 €
- 545 Ofenkartoffel mit Sauerrahm 4,50 €
- 598 Gemischter bunter Salat 3,90 €
- 552 Patatas bravas, Aioli 4,50 €

PESCADO Y MARISCO

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS SPANIEN UND PORTUGAL

- 578 Andalusischer Fischtopf mit Seeteufel, Kabeljau Kalamar, Riesengarnelen und Muscheln in würziger Gemüse-Fischbrühe, dazu Baguette und Aioli 15,50 €
- 573 Kleine Tintenfischtuben (Super Kalamar) mit Zitrone und Knoblauch gebraten, dazu Kartoffeln und Blattsalat 14,80 €
- 592 Bunte Blattsalate mit gebratenen Rotbarbenfilets und Kirschtomaten 11,80 €
- 574 Fritura de pescado y marisco a la jerezana Medaillon vom Seeteufel, Rotbarbenfilet, Kalamar und Riesengarnelen mit Kräutern in feinem Olivenöl gebraten, auf gebratenen Ofenkartoffeln dazu Blattsalate 19,80 €
- 575 Rape Asado con Serrano y Hierbas Medaillons vom Seeteufel mit Serranoschinken und Kräutern gebraten, dazu Kartoffeln und Blattsalat 18,00 €
- 576 Bacalao al limón - Kabeljaufilet in Zitronenbutter gebraten, serviert mit Kartoffeln und Salat 17,90 €
- 577 Gambas a la plancha – in der Schale - für zwei Personen, 1 kg Gambas (Rohgewicht), in feinstem Olivenöl mit frischen Kräutern gebraten und mit Portwein verfeinert, dazu Baguette und Aioli 39,00 €

Please ask for the english version of the menu!

- 563 Plato vegetariano - vegetarischer Teller mit Gemüsefrikadellen, Champignons, Ingwerkarotten und Aioli^(2,3) 9,90 €
- 564 Taparia – Sherry & Port Tapamenu ab 2 Personen (siehe Seite 5) p.P. 22,50 €
- 565 Lammkoteletts Don Pepe mit patatas bravas, Aioli und Feldsalat 17,50 €

TAPAS

Aus der Brotscheibe (tapa), die einst das Wein - oder Sherryglas insektensicher bedeckte, wurde ein wichtiges Element iberischer Esskultur. Zu ihr gehört „tapeo“, das Ausgehen und Kommunizieren an einer Bar, vor dem eigentlichen Essen.

TAPAS FRIAS - KALTE TAPAS

- 503 Boquerones catalanes marinierte Sardinenfilets mit Olivenöl beträufelt, und etwas Knoblauch⁽²⁾ 4,60 €
- 504 Aceitunas gemischte Oliven: schwarze, grüne, und mit Anchovis gefüllte⁽²⁾ 4,30 €
- 505 Queso de Oveja con Pimiento Marinada Schafskäse mit marinierten Paprika 5,20 €
- 506 Alcachofa a la vinagreta Artischockenherzen mariniert 4,40 €
- 507 Jamón serrano^(2,3) luftgetrockneter spanischer Schinken 5,20 €
- 508 Queso manchego original spanischer Schafsmilchkäse 5,20 €
- 511 Holzbrett mit spanischen Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten^(2,3) 11,90 €
- 512 Tafelspitz-Sülze mit Sahnemeerrettich 5,50 €
- 513 Ensalada de garbanzos Kichererbsensalat mit gebratenem Serranoschinken, eine Spezialität aus Málaga^(2,3) 5,80 €
- 515 Aioli Knoblauchcreme⁽¹⁾ 3,20 €
- 516 Plato de tapas variadas Sherry & Port mit Serrano Schinken, Salami, Ziegenkäse, marinierte Garnelen und Paprikastreifen, Chorizo, Oliven und Aioli^(2,3) 11,90 €

