

Aperitif

Aperol Spritz auf Eis ^{1, 2, 9, 10}	0,2 l	7,50 €
Ohne Alkohol ^{1, 2, 9, 10, 12}	0,2 l	7,50 €
Hugo mit frischer Minze ^{1, 8, 9}	0,2 l	7,50 €
Ohne Alkohol ^{1, 2, 8}	0,2 l	7,50 €
Schloß Starkenburg Rieslingsekt trocken ⁹	0,1 l	5,50 €
	0,75 l	28,50 €
Prosecco ⁹	0,1 l	5,00 €
	0,75 l	27,50 €
Prosecco mit Peche Mignon ^{2, 9}	0,1 l	5,50 €
Prosecco mit Waldbeerlikör ^{2, 9}	0,1 l	5,50 €
Osborne Sherry medium ^{2, 9}	5 cl	4,50 €
Osborne Fino Sherry Pale dry ^{2, 9}	5 cl	4,70 €
Portwein Niepoort ^{2, 9}	5 cl	4,70 €
Martini bianco/ rosso ^{2, 9}		4,70 €
Campari Soda/orange ^{2, 10}		5,60 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ¹¹		2,90 €
Pott Kaffee ¹¹		4,90 €
Cappuccino ¹¹		3,80 €
Espresso ¹¹		2,90 €
Doppelter Espresso ¹¹		4,50 €
Espresso Macchiato ¹¹		3,30 €
Milchkaffee ¹¹		4,20 €
Latte Macchiato ¹¹		4,50 €
Heiße Schokolade ¹¹		4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ¹¹		4,50 €



Teespezialitäten samova

Black Tea Classic ¹¹		3,90 €
Green Tea ¹¹		3,90 €
Sweet Chamomille		3,90 €
Fruit Tea		3,90 €
Peppermint		3,90 €
Ginger-Lemon		3,90 €



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2, 8, 11, 15}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Cola Light ^{2, 5, 8, 11, 15}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Orangenlimonade ^{2, 3, 15}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Spezi ^{2, 3, 8, 11, 15}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Zitronenlimonade ^{3, 15}	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,90 €
Odenwaldquelle Classic/Medium/Naturelle	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle ³	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,90 €
Ananassaft	0,2 l	3,90 €
Maracujanektar	0,2 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	3,90 €
Kirschnektar	0,2 l	3,90 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,90 €
Roter Traubennektar	0,2 l	3,90 €
Rapps Bananennektar	0,2 l	3,90 €
Saftschorle	0,4 l	5,50 €



Faßbiere, frisch gezapft

Schmucker Meister-Pils



0,3 l 3,60 €

0,4 l 4,80 €

Schmucker Radler ^{3, 15}

0,3 l 3,60 €

0,4 l 4,80 €

Schmucker Hefeweizen

0,3 l 3,80 €

0,5 l 5,50 €

Schmucker Weizenradler ^{3, 15}

0,3 l 3,80 €

0,5 l 5,50 €

Schmucker Bananenweizen

0,5 l 5,90 €

Flaschenbiere

Schmucker Hefeweizen alkoholfrei

0,5 l 4,90 €

Schmucker Kristallweizen

0,5 l 4,90 €

Schmucker Hefeweizen dunkel

0,5 l 4,90 €

Schmucker Pils alkoholfrei

0,33 l 3,80 €

San Miguel

0,33 l 4,90 €

Apfelwein

Apfelwein, naturtrüb ⁹

0,25 l 2,80 €

0,5 l 5,00 €

Apfelweinschorle ⁹

0,25 l 2,80 €

0,5 l 4,90 €

Apfelwein-Cola ^{2, 8, 9, 11, 15}

0,25 l 3,00 €

0,5 l 5,20 €

Spirituosen

Tequila Gold

2 cl 3,90 €

Tequila Silber

2 cl 3,90 €

Grappa Marco Bonfante

2 cl 4,70 €

Alte Mühle Haselnuss ³

2 cl 4,20 €



Obstbrände

Fies Williams-Birne	2 cl	4,10 €
Fies Mirabellenwasser	2 cl	4,10 €
Fies Zwetschgenwasser	2 cl	4,10 €
Fies Obstler	2 cl	4,40 €
Fies Himbeergeist	2 cl	4,40 €
Dieter Walz Kirschwasser	2 cl	4,60 €

Liköre

Sambuca	2 cl	4,10 €
Amaretto	2 cl	4,10 €
Cuarenta y Tres Licor 43 ^{2, 9}	2 cl	4,10 €
Bailey,s auf Eis ^{2, 5, 7, 11}	4 cl	4,60 €

Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	4,20 €
Averna	2 cl	4,20 €
Hierbas Tunel ²	2 cl	4,20 €

Cognac/Brandys

Osborne Veterano ²	2 cl	4,50 €
Carlos I. ²	2 cl	5,20 €
Gran Duque de Alba ²	2 cl	5,20 €
Cardenal Mendoza ²	2 cl	5,20 €

Whiskey / Rum

Jack Daniels ²	2 cl	4,50 €
Don Papa Rum ²	2 cl	5,50 €
Botucal Rum ²	2 cl	5,70 €
Glenfarclas 15 Years Single Malt ²	2 cl	5,90 €
Lagavulin 16 Years Single Malt ²	2 cl	6,90 €

Longdrinks 3 cl

Bacardi-Cola ^{2, 8, 11, 15}		7,50 €
Jack Daniels Cola ^{2, 8, 11, 15}		7,50 €
Havanna-Cola ^{2, 8, 11, 15}		7,50 €
Wodka-Lemon ^{3, 10, 15}		7,50 €
Gin-Tonic „Gordons“ ^{10, 15}		7,50 €
Gin-Tonic „Bombay“ ^{10, 15}		9,00 €

Schweppes

Ginger Ale ^{2, 15}	0,2 l	3,90 €
Tonic Water ^{10, 15}	0,2 l	3,90 €
Bitter Lemon ^{3, 10, 15}	0,2 l	3,90 €

Cocktails

Caipirinha Limette, Rohrzucker, Pitu, Crushed Eis		9,00 €
Mojito Limette, Minze, Weißzucker, Havanna, Crushed Eis		9,00 €
Pina Colada Ananassaft, Sahne, Bacardi, Creme de Coconut		9,00 €
Espresso Martini ^{11, 15} Wodka, Kaffelikör, Espresso		8,90 €
Whiskey Sour ^{2, 8} Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker		9,00 €

Cocktails alkoholfrei

Virgin Colada ^{2, 15} Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Cocoscreme, Sahne		6,90 €
Baretto ¹⁵ Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Maracujasirup, Kirschsafft		6,90 €
Ipanema ^{2, 15} Limette, Rohrzucker, Crushed Eis, Ginger Ale		6,90 €

Offene Weißweine Qba

• Weingut Freiberger Heppenheim

Eckweg, Riesling ⁹ 0,2 l 5,50 €
Halbtrocken

Heppenheimer Weißburgunder ⁹ 0,2 l 5,90 €
Trocken wenig Säure

Heppenheimer Grauburgunder ⁹ 0,2 l 5,90 €
Elegant, mit feiner Frucht

• Spanien

Vina Sol Torres ⁹ 0,2 l 6,50 €
angenehm leicht und Fruchten

• Portugal

Atrevido Vinho Verde ⁹ 0,2 l 5,90 €
Citrusfarben, fruchtig und frisch

Offene Rotweine Qba ⁹

Heppenheimer Schloßberg ⁹ 0,2 l 5,90 €
Spätburgunder, halbtrocken

• Weingut Mont Gras Chile

Merlot ⁹ 0,2 l 6,00 €
Fruchtig, samtweich

• Spanien

Conde Valdemar Rioja Tempranillo ⁹ 0,2 l 6,40 €
Trocken, typischer Rioja, harmonische Frucht

Castillo de Aresan, Cabernet Sauvignon ⁹ 0,2 l 6,90 €
Gegrillten Paprikaschoten mit einem Hauch
von Gewürzen und reifen Pflaumen

• Italien

Primitivo Puglia ⁹ 0,2 l 6,20 €
Intensives Bouquet nach Kirschen und Zwetschgen

Offene Roseweine

Heppenheimer Schloßberg Spätburgunder Rosé ⁹ 0,2 l 5,50 €
Lieblich, vollmundig, angenehm leichter rosé

• Spanien

La Estafeta Tempranillo rosé ⁹ 0,2 l 6,10 €
Fruchtig, kräftige Roséfarbe

Flaschenweine Rot Qba

• Deutschland

• Weingut Simon Bürkle

Auerbacher Höllberg St.Laurent ⁹
Weich und samtig Duft von roten Beeren

0,75 l 36,50 €

• Spanien

Riscal 1860 Tempranillo ⁹
Perfekte Balance von intensiver Beerenfrucht und Vanillearomen

0,75 l 32,50 €

Torres Ibericos Rioja Tempranillo Crianza ⁹
Aromen von Waldfrüchten und Anklänge von Heidelbeeren,
harmonische Frucht und geschmeidige Tanninen

0,75 l 36,50 €

Enate Cabernet Sauvignon/Merlot ⁹
Im Aroma geschmeidig und Elegant, Brombeere
und Johannisbeer, ein Hauch von Vanille

