



TAPAS

Ob andalusisch, baskisch oder galizisch, ob kanarisch, kastilisch oder katalanisch: Spaniens Regionalküchen haben Kopf und Charakter.

Es eint sie die Einstellung zum Genuss, die Lust am guten Produkt und die Dankbarkeit an die Natur. Sonne und Meer sorgen ganz natürlich für beste Zutaten, eine kulturell vielfältige und historisch gewachsene Genusskultur hat daraus klassische Gaumenfreunden geformt.

Das Restaurant TAPAS bringt sie ins Bermuda3Eck. Nicht umsonst ist das Speiselokal nach den Kleinigkeiten benannt, die es früher „nebenbei“ gab. Am späten Nachmittag und frühem Abend begleiten sie die Spanier in den Feierabend. Mit den Tapas zu Wein oder Bier, zu Cava oder Wermut beginnt die schönste Zeit des Tages. Hier im TAPAS werden sie in großer Zahl angeboten, mal ganz klassisch, mal kreativ abgewandelt. Ein Streifzug durch die Regionen auf kleinen Tellern.

Meeresfrüchte gibt es, Lamm, Hühnchen, Kaninchen in allerlei Varianten und die Saucen: die Mojo oder die Alioli („all i oli“ sagen die Katalanen, „Knoblauch und Öl“). Und woher kommt wohl die Mayonnaise? Aus dem Ort Mahon auf Menorca. Im TAPAS gibt es aber auch die „große“ Küche. Ständig wechseln, klassisch und kreativ, immer authentisch auf den Tisch. Dazu die Weine. Aus einem großen Weinland. Junge frische Weißweine, oft vom Erzeuger selbst, ausgesucht auf regelmäßigen Reisen. Oder die wuchtigen Roten aus den mächtigen Anbaugebieten des spanischen Nordens. Charaktervoll, tief, Vollblutstoff. Immer finden sie ausgewählte offene Weine zum Entdecken auf der Karte. Der Freisitz im trubeligen Bermuda3Eck lädt dazu ein, die leichten Fisch- und Fleischgerichte oder die exzellenten kalten und warmen Tapas dort zu genießen. Hier verbinden sich Lebensqualität, Genuss und kulinarisches Wohlbefinden. Manchmal erinnernd an mediterrane Dorfplatzatmosphäre und das an jedem Tag. TAPAS ist für alle und immer.

BEBIDAS SIN ALCOHOL ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l Fl.	0,75 l Fl.
Gerolsteiner Medium	2,30	5,90
Gerolsteiner Naturell	2,30	5,90
Orangina	0,25 l Fl.	2,90
Orangina Rouge	0,25 l Fl.	2,90
Tut Gut Malztrunk	0,33 l Fl.	2,50
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser	2,10	3,90
Coca-Cola	2,40	4,20
Cola-light	2,40	4,20
Fanta	2,40	4,20
Sprite	2,40	4,20
Spezi	2,40	4,20
Apfelschorle	2,40	4,20
Saftschorle	2,50	4,40
Schweppes		
- Tonic Water	0,2 l Fl.	2,50
- Dry Tonic Water	0,2 l Fl.	2,50
- Bitter Lemon	0,2 l Fl.	2,50
- Ginger Ale	0,2 l Fl.	2,50
- Ginger B.	0,2 l Fl.	2,50
- Wild Berry	0,2 l Fl.	2,50
Fever Tree		
- Indian Tonic Water	0,2 l Fl.	3,50
- Mediterranean Tonic Water	0,2 l Fl.	3,50

ZUMOS FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE VON GRANINI

Apfel	0,2 l Glas	2,50
Orange	0,2 l Glas	2,50
Ananas	0,2 l Glas	2,50
Banane	0,2 l Glas	2,50
Maracuja	0,2 l Glas	2,50
Kirsche	0,2 l Glas	2,50
Cranberry	0,2 l Glas	2,50
Rhabarber	0,2 l Glas	2,50
Traube	0,2 l Fl.	2,60

CAFÉ, TÉ, ETC.
KAFFEE, TEE, ETC.

