



RESTAURANT

EN CASA

SPANISCHE KÜCHE



SPEISEKARTE

Tapas

101	Pan con alioli ^{a, b} Brot mit Aioli nach Art des Hauses	3,50 €
102	Pan tumaca ^{2, 6, a} Brot mit Serrano Schinken und Tomaten	4,50 €
103	Oliven (mariniert) ¹	3,00 €
104	Papas arrugadas con mojo Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojo-Sauce	5,50 €
105	Papas Bravas ^{1, 9} Kartoffeln mit scharfer Sauce	5,50 €
106	Tortilla ^c	6,00 €
107	Pimientos del padron Kleine Paprika mit Meersalz	7,00 €
108	Albondigas caseras en salsa ^{9, a} Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce	6,50 €
109	Champiñones al ajillo Champignons mit Knoblauch	5,50 €
110	Dátiles con bacon ^{6, 7} Datteln im Speckmantel	7,00 €
111	Boquerones fritos ^{1, a} Frittierte Sardellen	7,00 €
112	Croquetas caseras de pescado ^{a, c} Hausgemachte Fischkroketen	6,50 €
113	Croquetas caseras de carne ^{a, c} Hausgemachte Fleischkroketten	6,50 €
114	Chorizo a la miel ^{1, 6, 7} Warme spanische Paprikawurst mit Honig	6,50 €
115	Chorizo al vino tinto ^{1, 6, 7} Warme spanische Paprikawurst an Rotweinsauce	6,50 €

TAPPEAR heißt in Spanien:

teilen und gemeinsam essen - „Was mir gehört, gehört auch dir.“

Dieses Motto gilt ab jetzt auch hier im

EN CASA!

116	Puntillas de Calamar ^{1,a} Frittierte Calamaresspitzen	7,00 €
117	Calamares Fritos ^a Frittierte Tintenfischringe	7,00 €
118	Boquerones vinagreta Sardellen in Vinaigrette	6,00 €
119	Gambas al ajillo Garnelen mit Knoblauch	10,50 €
120	Chipirones al ajillo Ganze Tintenfische in Knoblauchsauce	10,50 €
121	Revuelto de zetas con gambas ^c Rührei mit gebratenen Pilzen und Garnelen	12,90 €

Platos de Tapas Varidas / Gemischte Tapasplatten

130	4 verschiedenen Tapas ^{1,a,b,c} Zusammengestellt vom Koch	13,50 €
131	6 verschiedenen Tapas ^{1,a,b,c} Zusammengestellt vom Koch	17,50 €
132	Gemüseteller Zusammengestellt vom Koch	10,50 €

Combinados - Tapas

140	Jamón Serrano ⁶ Serrano Schinken	10,50 €
142	Quesos Espanoles ^b Spanische Ziegenkäseplatte	11,90 €
143	Jamon Serrano y Quesos ^{6,b} Käse- und Schinkenplatte	14,90 €
144	Queso con miel ^b Ziegenkäse mit Honig	10,90 €
145	Queso con Mojo ^b Ziegenkäse mit Mojo	10,90 €

Ensaladas / Salate

150	Gemischter saisonaler Salat	6,50 €
151	Tomate - Mozzarella	8,20 €
152	Gemischte Pilze mit Serrano-Schinken auf Rucola Salat ⁶	11,90 €
153	Putenspieß an saisonalem Salat	13,90 €

Sopas / Suppen

160	Tomatensuppe ^{4, b}	5,90 €
161	Zwiebelsuppe ^b	5,90 €
163	Fischsuppe	9,90 €

Pescados / Fischgerichte

180	Anillas de calamar fritos^a Gebackene Tintenfischringe mit Kartoffeln und Salat	14,50 €
181	Cazuela de pescado y marisco Duett aus Fisch und Krustentiere mit Kirschtomaten an Weißweinsauce und Kartoffeln	18,90 €
182	Calamari al grill en salsa de mojo verde^{1, 9} Gegrillte Calamares mit kanarischer grüner Mojo-Sauce, Kartoffeln und Salat	16,50 €
183	Salmon con salsa de mango^{6, 9, b} Lachsfilet an Mangosauce mit Kartoffeln und Gemüse	17,50 €
184	Tacos de pescado al ajillo¹ Zanderfilet gebraten in Olivenöl und Safransauce mit Kartoffeln und Gemüse	16,90 €
185	Parrillada pescado y Marisco Gemischte frittierte Fischplatte mit kanarischen Kartoffeln	24,00 €
186	Mejillones a la Marinera⁹ Marinierte Muscheln mit Kartoffeln	14,50 €
187	Dorada a la espalda mit Salat und Kartoffeln	21,90 €
188	Langostinos a la plancha mit Salz und Kartoffeln	18,50 €