TAPAS CALIENTES - WARMER TAPAS

- 531 Tapa vegetariana - vegetarische Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße 4,90 €
- 532 Beeftapa marinierte Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni gebraten 6,10 €
- 533 Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl 6,50 €
- 534 Garbanzos con chorizo Kichererbsen mit pikanter spanischer Wurst 4,80 €
- 535 Patatas bravas, Aioli 4,50 €
- 537 Champiñones frische Champignons mit Knoblauch und Petersilie gebraten 4,80 €
- 538 Chipirones con hinojo kleine Tintenfischtuben mit Fenchel gebraten 6,30 €
- 539 Papas arrugadas con mojo verde y rojo die beliebten spanischen Kartoffeln in der Schale, mit Meersalz gekocht, dazu zwei Saucen 5,50 €
- 540 Queso de cabra gratinierter Ziegenkäse, mit Honig und frischem Rosmarin 5,40 €
- 541 Pimientos de Padrón gebratene Paprika mit Knoblauch und Meersalz 5,30 €
- 542 Pincho de Rape y Gamba al Salsa de Tomate Seeteufel-Garnelenspiess auf Tomatensoße 6,80 €
- 544 Ingwer-Karotten 4,20 €
- 548 Ausgebackene Gamba-Zucchinirollchen mit Rauchspeck, nach einem Rezept aus dem Baskenland^(2,3) 5,50 €
- 550 Cordero frito a la Navarra Lammragout in Rotwein 6,20 €
- 551 Pflaumen im Speckmantel^(2,3) 4,50 €
- 553 Ajo de Pollo al Asturiana Knoblauchhuhn nach asturianischer Art 5,80 €

DEUTSCHE TAPAS

- 536 Roulade aus der Rinderhüfte in Rotweinsoße 6,50 €
- 543 Drei Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut 4,80 €
- 545 Ofenkartoffel mit Sauerrahm 4,50 €
- 546 Frittierte Kartoffelecken mit Sauerrahm 4,80 €
- 512 Tafelspitz-Sülze 5,50 €

Dies alles und noch viel mehr liefert Ihnen unser Sherry & Port Catering Service

SALATE

Immer wieder gerne gegessen, unsere Salatvariationen. Im großen Teller servieren wir bunte Blattsalate, Eisberg, Paprika, Gurken, Karotten und Tomaten - frisch vom Gemüsegrossmarkt.

- 591 Sherry & Port Salat mit Garnelen, Serranoschinken, Schafskäse und Oliven^(2,3) 11,50 €
- 592 Bunte Blattsalate mit gebratenen Rotbarbenfilets und Kirschtomaten 11,80 €
- 593 Salat "Pollo" mit gebratenen Hühnerbrustscheiben, Melone und Passionsfrucht 11,50 €
- 594 Feldsalat mit patatas bravas und Saure Sahne 9,90 €
- 596 Salat „Vitalis“ mit Schafskäse, Oliven und Peperoni⁽²⁾ 9,80 €
- 597 Argentinischer Salat mit marinierten, gebratenen Rindfleischwürfeln 11,50 €
- 598 Beilagensalat 3,90 €

TAPAS DULCES - SÜSSE TAPAS

- 601 Crema catalana 4,50 €
- 602 Gebackene Apfelfringe mit Eis 4,50 €
- 603 Marillenknödel mit einer Kugel Eis 4,80 €
- 604 Orange - Flambé karamellisierte Orangenscheiben, abgelöscht mit Grand Marnier serviert mit einer Kugel Eis 6,40 €
- 605 Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Kugel Eis 5,60 €
- 606 Kuchen – solange der Vorrat reicht

Unsere Öffnungszeiten:
Täglich ab 12 Uhr durchgehend!
Kein Ruhetag!

Geht nicht, gibt's nicht:



0172 - 610 63 65

Montag bis Freitag:
Mittagstisch mit 2 Gängen für 7 Euro 30
Solange der Vorrat reicht!