

EATapas

Bar & Restaurant

# Tapas Menü

**Kalt/Warm**

(ab 2 Personen)

20,90 € p.P.

**Entradas Mixta**

(kalte Tapas der Vitrine & Alioli)

&

p.P. **2 warme Tapas deiner Wahl**

Aufpreis für Gambas

2,50 €



**Ración mit allen Tapas aus der Vitrine**

**klein/groß**

11,90 € / 17,90 €



Kalte Tapas aus der Vitrine einzeln 4,30 € je Schale

# TAPAS MODERNAS

## ◆ CARNE ◆

- ◆ SESAM HUHN<sup>l.a.f</sup> / Jus / Kartoffel-Erbsenpüree / Sesam €7,20
- ◆ MINI CHEESEBURGER<sup>a.c.e.g.l.6</sup> / Minze / Koriander / Patatas Bravas €7,20
- ◆ SURF AND TURF SPIEßE<sup>16.b.6.14</sup> / Chorizo / Gambas €6,90
- ◆ ROASTBEEF<sup>k.c</sup> / Senf-Kräutercreme / bunter Pfeffer €6,90

## ◆ VEGETARISCH ◆

- ◆ GEGRILLTER HALLOUMI<sup>g</sup> / Salsa Verde €5,70
- ◆ WARMER FETA IN FOLIE GEBACKEN<sup>g</sup> / getrocknete Tomaten €4,90
- ◆ KNUSPRIGE ZIEGENKÄSE KROKETTEN<sup>g.a.c</sup> / Sesam / Honig €6,50
- ◆ QUESADILLAS<sup>a.c.h.g</sup> / Hummus / Salsa de Tomate / Gemüse €6,90
- ◆ MINI HALLOUMI BURGER<sup>a.c.h.g.l.6</sup> / Halloumi / Salsa Verde / Patatas Bravas €7,20

## ◆ del MAR ◆

- ◆ GEFÜLLTE AVOCADO<sup>g.a.k</sup> / Thunfischcreme / Zitrone €6,90

# TAPAS CLASSICAS

## ◆ del MAR ◆

- ◆ GAMBAS AL AJILLO CLASSICA<sup>16.b,m</sup> / Knoblauch / Chilli / Weißwein €8,90
- ◆ GAMBAS AL AJILLO DE LA CASA<sup>16,b</sup> / Knoblauch / Chilli €8,90
- ◆ BOQUERONES<sup>16,d,a</sup> / Sardellen frittiert / Alioli / Zitrone €6,90
- ◆ CALAMARI<sup>o,a,16</sup> / Alioli / Zitrone / gegrillt oder frittiert €7,90

## ◆ CARNE ◆

- ◆ CHORIZO<sup>a,6,14</sup> / spanische Dorfurst / Bio-Qualität €6,50
- ◆ DATTELN IM SPECKMANTEL<sup>m,6,14</sup> / Bio-Datteln / kross gebraten €6,50
- ◆ ALBONDIGAS<sup>a,c</sup> / Hackfleischbällchen / in pikantem Gemüsesugo €6,90

## ◆ VEGETARISCH ◆

- ◆ PATATAS BRAVAS<sup>c</sup> / pikante Kartoffelecken / Alioli €5,50
- ◆ PIMIENTOS DE PADRÓN / milde Paprika / grobes Meersalz €5,50
- ◆ COLIFLOR FRITOS<sup>g,c,a</sup> / Blumenkohl / dazu Alioli €5,90
- ◆ SÜßKARTOFFEL-KROKETTEN<sup>g,a,c,e,k</sup> / Schafskäse / Senf-Kräutercreme €6,90

## ◆ HAUPTSPEISEN ◆

- ◆ **PAELLA CLASSICA** <sup>b,d,f,g,h,i,k,m,o,2,12,16</sup> € 18,90  
Reispfanne mit verschiedenen Meeresfrüchten, Huhn & Chorizo
- ◆ **PAELLA VEGETARIA** <sup>2,f,g,h,i</sup> € 16,90  
Reispfanne mit verschiedenem Gemüse
- ◆ **CALAMARI A LA PLANCHA** <sup>o,a,16</sup> € 18,90  
gegrillte Babycalamari mit Reis und Beilagensalat

## ◆ SALATE ◆ gemischter Salat mit ...

- ◆ **Vegan** <sup>e,f,h,i</sup> € 12,90  
mit veganem Dressing / mit Kernen verfeinert <sup>i</sup>
- ◆ **Ziegenkäse gegrillt oder frittiert** <sup>a,c,e,g,l</sup> € 14,90  
darauf Honig und Sesam / mit Kernen verfeinert <sup>i</sup>
- ◆ **Halloumi gegrillt** <sup>c,e,g,l</sup> € 14,90  
darauf Salsa Verde / mit Kernen verfeinert <sup>i</sup>
- ◆ **Gegrilltes Hähnchenfilet** <sup>f,h,l</sup> € 14,90  
garniert mit Parmesan und Aioli / mit Kernen verfeinert <sup>i</sup>
- ◆ **Gambas** <sup>b,l,16</sup> € 15,90  
gegrillt / mit Kernen verfeinert <sup>i</sup>