Carnes / Fleischgerichte

170	Pincho mixto ⁹ Marinierter gemischter Fleischspieß	19,00 €
171	Chuletillas de Cordero al Grill Lammkotelett mit Kartoffeln und Salat	17,90 €
172	Cachopo en salsa de queso ^b Gebratene Schweinefleischtasche mit Käse, Serrano-Schinken, Käsesoße, Kartoffeln und Gemüse	17,90 €
173	Fillet Mignon en salsa de finas hiervas ^b Schweinefilet mit Speckmantel auf cremiger Kräutersauce, Kartoffeln und Gemüse	18,90 €
174	Solomillo Paraiso ^b Duett aus Garnelen und Rumpsteak an Pfirsichen, Ananas, Kartoffeln und Gemüse	27,00 €
175	Solomillo En Casa ^{b,f} Rumpsteak mit Moscatel Wein, Senfsauce, Kartoffeln und Gemüse	24,00 €
176	Carne a la Canaria ¹ Gemischtes Fleisch nach kanarischer Art mit Kartoffeln und Gemüse	17,50 €
177	Schnitzel ^{a,c} mit Pommes	9,50 €
178	Schnitzel ^{a,c} mit Pommes und Salat	12,50 €

Paella

165	Paella mixta ^{1,9} Spanische Reispfanne mit dem Besten aus dem Meer und vom Land (Meeresfrüchte / Fleisch) Auf Vorbestellung ab 2 Personen Die Paella wird von uns frisch zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, wenn es mal ein wenig länger dauert.	14,90€ p.P
-----	--	------------

Fragen Sie uns nach unserem Tagesgericht!



Saucen und Brot

Alioli ^b	1,50 €
Mojo ^{1,9}	1,50 €
Salsa brava ^{1,9,10}	1,50 €
Brot ^a	1,00 €



Dessert

200	Crema Catalana ¹ Spanischer Vanillepudding mit karamellisiertem Zucker und Likör 43	5,50€
201	Crema Catalana ¹ mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
202	Flan al Caramelo ¹ Spanischer Karamellpudding mit Sahne	5,50 €
203	Flan al Caramelo ¹ Spanischer Karamellpudding mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
204	Tarta de chocolate ^{1,a} Schokomousse	5,50 €



Alkoholfreie Getränke

Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,60 €
Apfelschorle	0,2 l	2,60 €
Coca Cola/ Fanta / Sprite ^{1,3,6,7}	0,2 l	2,50 €
Gerolsteiner Medium / Naturell	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner Medium / Naturell	0,75 l	4,90 €
Tonic Water ²	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon ^{2,7}	0,2 l	2,70 €
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,70 €

Warme Getränke

Espresso ³	2,10 €
Espresso doble ³	3,20 €
Café Crema ³	2,20 €
Cappuccino ³	2,50 €
Cortado ³ (Espresso mit Milch)	2,20 €
Carajillo ³ (Espresso mit Brandy)	3,00 €
Café con leche ³	3,30 €
Leche y leche ³ (Espresso mit Kondensmilch und Milch)	3,00 €
Latte macchiato ³	2,50 €
Café En Casa ³ (mit Kondensmilch, Milch, Likör 43 und Zimt)	3,30 €
Tee (verschiedene Sorten) ³	2,50 €
Heiße Schokolade	3,10 €

Vino Tinto / Rotwein

Hauswein	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,90 €
Weinschorle	0,2 l	4,50 €
Rioja Valdepalacios (halbtrocken)	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	12,50 €
	0,75 l	17,50 €
Pesquera del Duero Rietos (trocken)	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,00 €
	0,75 l	23,00 €
Leza Garcia Reserva (trocken)	0,75 l	29,00 €

Vino Blanco / Weißwein

Hauswein	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,90 €
Nube (lieblich)	0,2 l	5,00 €
	0,5 l	12,50 €
	0,75 l	17,50 €
Alma (trocken)	0,2 l	6,50 €
	0,5 l	16,00 €
	0,75 l	23,00 €
Vaquos Verdejo (trocken-fruchtig)	0,75 l	24,50 €
Pazo Rosqueira Albarino (trocken)	0,75 l	26,00 €