Café	Tasse	2,40
Café solo	Tasse	2,20
Cortado (café solo con leche)	Tasse	2,50
Café descafeinado	Tasse	2,30
Café doble	Tasse	3,60
Cappuccino	Tasse	2,90
Café con leche grande	gr. Glas	3,60
Carajillo (café solo con brandy)	Tasse	3,90

Chocolate grande	gr. Glas	3,00
Chocolate grande con nata	gr. Glas	3,30

Té con ron (Tee mit Rum)	Glas	3,90
Leche caliente (heisse Milch)	Glas	1,90

TÉ E INFUSIONES DE HIERBAS FRESCAS
Tee von Julius Meinl

Darjeeling, Schwarzer Tee	Glas	2,50
China Sencha, Grüner Tee	Glas	2,50
Wildbeeren, Früchtetee	Glas	2,50
Ingwer-Zitron	Glas	3,00
Frische Minze	Glas	2,80
Té grande con leche caliente (mit heißer, aufgeschäumter Milch)	Glas	2,90

CERVEZAS BIERGENUSS

CERVEZAS DE BARRIL

Fassbiere	0,3 l	0,4 l
Moritz Fiege Pils	3,30	4,20
Die feine Herbe durch ausgesuchte Aromahopfen prägt dieses Bier.		
Moritz Fiege HELLES	0,3 l	3,30
Unser HELLES verbindet Tradition und Zeitgeist. Spezialmalze und die lange Lagerung garantieren unbeschwert milden Biergenuss		
Moritz Fiege Zwickel	0,3 l	3,30
Die natürliche Trübung gibt diesem Bier seine sortentypische Optik und einen intensiven Geschmack, feinwürzigen und süffig.		
Moritz Fiege Schwarzbier	0,3 l	3,30
Tiefgründig und edel. Feinwürzig, mit malziger Süße. Intensiv im Duft.		
Moritz Fiege Bernstein	0,3 l	3,30
Diese Spezialität besticht durch den milden Geschmack. Die besondere Malzmischung verleiht dem Bier die edle Farbe des Bernsteins.		
Moritz Fiege Brett	3 x 0,1 l	4,00
Jeweils 0,1 l Moritz Fiege Zwickel, Bernstein und Schwarzes auf einem Holzbrett zum Probieren.		
San Miguel	0,3 l	3,30

CERVEZAS DE BOTELLA

Flaschenbiere

Fiege frei (alkoholfrei)	0,33 l	2,90
55% weniger Kalorien- und doch feinherber Pilsengeschmack.		
Fiege Radler	0,33 l	2,90
Der herrlich erfrischende Durstlöcher. Moritz Fiege Radler ist das Biermischgetränk aus feinem Exportbier (Moritz Fiege Gründer) und echter Zitronenlimonade.		
VELTINS Pilsener Steinie	0,33 l	3,30
Helles, goldgelbes glänzendes Pils mit leicht fruchtigem Aroma, feinherber Bittere und spritzigem Charakter.		
Maisel´s Weisse Weizen		
- Original	0,5 l	4,90
- Dunkel	0,5 l	4,90
- Kristall	0,5 l	4,90
- Alkoholfrei	0,5 l	4,90

GIN TONICS

4 cl Spirituose + 0,2 l Flasche Filler

Xoriguer Mahon Gin & Schweppes Indian Tonic Water	5,90
Bombay Sapphire & Schweppes Indian Tonic Water	6,90
Star of Bombay & Schweppes Indian Tonic Water	8,90
Gin Mare & Fever Tree Indian Tonic Water	8,90
Nordés Atlantic Galician Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic Water	8,90
Hendrick´s & Schweppes Dry Tonic	8,90
Monkey 47 & Fever Tree Indian Tonic Water	8,90
Star of Bombay & Schweppes Indian Tonic Water	8,90

Oder nach Belieben aus unseren Gins und Tonics selbst kombinieren.

LONGDRINKS / HIGHBALLS / COCKTAILS

Havana Club 3 J.- Cola	5,90
Campari-Orange	5,90
Jim Beam-Cola	5,90
Smirnoff Vodka-Lemon	5,90
43 Licor mit Milch	5,90

Unsere Longdrinks werden mit 4 cl Markenspirituosen gemixt.