0,75 l 35,90 €

• Italien

• Feudi di san manzano "SUD"

Primitivo di Manduria ⁹
Kraftvoll, körperreich ,vollmundig und elegant

0,75 l 35,50 €

Flaschenweine Weiß Qba

• Deutschland

• Weingut Freiberger Heppenheim

Riesling trocken ⁹ 0,75 l 28,50 €
Herb mit harmonischer, abgerundeter Fruchtsäure

• Terra Starkenburg

Grauer Burgunder Spätlese trocken ⁹ 0,75 l 31,50 €
Gehaltvoll, kräftig wenig Säure

• Weingut Rothweiler Bensheim

Chardonnay & Weißburgunder trocken ⁹ 0,75 l 33,50 €
Im Geschmack fruchtbetont, elegant und eindrucksvoll,
Stachelbeere, Grapefruit, Grüner Apfel, Zimt und
ein Hauch Lychee, leichte Mineralität

• Bergsträßer Winzer eG

Heppenheimer Eckweg Roter Riesling ⁹ 0,75 l 29,00 €
Kabinett feinherb
Spezialität auf der Bergstraße Aromen von Zitrus und grünen Apfel

• Spanien

Raimat Chardonnay "Vina 27" trocken ⁹ 0,75 l 30,50 €
Elegant, Pfirsich, Honig und exotischen Früchten

Champagner

Moët&Chandon ⁹ 0,75 l 95,00 €

Kalte Tapas

- ✓ 1 Alcachofas aliñada 6,50 €
Salat von marinierten Artischockenherzen
- 2 Queso Manchego con uvas y mostaza di higo ⁹ 7,50 €
Manchego-Käse mit Trauben und Feigensenf
- 3 Melon con Jamón Serrano 6,90 €
Melonenschiffchen mit Serrano Schinken
- ✓ 4 Aceitunas verde ¹³ 4,50 €
Grüne Oliven
- 5 Ensalada de pulpo ^{1, 8} 7,90 €
Pulposalat in Knoblauch-Kräutervinaigrette
- 6 Anchoas marinadas ^{1, 8} 7,50 €
Marinierte Sardellen

Warme Tapas

- ✓ 7 Patatas con allioli Dip 6,50 €
Würzige spanische Kartoffelecken mit aioli dip
- 8 Queso Feta mediterraneo ala plancha ^{1, 8} 7,10 €
Schafskäse mediterran gegrillt
- ✓ 9 Champinones al ajillo ⁸ 6,90 €
Champignons mit Knoblauch gebraten
- ✓ 10 Verduras al grill 6,50 €
Grillgemüse
- 11 Espinacas y alcachofa chapuzón ⁸ 7,90 €
Gebackener Artischocken-Spinat
- ✓ 12 Pimientos de Padrón ³ 6,00 €
Bratpaprika
- ✓ 13 Pan con tomate y ajo ³ 5,00 €
Tomaten-Knoblauch-Baguette
- 14 Gambas al ajillo ^{1, 8, 9} 8,90 €
Garnelen in Knoblauch-Chiliöl
- ✓ 15 Garbanzos con Espinosa's ^{8, 9, 15} 6,50 €
Kichererbsen mit Spinat

16	Merluza Frita Frittierte Seehecht	7,90 €
17	Calamar a la plancha ⁸ Gegrillte Calamari mit Mojo Rote Sauce	8,90 €
18	Empanadas con la Salsa ⁸ Hausgemachte „Empanadas“ (Thunfischfüllung) mit Salsa	6,90 €
19	Filete de lucioperca con Ensalada De Hinojo ^{3, 8} Gebratener Zander in Orangen-Kräutermarinade mit Fenchelsalat	8,10 €
20	Rayas de cuello de cerdo pikante Schweinenacken Streifen	7,90 €
21	Pollo en Crema de Champiñones ⁸ Cream Sherry Hähnchen mit Champignons	7,50 €
22	Hígados de pollo en salsa de ajo Geflügelleber mit Balsamico in Riojajus	6,90 €
23	Tapas de Chorizo ⁸ Gebratene Paprikawurst	7,10 €
24	Albóndigas con tomate ⁸ Spanische Fleischbällchen in Tomatensauce	6,90 €
25	Tiras de pechuga de pollo Hähnchenbruststreifen in Chili-Mango-Soße	6,90 €
26	Dátiles con Jamon ⁸ Datteln im Speckmantel	7,00 €
27	Calamares fritos con allioli Dip Frittierte Tintenfischringe mit aioli Dip	7,10 €
28	Boquerones fritos ⁸ Frittierte Sardellen	8,20 €
✓ 29	Pan ³ Portion ofenfrisches Baguette	2,10 €
30	Allioli Hausgemachter aioli Dip	2,10 €
✓ 31	Mojo Rojo Mojo Rote Sauce	2,10 €

