



Bodega

TAPAS · HOT STONE · POTATOES

Tapas




PATATAS BRAVAS Frittierte Kartoffeln mit pikanter Salsa Deep-fried potatoes with spicy salsa	€ 8,70
PIMIENTOS DE PADRON Paprika mit Meersalz und Olivenöl Paprika with sea salt and olive oil	€ 8,70
ALI OLI / PAN / ACEITUNAS Aioli / Brot / Oliven – Aioli / bread / olives	€ 12,50
GEBACKENE GAMBAS / BAKED GAMBAS mit Trüffelmayo with truffle mayonnaise	€ 16,50
GAMBAS AL AJILLO in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chili in olive oil roasted gambas with garlic and chili	€ 16,90
JAMON RESERVA BATALLE 24 Monate gereift – Aged for 24 months	€ 9,90
CROQUETAS DE JAMON Spanische Krokettten mit Pata Negra Spanish croquettes with Pata Negra	€ 10,00
CHORIZO Bratwurst vom Iberico Schwein – sausage of Iberico pork	€ 10,50
TAPAS SHARING PLATTE ab 3 Personen – from 3 people	€ 59,00 p.P.

HERZHAFTES KÄSEFONDUE CHEESE FONDUE Bergkäse, Emmentaler, Gruyere Frühkartoffeln / Baguette / Kirschwasser / Serrano Schinken / Perlzwiebel potatoes / baguette / cherry water / prosciutto / onions	€ 41,00 p.P.
---	-----------------

Hot Stone

Auf einem 300 Grad Celsius heißen Lavastein grillen Sie Ihr Fleisch am Tisch genauso, wie Sie es am liebsten möchten.

On a 300 degree Celsius lava stone, grill your meat at the table just the way you like it best.



ENTRECÔTE GALLEGO 200g Pommes Frites / Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce French fries / garlic bread / herb butter / cocktail sauce	€ 45,00
BLACK ANGUS RINDERFILET 200g Pommes Frites / Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce French fries / garlic bread / herb butter / cocktail sauce	€ 48,00

The Flame

The Flame bringt grillen auf ein ganz neues Niveau. Der Spieß wird am Tisch gegrillt, ohne Rauch und geruchsneutral.

The Flame takes barbecuing to a whole new level. The spit is grilled at the table, without smoke and odor neutral.

YELLOW FIN TUNA 180g Glasnudelsalat / Koriander / Wasabi / Teriyaki-Sauce / roter Ingwer Glass noodle salad / coriander / wasabi / teriyaki sauce / red ginger	€ 42,00
BLACK ANGUS RINDERFILET 180g Pommes Frites / Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce French fries / garlic bread / herb butter / cocktail sauce	€ 48,00

Lava Stone Grill

DRY AGED RIB EYE 300g Pommes Frites / Knoblauchbrot / Kräuterbutter / Cocktailsauce French fries / garlic bread / herb butter / cocktail sauce	€ 52,00
---	---------

CHILI CON CARNE mit ofenfrischem Baguette with oven-fresh baguette	€ 20,20
GEMISCHTER BLATTSALAT MIXED SALAD BOWL	€ 9,50