Cava Royal (Louis de Vernier Brut, Creme de Cassis)	5,90
Moscow Mule (Vodka, Limette, Limettensaft, Gingerbeer, Gurke)	6,90
Cava Negroni (Campari, roter Wermut, Louis de Vernier Brut)	7,90
Horse´s Neck (Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Ginger Ale)	7,90
Bramble (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Beerenlikör, Beeren)	7,90
London Buck (Gin, Zitrone, Ginger Ale)	7,90
El Diablo (Tequila, Zitrone, Ginger Ale)	8,90
Añejo Highball (Rum 7 Jahre, Orange Curacao, Limette, Angostura Bitters, Ginger Beer)	8,90
Aperol Spritz (Aperol, Louis de Vernier Brut)	5,90
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)	5,90
Martini Bianco & Tonic (Martini Bianco, Schweppes Tonic Water, Zitrone)	7,50
Martini Fiero & Tonic (Martini Fiero, Schweppes Indian Tonic Water, Orange)	8,50

CAVA

SEKT

Louis de Vernier Brut	0,1l	3,50
Louis de Vernier Brut Nature	0,1l	4,00
Louis de Vernier Brut con hielo	0,15l	4,50
Louis de Vernier Brut Nature con hielo	0,15l	5,50
Louis de Vernier Brut	0,75l	23,00
Louis de Vernier Brut Nature	0,75l	26,00
Mas Comtal Brut Reserva	0,75l	33,00

VERMUT

VERMOUTH

Lacuesta Vermouth Blanco	0,1l	4,50
Lacuesta Vermouth Roja	0,1l	4,50
Lacuesta Vermouth Reserva	0,1l	5,50
Becquer Vermouth	0,1l	4,50
Martini Bianco	5 cl	4,00
Martini Fiero	5 cl	4,00

JEREZ

SHERRY

Heredad de Hidalgo Fino	5 cl	3,00
Heredad de Hidalgo Medium	5 cl	3,00
Heredad de Hidalgo Cream	5 cl	3,00

PORTO

PORTWEIN

Kopke Fine Ruby	5 cl	3,90
Kopke Fine Tawny	5 cl	3,90
Kopke Fine Ruby Reserva	5 cl	4,90

LICORES

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	2,50
Licor 43 Orochata	2 cl	2,50
Sambuca Romana	2 cl	2,50
Southern Comfort	2 cl	2,50
Baileys	4 cl	4,00

LICORES DE HIERBAS

KRÄUTER

Hierbas Ibiza cas	2 cl	2,50
Hierbas de Mallorca secas	2 cl	2,50
Hierbas de Mallorca dulces	2 cl	2,50
Anís del Mono Seco	2 cl	2,50
Anís del Mono Dulce	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50
Pernod	2 cl	2,50
Pastis 51	2 cl	2,50
Ricard	2 cl	2,50
Ramazotti	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00

AGUARDIENT

KLARES

Condes de Albarei	2 cl	2,00
-------------------	------	------

RON

RUM

Havana Club		
- Añejo 3 Años	2 cl	2,50
- Añejo 7 Años	2 cl	3,50
- Añejo Especial	2 cl	3,00
- Selección de Maestros	2 cl	5,00
Barceló Gran Anjeo Dom.Rep.	2 cl	3,50
Botucal Reserva Exclusiva		
Venezuela	2 cl	4,00

TEQUILA

Sauza Blanco Tequila	2 cl	2,50
Sauza Gold Tequila	2 cl	2,50
Olmeca blanco	2 cl	3,00
Olmeca añejo	2 cl	3,00

VODKA

Absolut Vodka	2 cl	2,50
Absolut 100	2 cl	3,50
Smirnoff Black Vodka	2 cl	2,50

BRANDY

Osborne Bobadilla - 103	2 cl	3,00
Fabuloso	2 cl	3,50
Carlos I	2 cl	4,00
Hidalgo 200 Gran Reserva	2 cl	4,50