## SIDES

- ◆ AIOLI <sup>c</sup> € 1,90
- ◆ EATAPAS AIOLI <sup>c</sup> € 1,90
- ◆ HUMMUS <sup>c,k</sup> € 4,30
- ◆ THUNISCH- CREME <sup>c</sup> € 4,30
- ◆ BEILAGENSALAT <sup>l,h,e,f,k</sup> € 4,30
- ◆ MANCHEGO KÄSE <sup>2</sup> € 6,50
- ◆ JAMON SERRANO <sup>6,14</sup> € 6,50
- ◆ SELECCIÓN DE QUESOS <sup>g,f,l,h,e</sup> € 16,50  
Manchegokäse, Ziegenkäse & Blaukäse
- ◆ Charcutería <sup>a,6,14</sup> € 16,50  
Chorizo, Serrano & Salami
- ◆ OLIVEN SCHALE € 4,30

## DESSERT

Bitte fragt unseren Service nach den aktuellen Süßspeisen!

€ 5,90 - € 6,90

EATapas

Bar & Restaurant

## DIE GESPRITZTEN

je € 7,60

Happy Hour bis 19 Uhr € 6,90



### EATAPAS-SPRITZ<sup>2</sup>

(Aperol, Tonic, Prosecco, Zitrone, Soda)



### APEROL<sup>2</sup>

(Aperol, Prosecco, Orange, Soda)



### HUGO

(Prosecco, Holunder, Limette, frische Minze, Soda)



### TINTO DE VERANO<sup>m,11</sup>

(Rotwein, Bluna, Orange, Limette, Zitrone)

# ◆ OFFENE WEINE ◆

## WEIßWEIN 0,1 / 0,2 / 0,5 / 0,75

- ◆ **2021 Rey Santo Verdejo** €4,30/€7,70/€18,50/€24,90  
Weingut Javier Sanz, Valladolid, Spanien  
~Betörende Fruchtaromen von Holunderblüten, Ananas und Mango. Am Gaumen Stachelbeeren und Limonen mit ihrer feinen, fruchtigen Säure.
- ◆ **2021 Campo Castillo Viura** €4,20/€7,10/€16,90/€23,90  
Bodegas Borsao, Spanien  
~Ein wunderbarer leichter, trocken-frischer, fruchtiger Weisswein.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Riesling** €4,30/€7,90/€19,90/€29,50  
VDP, Württemberg  
~Trockener Weißwein mit wenig Säure. Frischer, fruchtiger Duft mit Aromen von Clementinen, Blutorange, Aprikosen, Pfirsich, Quitte und Boskop-Apfel.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Blanc de Noir** €4,30/€7,90/€19,90/€29,50  
Baden / Kaiserstuhl  
~Leichter und spritziger Burgunder mit zarten Limetten- und Honigmelonenaromen.

## ◆ ROSÉ 0,1 / 0,2 / 0,5 / 0,75 ◆

- ◆ **2020 Campo Castillo Rosado** €4,20/€7,10/€16,90/€23,90  
Bodegas Borsao, Spanien  
~Amimierender, sehr frischer und trockener Rose mit angenehmer Beerennote.
- ◆ **2022 ANDERS SEIN Rosé** €4,30/€7,90/€19,90/€29,50  
VDP, Württemberg  
~Ein frischer, fruchtiger Rosé mit Aromen von Beeren und Kirschen in einer leuchtenden rosa Farbe. Eine angenehme Säure, nicht zu süß.

