

Aperitif/Sherry

Claudio's Aperitif
(Gin, Ginger Beer, Tonic, Limette, Minze)

10,50€

Very Berry
(Berry Gin, Tonic, Brombeerpüree, Minze)

10,50€

Sarti Spritz
(Grapefruit Likör, Secco)

11€

Weißer Port Tonic
(Weißer Port, Tonic, Minze, Limette)

11€

Aperol Spritz

8,50€

Alvear Fino / Pale Cream 5cl

(Weingut Alvear vol 15%)

7,50€

Alvear Vermouth Rojo Reserva 5cl

(Weingut Alvear vol 15%)

9,00€

Vom Fass

San Miguel

0,3 l / / 4,50€

Alsterwasser

0,3 l / 4,30

Aus der Flasche

Ratsherrn alkoholfrei

0,33 l 4,20€

Schneider Weisse Weißbier

Schneider Weisse alkoholfrei

0,5 l 6,00€

Offene Weine

Weiß

“Dominio de la Fuente Verdejo” – Verdejo
(Bodegas Fontanas, Cuenca, Spanien, vol 12%)

0,2 l 7,50€ 0,75 l 25€

Riesling

(Weingut Bernhard Eifel, Mosel, Deutschland, vol 12%)

0,2 l 9,50€ 0,75 l 33€

“Principe de Viana edicion blanc” – Sauvignon Blanc, Garnacha
(Principe de Viana, Navarra, Spanien, vol 13%)

0,2 l 9,50€ 0,75 l 33€

Rose´

“Casal Mendes Rose” – Vinho Verde
(Weingut Casal Mendes, Portugal, vol 10,5%)

0,2 l 7,50€ 0,75 l 25€

“Principe de Viana edicion Rosado” – Garnacha
(Principe de Viana, Navarra, Spanien, vol 13%)

0,2 l 9,50€ 0,75 l 33€

Rot

“Dominio de la Fuente Tempranillo” – Tempranillo
(Bodegas Fontana, Cuenca, Spanien, vol 13,5%)

0,2 l 7,50€ 0,75 l 25€

“Al Ria” – Syrah, Touriga Nacional
(Casa Santos Lima, Algarve, Portugal, vol 14%)

0,2 l 8,50€ 0,75 l 30€

“El Abuelo Reserva” – Garnacha, Monastrell, Tempranillo
(Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien, vol 14%)

0,2 l 9,50€ 0,75 l 33€

“Bideona” – Tempranillo
(Bideona, Rioja, Spanien, vol 14,5%)

0,2 l 9,00€ 0,75 l 31€

Cava

Weiß

Cava „Chenine Brut Nature“ Macabeo, Xarel-lo, Parellada
(Covides, Catalunya, Spanien)

0,1 l 8€

0,75 l 55€

Rosé

Cava “Juve&Camps Rosé” Pinot Noir
(Juve&Camps, Catalunya, Spanien)

0,1 l 9,50€

0,75 l 65€

Champagne

Moet ICE

(Weingut Moet, Champagne, Frankreich)

0,75 l

120€

Dom Perignon

(Weingut Dom Perignon, Champagne, Frankreich)

0,75 l

299€

Unser bestes aus dem
Dry-Ager

Tomahawk (ab 800g)
10,50€ je 100g

Ab 200g
Entrecote
15,50€ je 100g

Rib Eye
19,50€ je 100g

Rinderfilet vom Black Angus
(tenderloin steak)
21,00€ je 100g

Australisches Wagyu
29,00€ je 100g

Japanisches Wagyu aus Kobe
100€ je 100g
auf Anfrage

Extras

Trüffelmayonnaise
(truffel mayonnaise)
4,00€

hausgemachte Kräuterbutter
(herb butter)
4,00€

Jus
6,00€

Ketchup oder Mayonnaise
Je 2,50€

Chimichurri
3,50€

Genießen Sie pur oder wählen Sie gern aus unseren Tapas die Beilage

Tapas

Jamón & Appetizer

Jamón Serrano
Serranoschinken, 24 Monate gereift
12,80€

Jamón Iberico Bellota
Ibericoschinken Pata Negra, Reserva, 36 Monate gereift
24,00€

Rindercarpaccio-gereift
(tenderloincarpaccio)
23,50€

Surtido de Quesos
Manchegoauswahl mit Feigensenf
(mixed cheese with fig mustard)
12,50€