WHISKEY

Jim Beam, Bourbon	2 cl	3,00
Four Roses, Bourbon	2 cl	3,00

John Jameson, Irish	2 cl	3,50
---------------------	------	------

Ballantine's, Scotch	2 cl	4,00
----------------------	------	------

CLASSIC MALT SELECTION

Glenlivet 12 Jahre	2 cl	4,50
Glenlivet 15 Jahre	2 cl	5,50
Laphroaig	2 cl	5,50
Dalwhinnie	2 cl	5,50
Oban	2 cl	6,00
Lagavulin	2 cl	7,50
Glenkinchie	2 cl	5,00

VINO BLANCO

WEIßWEIN

CANFORRALES LUCÍA, AIREN

Campos Reales, D.O. La Mancha

grüne Aromen, frische Säure, wenig Frucht; gut zu kräftigen Dips und Frittiertem

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,50	4,70	16,60

VINHO VERDE

Coop. agrícola de Felgueiras, Portugal

der "grüne Wein" mit nur 9,5% Alkohol, angenehm spritzig mit leichten Zitrusaromen; gut zu Salaten oder einfach so, idealer Sommerwein

0,1 l	0,2 l	Karaffe 0,5 l
2,30	4,40	10,40

VALONGA, CHARDONNAY

Bodegas Valonga, D.O. Aragón

strohgelb mit grünen Tönen, sauber und hell. Intensive Aromen, mit einem Hauch von tropischen Früchten. Weich am Gaumen, frische, unkomplizierte Säure. Gut entwickelt. Ein eleganter, kühler Weißwein, der an den Ausläufern der Pyrenäen angebaut wird.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,00	5,70	19,90

MASROIG SOLA FRED, MACABEO UND GARNACHA

Celler El Masroig, D.O. Montsant

Ein junger, eleganter Weißwein mit einem Duft von tropischen Früchten, weißen Blumen und mediterranen Kräutern an der Nase. Elegant, frisch mit einem ausgewogenen Säurespiel.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,80	5,30	18,50

AZABACHE, VERDEJO UND VIURA

Viñedos de Aldeanueva, D.O. La Rioja

weißer Rioja mit feinen, frischen Aromen, dezent fruchtig; gut zu mildwürzigen Dips und Tapas

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,60	4,90	17,30

CARLOS SERRES BLANCO, TEMPRANILLO UND VIURA

Carlos Serres, D.O. La Rioja

Hellgelb und leuchtend in der Farbe. Sehr frische Aromen von Apfel und Ananas, mit floralen Anklängen von weißen Blumen.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,50	4,70	16,60

GRAN CARDIEL, VERDEJO UND VIURA

Bodegas Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda

am Gaumen kräftig, saftig mit sortentypischen Noten und markant herber Säure; kräftiges reifes Aroma, nach Früchten, fein exotisch; ideal zu Fisch und Meeresfrüchten

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,80	5,30	18,50

BLANCO NIEVA, VERDEJO

Viñedos de Nieva, D.O. Rueda

sehr aromatische Rebsorte aus Westspanien, exotische Noten; gut zu tomatisierten Tapas, Fisch und hellem Fleisch

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,20	6,10	21,70

VINO BLANCO

WEIßWEIN

BLANCO NIEVA, SAUVIGNON BLANC

Kastilien — León, Rueda

dieser Sortenreine Sauvignon-Blanc aus der Rueda besticht durch intensive duftende Aromen; im Abgang ist er erstaunlich stark und klingt lange nach;

sehr gut schmeckt er zu Fisch, Salaten und Meeresfrüchten

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,20 6,10 21,70

JUAN GIL, MOSCATEL

Bodegas Juan Gil, D.O. Jumilla

an der Nase frische Aromen von Steinobst, tropischen Früchten, Zitrus und weißen Blüten; am Gaumen sauber, harmonisch mit sehr deutlichen Frischenoten und lang im Abgang; ideal zu Fisch,

Meeresfrüchten, Weichkäse, Salaten, weißem Fleisch

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,50 6,60 23,60

CONDES DE ALBAREI, ALBARIÑO

Bodega Condes de Albarei, Rías Baixas

am Gaumen entstehen sehr schöne Aromen von Zitrusfrüchten, diese harmonieren mit einer eleganten Säurestruktur. Dieser Weißwein aus Galizien ist sanft und frisch mit einem guten und langen Ausklang.