Vino Rosado / Rosé

Hauswein	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,90 €
Huerta del Rey (halbtrocken)	0,75 l	21,00 €

Cerveza / Bier

König Pilsener (vom Fass)	0,25 l	2,20 €
König Pilsener (vom Fass)	0,4 l	3,50 €
Köstritzer Kellerbier (aus der Flasche)	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Weizen (aus der Flasche)	0,5 l	3,60 €
Benediktiner Alkoholfrei (aus der Flasche)	0,5 l	3,60 €
San Miguel (aus der Flasche)	0,33 l	3,50 €
Pils (alkoholfrei)	0,33 l	3,00 €

Longdrinks mit je 4cl

Cuba Libre (Havanna Rum, Cola, Limette) ^{1,3,6}	6,50 €
Vodka Tonic (Vodka, Orange/Bitter Lemon) ^{1,6}	6,50 €
Gin Tonic (Gin, Gurken, Tonic) ²	6,50 €
Whiskey - Cola (Whiskey, Cola) ^{1,3,6}	7,50 €
Vodka Sprite ⁶	6,50 €
43 con leche ^{1,b}	5,00 €
Veterano Cola ^{1,3,6}	5,50 €
Campari Orange ¹	5,50 €

Aperitivos mit je 4cl

Martini (Bianco, Tinto)	3,50 €
Pernod	3,50 €
Campari ¹	3,50 €
Scherry (Dry, Medium)	3,50 €
Prosecco	4,50 €
Aperol Spritz ¹	5,00 €

Sangria

Sangria	0,2 l	4,50 €
(hausgemacht nach altem kanarischem Rezept)	0,5 l	9,00 €
	1,00 l	18,00 €
Tinto de verano (Rotwein mit Fanta) ^{1,6}		4,50 €
Calimochto (Rotwein mit Cola) ^{1,3,6}		4,50 €
Rebujito (Weißwein mit Sprite und Minze)		4,50 €

Cocktails

Mojito (4cl Havana 3, Zitrone, Zucker, Minze und Soda)	5,50 €
En Casa (4cl Havana 3, 4cl Melonenlikör, 2cl Bananenlikör und Ananassaft)	5,50 €
Tequila Sunrise (4cl Tequila mit Orangensaft und Grenadine) ¹	5,50 €

Rones mit je 2cl

Barcadi	2,80 €
Havana Club (3 Años)	3,00 €
Havana Club (7 Años)	3,50 €
Ron Arehucas (kanarischer Rum)	3,00 €
Ron Miel (Rum mit Honig)	3,00 €

Licores mit je 2cl

Wodka Caramelo ⁴	3,00 €
Likör 43	2,80 €
Tia Maria	2,80 €
Anis (Seco, Dolce)	2,80 €
Melonen Likör	2,80 €
Bananen Likör	2,80 €
Crema Orujo	3,00 €
Grappa	3,00 €

Brandy mit je 2cl

Veterano ¹	3,00 €
103 Etiqueta Negra ¹	3,80 €
Carlos I ¹	4,00 €
Gran Duque de Alba ¹	4,50 €

Digestivos mit je 2cl

Fernet	2,50 €
Averna	3,00 €
Jägermeister	3,00 €
Ramazzotti	3,00 €
Orujo hiervas (Kräuterschnaps)	3,00 €
Orujo blanco	3,00 €
Tunel	2,80 €

Tequila mit je 2cl

Tequila Sierra

2,80 €

Gin, Wodka, Whiskey mit je 2cl

Larios

3,00 €

Smirnoff

3,00 €

Moskovskaya

3,00 €

Johnnie Walker

3,00 €

Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoffen
- ² chininhaltig
- ³ koffeinhaltig
- ⁴ mit Süßungsmittel
- ⁵ mit Benzoesäure

- ⁶ mit Konservierungsstoff(en)
- ⁷ mit Antioxidationsmittel
- ⁸ mit Stabilisatoren
- ⁹ mit Geschmacksverstärker, verwendete Würzmittel enthalten Geschmacksverstärker
- ¹⁰ mit Verdickungsmittel

- ^a Weizen
- ^b Milch
- ^c Eier

- ^d Soja
- ^e Sellerie
- ^f Senf