Aceitunas
gemischte, spanische Oliven
(mixed olives)
4,80€

Pan con Tomate
Geröstetes Brot mit Tomate und Knoblauch
(roasted bread with tomatoes and garlic)
5,90€

Pan
Frisches Weißbrot
(bread)
3,00€

All i oli
Knoblauch-Dip
(garlic dip)
3,50€

Tapas

Vegetarisch

Espinaca con Ajo

Babyblattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Vegan
(babyspinach with onions and garlic)

8,40€

Pure de papas con trufa
Kartoffelstampf mit trüffel
(mashpotato with trufa)

9,80€

Verduras Mixtas
gemischtes Gemüse vom Grill
(mixed vegetables)

7,00€

Champiñones

Champignons mit Zwiebeln und Knoblauch vom Grill
(mushrooms with onions and garlic)

7,50€

Pimientos del Padrón

Grüne Bratpeperoni mit Meersalz
(green pepper and sea salt)

7,80€

Queso Frito

ausgebackener Weichkäse mit Tomatenmarmelade
(fried cheese with tomato marmelade)

10,20€

Guacamole en Montero

Eine Avocado, Zwiebeln, Tomate, Limette, Koriander und Creme´ Fraiche
im Mörser zum Selbermachen
(avocado, onions, tomato, lime, cilantro, crème fraiche)

12,50€

Hummus

Kichererbsenmousse, Olivenöl
(Hummus with oil)

9,20€

Patatas Arrugadas con all i oli

Kleine Kartoffeln mit Schale – kanarische Art – mit Allioli und auf Wunsch mit Mojo
(small, skinned potatoes with allioli and Mojo)

6,50€

+Mojo 7,80

Tapas

Vegetarisch

Patatas Fritas con Queso y Trufa
hausgemachte Kartoffelstifte mit Manchegokäse und Trüffelöl
(homemade fries with manchego cheese and truffle oil)

11,00€

Papas Fritas
Pommes
(French fries)

5,80€

Queso de Cabra con Frutas del Bosque
Ziegenkäse mit Waldfrüchten und Honig, mit Likör 43 flambiert
(goatcheese with wildberries and honey, flambéed with liqueur 43)

14,50€

Ensalada de Tomate con Burrata
Tomatensalat, Burrata, Zwiebeln und Basilikum
(tomato salad with burrata, onions and basil)

14,50€

Mit frischem Trüffel
+7,00€

Papas Claudio
kleine Kartoffelwürfel mit Spiegelei, Manchegokäse und Trüffel
(small fried potato cubes with fried egg, manchego cheese and truffle)

16,50€

Ensalada de Remolacha con queso de cabra y almendras
Rote Beete Salat, Ziegenkäse, mandeln
(beetroot salad with goatcheese, almond)

13,90€

Ensalada de Garbanzos con Remolacha
Kichererbsen, Petersilie, Zwiebeln, Rotebeete
(Chickpeas, onion, beetroot)

9,20€

Cocido de Lentejas picante
Würziger Linseneintopf, MinzJoghurt
(lentil stew, spicy, mint)

10,20€

Tapas

Fisch & Meer

Aguacate con Calamares Fritos y Huevo Escaldado
Avocado mit ausgebackenen Calamaretti, Mango, pochiertes Ei und Trüffel
(avocado with fried calamares, mango and blanched egg, truffle)

16,90€

Chipirones a la Plancha
gegrillter Tintenfisch mit Olivenöl, Zitrone und Basilikum
(grilled squid with olive oil, lemon and basil)

12,50€

Pulpo a la Plancha
gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Paprikapulver
(grilled octopus with olive oil and paprika spice)

17,50€

Boquerones Fritos
ausgebackene Sardellenfilets mit Zitrone
(fried anchovy fillets with lemon)

9,40€

Gambas al Ajillo
Garnelen in Knoblauch, Chili-Olivenöl mit Petersilie
(prawns in garlic, chili-olive oil and parsley)

13,90€

Gulas del Cantabrico al Ajillo
Kantabrische Aale in Knoblauch, Chili-Olivenöl mit Petersilie
(prawns in garlic, chili-olive oil and parsley)

13,90€

Pimientos del Padron con hojuelas de bonito-tuna
Grüne Bratpeperoni mit Teriyaki und Bonitoflocken-Thunfisch
(green pepper with teriyaki and bonito flakes)