# ◆ OFFENE WEINE ◆

## ◆ ROTWEIN 0,1 / 0,2 / 0,5 / 0,75 ◆

- ◆ **2020 Campo Castillo Garnacha** €4,20/€7,10/€16,90/€23,90  
Bodegas Borsao, Spanien  
~ Ein wunderbar saftiger, frischer Rotwein mit ausgeprägtem Bouquet von Kirschen und roten Früchten. Säurearm, süffig und vollmundig.
- ◆ **2021 Borsao Cuvee Barricas** €4,30/€7,70/€18,30/€25,90  
Bodegas Borsao, Spanien  
~ Saftiger, frischer Rotwein mit reifen Fruchtaromen und weichen Tanninen. Besonders durch seinen langen Nachgeschmack.
- ◆ **2020 Rioja Tinto Tempranillo** €4,40/€7,80/€18,50/€26,50  
Weingut Viña Herminia, Spanien  
~ Vollmundiger Rotwein mit einem schönen Abgang. Am Gaumen entfalten sich Aromen von Waldbeeren und Vanillenote.
- ◆ **2020 Primitivo Puglia Tratturi** €4,30/€7,50/€18,50/€25,90  
Feudi di San Marzano, Apulien  
~ Intensives Aroma, mit Nuancen von Pflaumen und Kirschen. Rund am Gaumen.
- ◆ **2017 Borsao Bolé** €4,40/€7,80/€18,50/€26,50  
Bodegas Borsao, Spanien  
~ Garnacha / Syrah. Noten von Kaffee und Vanille. Duft nach Schwarzkirsche und Pflaume.
- ◆ **2021 Borsao Selección** €4,40/€7,80/€18,50/€26,50  
Bodegas Borsao, Spanien  
~ zeigt sich im Duft fruchtig mit Anklängen von Cassis, Holunder, Kirsche und dazu mit feiner Würze.



# FLASCHENWEINE · ROT

- ◆ **2020 Garrafa, Vinho Rocim Tinto Rocim, Portugal** € 31  
~ Kräftige Rotweincuvee aus Alicante Bouschet. Anklänge von dunklen Beerenfrüchten.
  
- ◆ **2018 Borsao Crianza Selección, Bodegas, Borsao, Spanien** € 29,5  
~ Garnacha, Merlot und Tempranillo gehen in diese Fruchtbombe ein.
  
- ◆ **2017 Borsao Berola, Bodegas Borsao, Spanien** € 31,5  
~ Aromen nach Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren.
  
- ◆ **2017 Borsao Zarihs, Bodegas Borsao, Spanien** € 34  
~ Aromen nach Brombeeren, Backpflaume, Holunder.
  
- ◆ **2018 Pago Florentino, Ribera del Duero, Spanien** € 38  
~ Aromen nach Eiche, Vanille und Schokolade. Rauchig und dominant.
  
- ◆ **2018 Marqués de Murrieta Reserva, Logroño, Spanien** € 59,5  
~ Aromen nach reifen Knupperkirschen, Pflaumen und Espresso.
  
- ◆ **2020 Tres Picos, Bodegas, Borsao, Spanien** € 36  
~ Ein tief rubinroter, dichter Wein mit intensiven Aromen nach Kirschlikör, Lakritz und weißem Pfeffer, untermalt von erdigen Nuancen.
  
- ◆ **2017 Cabriola, Bodegas Borsao, Spanien** € 32,5  
~ Aromen Vanille, Röstnoten, feine Würze und gedünstete Wiesenkräuter

# FLASCHENWEINE • WEIß

- ◆ **2021 Sauvignon Blanc**, Weingut Javier Sanz, Valladolid € 27,5  
~ Angenehmer, frischer und leichter Eintritt in den Gaumen. Geschmeidige und fruchtige Entwicklung. Sehr gut ausgeglichener Säuregehalt. Langer und anhaltender Abgang.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Riesling**, VDP, Württemberg € 29,5  
~Trockener Weißwein mit wenig Säure. Frischer, fruchtiger Duft mit Aromen von Clementinen, Blutorange, Aprikosen, Pfirsich, Quitte und Boskop-Apfel.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Spätburgunder**, VDP, Württemberg € 29,5  
~Blanc de Noir. Leichter und spritziger Burgunder mit zarten Limetten- und Honigmelonenaromen.
- ◆ **2021 ANDERS SEIN Weißburgunder**, VDP, Württemberg € 29,5  
~Ein leichter und eleganter Wein. Seine milde Säure umspielt die zarten Aromen von Zitrusfrüchten, Honigmelone und weißen Blüten. Angenehm und anhaltend im Abgang.
- ◆ **2021 Lugana DOC Bulgarini**, Veneto € 31  
~ Runder und weicher Lugana aus den Trebbiano di Garda Trauben
- ◆ **2021 Grauburgunder Bötzinger Meisental Q.b.A. Trocken** € 29,5  
~ Weingut Stefan Rinklin – Baden  
Wunderbar schmelziger, fruchtiger grauer Burgunder mit ausgeprägter Frucht und milder harmonischer Säure.