Sopas – Suppen

- ✓ **Sopa de Tomate** ^{3, 8} 5,90 €
Tomatensuppe mit Maistortilla-Chips
- Sopa de Pescado** ⁸ 7,90 €
Deftige Fischsuppe mit Meeresfrüchten

Ensaladas – Salatvariationen

- ✓ **Ensalada mixta** 5,90 €
Beilagensalat
- Ensalada Grande** ^{8, 13} 14,90 €
Bunter Marktsalat mit Schafskäse-Würfeln,
Zwiebeln, Peperonis und Oliven
- Ensalada Madrid** ^{3, 9} 16,50 €
Bunter Marktsalat mit knusprigen Mango-Chili Hähnchenbruststreifen
- Ensalada da Palma** ^{3, 8} 16,90 €
Bunter Marktsalat mit panierten Ziegenfrischkäse-Talern verfeinert mit Honig und Apfel

Enchiladas – Weizenmehltortillas mit Käseflocken überbacken an Tomatensauce

- Buritto con queso** ^{3, 8} 18,50 €
mit Schafskäse und frischem Blattspinat an Salatgarnitur
- Enchilada de Pollo** ^{3, 8} 18,50 €
Enchilada mit Hähnchen – Gemüseragout an Salatgarnitur

Las pastas – Nudeln

- Pasta Pulpo** ^{8, 13} 17,90 €
Fettuccine mit mediterranem Pulpo, Olivenöl, Kapernäpfeln,
Oliven, rote Zwiebeln, Paprikawürfeln und frischen Kräutern
- Chorizo pasta** ^{3, 13} 16,90 €
mit Penne, Chorizo, Chili, Oliven, rote Zwiebeln,
Petersilie und frischem Paprikawürfeln

Platos Veganos - Vegane Gericht

- ✓ **Vegana-Burger** ³ 16,90 €
Linsen-Bratlinge mit Salat, Tomaten und Jalapenos
in Holzofen-Brot, dazu Pommes und Salsa Dip
- ✓ **Vegano albóndigas** 17,90 €
Linsenfrikadellen mit mediterranem Gemüse und Salsa

Platos Principales - Hauptgerichte

- “Torero-Burger”** ⁸ 19,90 €
Gegrilltes Roastbeef mit Salat, Tomaten und Jalapenos
in Holzofenbrot, dazu Pommes und Salsa Dip
- Solomillo de Buey** ⁸ 27,50 €
Rosa gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter
Kräuterbutter und Steakhouse Pommes
- Solomillo de cerdo con champiñones en salsa** ⁸ 22,50 €
Zart gegrillte Schweinelendchen im Serranoschinkenmantel,
auf Champignonrahmsauce und spanische Kartoffeln

Pescado y Mariscos - Fisch und Meeresfrüchte

- Filete de lucioperca a la plancha** ⁸ 22,90 €
Auf der haut gebratenes Zanderfilet mit Knoblauchbutter,
dazu spanische Kartoffeln
- Calamar a la plancha** ⁸ 21,90 €
Gegrillter Calamari mit spanische Kartoffeln und Aioli
- Parrillada de Pescados y Mariscos** ⁸ 30,00 €
Gemischte Grillfischplatte mit ausgewählten Tagesfischen, Garnelen,
Calamar, dazu Aioli und spanische Kartoffeln

Paella

Die Paella ist ein spanisches Nationalgericht und stammt aus der Region um Valencia, jedoch haben sich mit der Zeit verschiedene, regionale Variationen entwickelt. Traditionell wird bei uns die Paella in der Pfanne mit Safranreis serviert. Ganz nach Ihren Wünschen zaubert unser Küchenchef für Sie die Paella mit frischem Fisch und Meeresfrüchten, oder mit Fleisch und Gemüse.

auf Vorbestellung 24 Stunden vorher pro Person 25,00 €

Asada el nino - Für unsere Kids

✓ Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	5,50 €
✓ Penne mit Tomatensauce	7,00 €
Hähnchenbrust in Cornflakes-Kruste mit Pommes	9,50 €

El postre - Dessert

Creme Catalana [§] Geflammte spanische Vanillecreme mit frischem Obst	9,00 €
Gemischter Eisbecher [§] mit frischen Früchten der Saison und Schlagsahne	9,00 €
Lauwarmes Schokoladensoufflé [§] auf Orangencarpaccio mit Vanilleeis	10,50 €