12,50€

Ensaladilla Rusa de Atún
Spanischer Kartoffelsalat, Thunfisch, pochiertes Ei
(potato salad with tuna)

14,50€

Atun al Grill
Gegrillter Thunfisch
(grilled Tuna)

15,50€

Tapas

Fisch & Meer

Tatar de Atun con lentejas de Beluga
Thunfisch Tatar, Belugalinsen
(tatar Tuna, beluga lenses)

15,50€

Ceviche
(Kabeljau in Limettensaft mit Zwiebeln, Koriander und Chilli)
(kabeljau in lime juce with onions, cilantro and chili)

14,50€

Calamares Fritos
Calamaretti
(fried Calamares)

9,80€

Cangrejos de Rio
Avocado mit Flußkrebse eingelegt in Mango und Honig
(avocado with crabs , mango and honey)

18,90€

Filete de Bacalao al Grill
Gegrillter Kabeljau
(grilled kabeljau)

15,50€

TAPAS

Fleisch

Tatar de filete de Tanera
Rinderfilet Tatar-150g
(tenderloin tatar)

26,50€

Cuello de Iberico al Grill con huvo de Codorniz
Iberico Nacken vom Grill, Portwein Jus, Wachtelei
(iberico neck(pork), Quail egg)

17,50€

Costilla de Ternera estofadas con pure de papas
Geschmorrte Rinderrippe mit Kartoffelstampf
(Braised Beef Rib, mash potatoes)

15,50€

Cordorniz Entera al horno
Ganze Wachtel aus dem Ofen
(whole quail)

14,50€

Pollo al horno
Ausgelöste Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Chimichurri
(grilled chicken on chimichurri sauce)

9,90€

Chuletas de Cordero
gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin
(lamb chops with rosemary)

12,50€

Panceta de Cerdo con pure de Trufa
24 Stunden im eigenen Saft gegarter Schweinebauch mit getrüffeltem Kartoffelstampf
(sous vide pork belly and mashed potatoes with truffle)

14,50€

TAPAS

Fleisch

Ceviche de Solomillo de Ternera

Leicht angebratenes Rinderfilet mit Limette, Zwiebeln und Koriander
(roasted tenderloin with lime, onions, cilantro)

16,00€

Montaditos de Filete de Ternera y huevos de Codorniz
geröstete Brotscheiben mit Rinderfilet und Wachtelspiegelei
(roasted bread with tenderloin and fried quail egg)

13,90€

Dátiles con Bacon
Datteln im Speckmantel
(bacon-wrapped dates)

7,80€

Albondigas

Rinderhackbällchen in würziger Tomatensoße
(meatballs in spicy tomato sauce)

9,30€

Montadito de Chorizo al Grill

geröstete Brotscheiben mit pikanter, spanischer Paprikawurst vom Grill
(roasted bread with spicy, spanish paprika sausage, grilled)

8,10€

Morcilla a la Plancha

gegrillte, spanische Blutwurst auf karamellisierten Rotwein Zwiebeln
(grilled blood sausage with sweet onion)

9,50€

Dessert

Crema Catalana

karamellierte katalanische Crème mit Vanille und Orange
(caramellized orange-vanilla cream)

8,90€

Tortita de Chocolate

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Eis
(ca. 15 min Wartezeit)

(lava cake with ice cream – takes 15 mins to make)

12,50€

Tortita de Dulce de Leche

Karamellküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Eis
(ca. 15 min Wartezeit)

(lava cake with ice cream – takes 15 mins to make)

12,50€

Tarta de Santiago

spanischer Mandelkuchen nach traditionellem Rezept aus Santiago de Compostella
(spanish almond cake)

9,50€

Flan

(Spanischer Karamellflan)

9,20€

Kugel Eis

(Fragen Sie gern nach unseren aktuellen Sorten)

3,00€

Dessert-Allerlei

eine kleine Auswahl unserer Desserts
ab 2 Personen

(small selection of our desserts)

12,00€ p. P.

Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	4,10€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,10€
Cortado	3,90€
Carajillo	6,20€

Bitter & Kräuter

Averna Amaro
(vol 29%) 6,50€

Ramazotti
(vol 30%) 6,50€

Jägermeister
(vol 35%) 5,00€

Anisado dulce /secco
(vol 35%) 6,50€

Hierbas Ibiza (mit Fenchelwurzel)
(vol 26%) 6,00€

Wermut

Yzaguirre Blanco
(vol 15%) 5,50€

Yzaguirre Rojo
(vol 15%) 5,50€

Alvear Rojo Reserva
(vol 15%) 8,50€

Brandy

Osborne Veterano
(vol 30%) 5,50€

Osborne 103 Solera
(vol 30%) 5,50€

Osborne 103 Etiqueta Negra Solera
(vol 36%) 7,50€

Terry Centenario
(vol 36%) 5,50€

Cardenal Mendoza
(vol 40%) 9,50€

Carlos 1
(vol 40%) 11,50€

Luis Felipe „60 Jahre“
(vol 40%) 21,00€

Luis Felipe „75 Jahre“
(vol 40%) 70,00€

Luis Felipe „100 Jahre“
(vol 40%) 2cl 150,00€

Weitere Spirituosen auf Anfrage oder an unserer Bar zu finden!

Maßangabe 4cl

Willkommen in unserer Weinwelt

Weissweine
White Wine

Fruchtig & Charmant

„Quintaluna“ Verdejo
(Weingut Ossian, Castilla y Leon, Spanien)

0,75l 48€

“Paco & Lola” Albarino
(Weingut Bodega Vitivinicola, Rias Baixas, Spanien)

0,75l 38,00€

“Casal Prime Selection” Vinho Verde, Alvarinho, Avesso
(Weingut Fernando Moura and Pedro Campos, Vinho Verde, Spanien)

0,75l 64€

„Alma de Autor“ Godello
(Weingut Adegas Pazo das Tapias, Verin, Spanien)

0,75l 41€

„Trittrenheimer Apotheke Riesling“ feinherb
(Weingut Bernhard Eifel, Mosel, Deutschland)

0,75l 78€

„Am Kaiserbaum“ Carbanet Blanc
(Weingut Am Kaiserbaum, Pfalz, Deutschland)

0,75l 41€

„Am Kaiserbaum“ Graubugunder
(Weingut am Kaiserbaum, Pfalz, Deutschland)

0,75l 41€

Mineralisch & kraftvoll

„Terras Gauda o Rosal“ Albarino
(Weingut Terras Gauda, Rias Baixas, Spanien)

0,75l 56€

„Blanc dels Aspres“ Crianca
(Vinyes dels Aspres, Emprda, Spanien)

0,75l 54€

„Contrapas Blanc“ Xarel-lo
(Weingut Enric Soler, Penedes, Spanien)

0,75l 79€

Elegant & Vollmundig

„Nounat“ Chardonnay Prensai
(Weingut Binigrau, Mallorca, Spanien)

0,75l 52€

„Enate“ 100% Chardonnay
(Weingut Enate, Somonatano, Spanien)

0,75l 41€

„Dessimis“ Pinot Grigio
(Weingut Vie di Romans, Friuli Isonzo, Italien)

0,75l 84€

„B Blanc“ Chardonnay
(Weingut Binigrau, Mallorca, Spanien)

0,75l 76€

„ARMAN“ Treixadura-Godello-Albarinio- Crianza
(Weingut Casal de Arman, Galicien, Spanien)

0,75l 108€

„Dr. Bürklin Wolf 2010“ Riesling
(Weingut Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim, Deutschland)

0,75l 150€

Elegant & Vollmundig

“Paco & Lola“ 2015
(Weingut Adegas Pazo das Tapias, Verin, Spanien)
0,75l 59€

“Paco & Lola“ Albarinio Vintage 2013
(Weingut Adegas Pazo das Tapias, Verin, Spanien)
Magnum Flasche
1,5l 149€

“Paco & Lola“ Heritage
(Weingut Adegas Pazo das Tapias, Verin, Spanien)
0,75l 110€

“Valduero“ Albillo
(Weingut Bodegas Valduero, Ribera del Duero, Spanien)
0,75l 44€

Rose´weine

“Rosado Can Axartell“ Pinot Noir Callet
(Weingut Can Axartell, Mallorca, Spanien)
0,75l 48€

„Les Sorts Rosat“ Grenache
(Weingut Celler Masroig, Montstant, Spanien)
0,75l 42€

„B Rorat“ Merlot
(Weingut Binigrau, Mallorca, Spanien)
0,75l 52€

Rotweine
(Red Wine)