## CAVA

- ◆ **Castillo Perelada Cava Brut Reserva.** € 26  
~Blassgelbe Farbe. Feine Perlage.  
In den Monaten des Ausbaus entwickelt er sein feines Aroma mit leichten Fruchtnoten.<sup>m.11</sup>
- ◆ **Castillo Perelada Cava Brut Rosé.** € 29  
~Blasse kirschrote Farbe, klar und glänzend.  
Intensive und feine Perlage mit dichtem Perlenkranz. Komplexer und fruchtiger Geschmack, sanft und sehr ausgewogen am Gaumen.<sup>m.11</sup>

# COCKTAILS

- ◆ **Mojito**  
Rum / Fresh Mint / Lime / Soda / Sugar
- ◆ **Caipirinha**  
Cachaca / Lime / Brown Sugar
- ◆ **Mai Tai**  
3 times Rum / Ananas / Lemon / Mandel / Apricot
- ◆ **Gin Fizz**  
Gin / Lemon / Sugar / Soda
- ◆ **Whiskey Sour**  
Bourbon / Sugar / Lemon
- ◆ **Margarita**  
Tequila / Triplesec / Lemon / Sugar
- ◆ **Gin Basil Smash**  
Gin / Fresh Basil / Lemon / Sugar / Soda

# LONGDRINKS

- ◆ **Cuba Libre**  
Rum / Cola / Lime
- ◆ **Moscow Mule**  
Vodka / Ginger Beer / Fresh Mint / Gurke
- ◆ **Munich Mule**  
Gin / Ginger Beer / Fresh Mint / Gurke
- ◆ **Vodka + Saft**  
Vodka / Juice of your choice
- ◆ **Gin Tonic**  
Gin / Tonic / Limette

Je € 9,50 {Happy Hour € 7,90; bis 19 Uhr}

# GESPRITZT

- ◆ Weinschorle<sup>m.11</sup> € 6,90
- ◆ Sangria<sup>m.11</sup> € 6,50 / € 10,50 / € 19,5  
0,3 / 0,5L / 1L

# ALKOHOLFREI

## ◆ ‚Wolfra‘ SÄFTE & NEKTARE, PUR ODER ALS SCHORLE ◆

- ◆ Saft/Nektar 0,2 € 3,40 / 0,4 € 4,50
- ◆ Schorle 0,2 € 3,20 / 0,4 € 4,20

(Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Mango, Johannisbeere, Birne, Ananas)

## ◆ LIMONADEN ◆

- ◆ Afri Cola 0,2<sup>1.2.6</sup> € 3,30
- ◆ Afri Cola ohne Zucker 0,2<sup>1.2.6.7</sup> € 3,30
- ◆ Bluna 0,2<sup>6.2</sup> € 3,30
- ◆ Spezi 0,4<sup>1.3.6</sup> € 4,20
- ◆ Hausgemachte Ingwer-Limetten Limonade € 4,30

## ◆ WASSER ◆

- ◆ Tafelwasser 0,2 € 2,90 / 0,4 € 3,90
- ◆ Gerolsteiner Gourmet Still oder Medium 0,75 € 5,90
- ◆ Gerolsteiner Gourmet Still oder Medium 0,25 € 3,20

# KAFFEE

◆ Espresso <sup>1</sup>	€ 2,10
◆ Espresso Macchiato <sup>1,9</sup>	€ 2,40
◆ Cafe Crema <sup>1</sup>	€ 3,10
◆ Latte Macchiato <sup>1,9</sup>	€ 3,40
◆ Cappuccino <sup>1,9</sup>	€ 3,40
◆ Milchkaffee <sup>1,9</sup>	€ 3,40

# BIER

◆ Spaten Helles <sup>a</sup>	€ 4,20
◆ Radler <sup>3</sup>	€ 4,20
◆ San Miguel <sup>a</sup>	€ 4,50
◆ Löwenbräu Helles Alkoholfrei <sup>a</sup>	€ 4,20
◆ Franziskaner Weiß <sup>a</sup> / alkoholfrei / dunkel / leicht	€ 4,20
◆ Becks <sup>a,6</sup> / alkoholfrei 0,33	€ 4,50
◆ Becks Green Lemon <sup>a,6</sup> 0,33	€ 4,50
◆ Corona Extra 0,33 <sup>a,6</sup>	€ 4,50

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Süßungsmittel / 4 = taurinhaltig / 5 = chininhaltig / 6 = mit Antioxidationsmittel / 7 = mit

Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / 8 = mit Geschmacksverstärkern 9 = mit Schwefeldioxid / 10 = mit Schwärzungsmittel / 11 = mit Phosphat / 12 = mit Milcheiweiß / 13 = gewachst / 14 = mit Nitritpökelsalz / 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 16 = tiefgefroren

Allergene: a = glutenhaltige Getreide / b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / c = Eier und Eierzeugnisse d = Fisch und Fischerzeugnisse / e =

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / g = Milch und Milcherzeugnisse / h = Schalenfrüchte und

Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) / i = Sellerie

und Sellerieerzeugnisse / k = Senf und Senferzeugnisse / l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / m = Schwefeldioxid und Sulphite / n = Lupinen und

Lupinenerzeugnisse / o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.