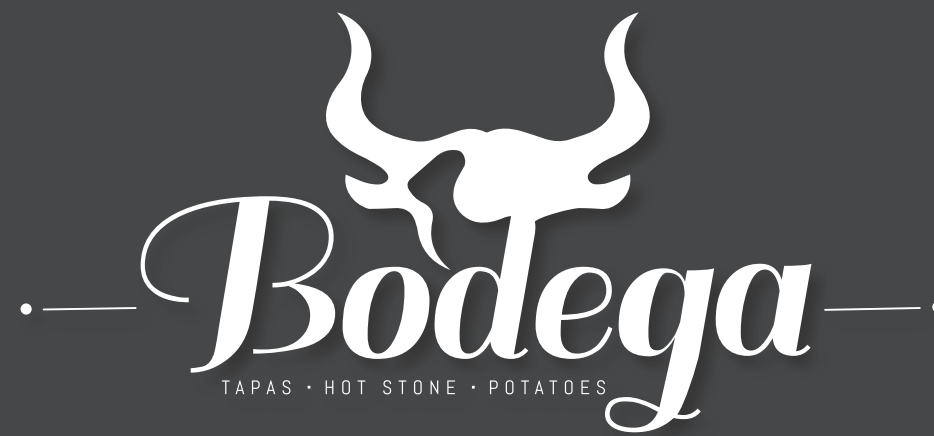
Ovenpotatoes

„Make your choice“

Sauerrahm / Speckwürfel / Kartoffeln / Vogerlsalat / Kürbiskernöl Sour cream / bacon cubes / potatoes / lamb's lettuce / pumpkin seed oil	€ 22,50
Rinderstreifen / Paprikastreifen / Mais / Jungzwiebel / Vogerlsalat Beef strips / paprika strips / sweetcorn / spring onion / lamb's lettuce	€ 25,50

Dessert

CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“ mit cremigem Kern with a creamy center	€ 11,50
SPANISCHE KÄSEVARIATION Manchego / Schafkäse aus La Mancha / Rulo / Ziegenfrischkäse aus Zamora / Feigensenf / Brot Manchego / sheep's cheese from La Mancha / Rulo / fresh goat's cheese from Zamora / fig mustard / bread	€ 15,50
CHURROS Gebackenes Spritzgebäck Schokosauce / Zimt Iberian choux pastry chocolate sauce / cinnamon	€ 12,50



Bodega

TAPAS · HOT STONE · POTATOES



Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über Allergene und Zutaten in unseren Produkten.

Our employees will be happy to inform you about allergens and ingredients in our products.

Bier – Beer 0,33l

Mohren Bier	€ 6,50
Mohren Radler Zitrone naturtrüb	€ 6,50
ERDINGER WEIZEN Hefe hell	€ 6,50
SPANISCHES BIER Estrella Galicia	€ 7,50

Säfte und Limo Juices und Soda

0,2 Orangensaft – orange juice	€ 5,00
0,2 Apfelsaft – apple juice	€ 5,00
0,3 Bio Apfelsaft naturtrüb g`spritzt bio apple juice with soda	€ 6,00

FLASCHEN LIMO | SODA BOTTLES

Coca Cola	€ 5,50
Coca Cola Zero	€ 5,50
Almdudler	€ 5,50
Mezo Mix	€ 5,50
Red Bull	€ 6,00
Tonic	€ 6,00
Bitter Lemon	€ 6,00
0,33 Mineral	€ 5,00
0,75 Mineral	€ 8,00

Aperitif

Tom´s Spritzer weiß	€ 5,50
Aperol Spritz	€ 15,00
Martini Bianco– Dry- Rosso 4cl	€ 8,50
Campari 4cl	€ 7,50
Gl. Prosecco	€ 8,00
Portwein 4cl	€ 9,50
Sherry 2cl	€ 6,50

Digestif

Ramazotti 2cl	€ 5,50
Fernet Menta 2cl	€ 5,50
Jägermeister 2cl	€ 5,50
Tequila weiß - gold 2cl	€ 5,50

Spirituosen

Diplomatico 4cl	€ 14,50
Havanna 3 Jahre – 3 years 4cl	€ 10,50
Havanna 7 Jahre – 7 years 4cl	€ 12,50
Hendricks Gin 4cl	€ 14,00
Bombay 4cl	€ 10,50
Absolut Vodka 4cl	€ 9,50
Grey Goose 4cl	€ 11,50
Jameson 4cl	€ 10,00
Jack Daniels 4cl	€ 10,00

Cognac und Brände Cognac and brandies

Remy Martin 2cl	€ 12,00
Asbach 2cl	€ 7,00

Schnäpse

Marille-Prinz 2cl	€ 5,20
Williams-Prinz 2cl	€ 5,20
Haselnuss-Prinz 2cl	€ 5,20
Zwetschke - Stanz 2cl	€ 6,80
Grappa 2cl	€ 6,90

Liköre – liquors

Baileys 4cl	€ 8,50
Amaretto 4cl	€ 8,50
Drambuie 4cl	€ 8,00
Sambucca 2cl	€ 5,50

Sekt und Champagner Sparkling wine and champagne

Prosecco Spumante	€ 42
Moet Chandon	€ 130
Moet Chandon Rosé	€ 150
Laurent Perrier Brut	€ 130
Laurent Perrier Rosé	€ 170

Warme Getränke Warm Drinks

Kaffee	€ 4,00
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 6,50
Tee	€ 5,50