Beerig & Vollmundig

„Alma de Autor“ Mencia & Arouxa
(Weingut Adegas Pazo das Tapias, Verin, Spanien)
0,75l 46€

„Ritme“ Garnacha & Carinena
(Weingut Achustic Celler, Marca, Priorat, Spanien)
0,75l 52€

“Ferest” Garnacha, Carinena & Syrah
(Weingut Celler el Masroig, Montsant, Spanien)
0,75l 47€

„Acuma“ Shiraz /Syrah, Monastrell, Petit Verdot
(Weingut EGO, Jumilla, Spanien)
0,75l 41€

„GIO“ Primitivo
(Weingut Risveglio, Puglia, Italien)
0,75l 52€

„Quercus“ Tempranillo
(Weingut Quinta de Quercus, Ucles, Spanien)
0,75l 120€

Elegant & Edel

„Valduero Una Cepa“ Reserva Tempranillo
(Weingut Bodegas Valduero, Burgos, Ribera del Duero, Spanien)

0,75l 74,50€

“Trapio” Monastrell
(Weingut La Purisima, Yecla, Spanien)

0,75l 63€

“Negre dels Asprers Crianca” Syrah, Grenache, Cabernet, Merlot
(Weingut Vinyes dels Aspres, Emporda, Spanien)

0,75l 64€

”Torre de Conde de Hervias” Crianza Tempranillo
(Weingut Manso de Zuniga, Torremontalbo, Rioja, Spanien)

0,75l 74,50€

“The Artist” Syrah, Merlot, Carlet, Manto Negro
(Weingut Can Axartell, Vino de la Tierra, Mallorca, Spanien)

0,75l 78€

„Conde de Hervias“ Reserva Tempranillo & Graciano
(Weingut Manso de Zuniga, Torremontalbo, Rioja, Spanien)

0,75l 99€

Vollmundig & Edel

„Monasterio Cosecha“ Tinto Fino Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
(Weingut Hacienda, Ribera del Duero, Spanien)

0,75l 115€

“Monasterio Reserva” Tino Fino Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
(Weingut Hacienda, Ribera del Duero, Spanien)

0,75l 130€

“Masroig” Carinena
(Weingut Celler Masroig, Palma, Spanien)

0,75l 99€

„ES“ Primitivo
(Weingut Gianfranco Fino, Apulien, Italien)

0,75l 140€

„Valduero Grand Reserva“ Vino Tinto
(Weingut Bodegas Valduero, Burgos, Ribera del Duero, Spanien)

0,75l 189€

Dessertweine

	5cl
2016 "Xararda Mistela Blanca" Grenache Blanc Weingut Celler Masroig Montsant Spanien	7,50€
2016 "Xararda Mistela Negra" Carignan Weingut Celler Masroig Montsant Spanien	7,50€
2018 "Principe de Viana" Chardonnay Weingut Bodegas Principe de Viana Navarra Spanien	8,50€
2015 "Münzberg" Scheurebe Weingut Emil Bauer Pfalz Deutschland	12,50€
2017 "Trittenheimer Altärchen Auslese" Riesling Bernhard Eifel Mosel Deutschland	13,50€
2002 "Alvear Sacristia" Pedro Ximenes Weingut Alvear Andalucia Spanien	14,50€
2004 "Bac de Les Ginesteres" Grenache Vinyes dels Aspres Emporda Spanie	19,50€

Spirituosen

Rum & Whisky

Auf Grund unserer großen, immer wechselnden Auswahl beraten wir gern!

Gin

Tanqueray	
(vol 47,3%)	4cl 7,00€
Tanqueray Sevilla	
(vol 41,3%)	4cl 7,50€
Hendrick's	
(vol 44%)	4cl 8,50€
Bulldog	
(vol 40%)	4cl 9,00€
Botanist	
(vol 46%)	4cl 8,50€
Mahon Xoriguer	
(vol 38%)	4cl 8,00€
Skin Gin Tea Kiss	
(vol 42%)	4cl 9,50€
Brockman's	
(vol 40%)	4cl 9,50€

weitere Gins auf Anfrage

Wodka

Three Sixty	
(vol 37,5%)	4cl 6,50€
Grey Goose	
(vol 40%)	4cl 10,50€
Belvedere	
(vol 40%)	4cl 11,50€
Belvedere „Heritage 176“	
(Vol 40%)	4cl 14,50€

weitere Wodkas auf Anfrage