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,70 6,80 24,50

BECQUER BLANCO, VIURA UND CHARDONNAY

Bodegas Escudero, D.O. La Rioja

an der Nase intensive Aromen nach Pfirsich und Apfel, mit deutlichen Holztönen; im Mund ausladend, frisch und ausbalanciert;

gut zu Fisch- und Schalentiergerichten

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,90 6,90 25,00

NOMÉS, GARNACHA BLANCO

Castillo Perelada, D.O. Empordà

im Glas mit einer blassgelben Farbe mit grünen Reflexen. An der Nase Noten von süßen Früchten, frisch, floral, würzig. Am Gaumen rund, ausbalanciert, voller Geschmack, lang und anhaltend.

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,90 7,40 25,60

PARDEVALLES ALBARÍN BLANCO

Bodegas Pardevalles, D.O. Tierra de León

leuchtend gelb, mit grünlichen Reflexen; an der Nase Aromen von frischem Obst und Kräutern; am Gaumen frisch, säurebetonte Spitzen mit einem bemerkenswerten Körper, langanhaltend; 90 Parker Punkte und 88 Peñin Punkte

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,90 6,90 25,00

VINO BLANCO

BOTELLAS

FLASCHENWEINE WEIB

FLASCHE 0,75 L

PIE FRANCO, VERDEJO

29,00

Viñedos de Nieva, D.O. Rueda

feine Aromen von exotischen Früchten, Apfel und Kräuter;
kräftig und elegant; gut zu Reisgerichten, Fischgerichten,
hellem Geflügel und Fleisch

LAGAR DE CERVERA, ALBARIÑO

29,00

Bodegas La Rioja Alta, Rías Baixas

an der Nase Ananas, Mango, Melone und Noten von trockenem Heu; am
Gaumen frisch fleischig, fruchtig, sehr lebendig; im Abgang lang
anhaltend, komplex

VINO ROSADO

Rosé

VALLE OSCURO, PRIETO PICUDO UND TEMPRANILLO

Bodegas Otero, Vino de Calidad de Benavente

kräftige Fruchtnoten, Wald- und Himbeeren, wenig Säure; einfach so
oder zu vegetarischen Gerichten, Fischgerichten und Geflügel

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

2,50 4,70 16,60

MASROIG SOLÀ FRED ROSAT, GARNACHA UND SYRAH

Celler El Masroig, D.O. Montsant

ein junger Rosewein; an der Nase dominieren die Aromen von roten
Früchten, am Gaumen frisch und anhaltend; ideal zu Fisch und
Grillgerichten

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

2,80 5,30 18,50

LOGOS ROSADO, GARNACHA UND TEMPRANILLO

Bodegas Logos, D.O. Navarra

Im Glas zeigt sich ein helles Erdbeerrot mit feinen kupferfarbenen
Nuancen, Aromen von reifer roter Frucht, Gewürznoten und einem
Anklang Vanille im Hintergrund.

0,1 l 0,2 l Flasche 0,75 l

3,00 5,70 19,90

VINO TINTO

ROTWEIN

SOLAR DE BECQUER TEMPRANILLO

Bodegas Escudero, D.O. La Rioja

Ein junger Rotwein, der nicht nur frische Frucht, sondern auch gute Struktur bietet und mit einem würzigen, kraftvollen Körper überrascht.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,00	5,70	19,90

MONTE OTÓN, GARNACHA

Bodegas Borsao, D.O. Campo de Borja

am Gaumen fruchtbetont und sehr ausgewogen. Leuchtende rubinrote Farbe mit violetten Schattierungen. Frische Himbeer- und Erdbeeraromen mit feinen, floralen Nuancen.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,50	4,70	16,60

FUNDUS CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO

Andalusien, Sierra Norte de Sevilla

kraftvoll und elegant, mit den sortentypischen Charaktereigenschaften der Cabernet – Sauvignon Traube, bietet der Fundus viel Weingenuss. Salat, Geflügel und gegrillte Tapas gehen gut zu diesem leckeren Wein

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,50	4,70	16,60

CANFORRALES CLASICO, TEMPRANILLO

Bodegas Campos Reales, D.O. La Mancha

ist von dichter kirschroter Farbe mit violetten Nuancen. Ein besitzt ein dichtes, sauberes an Kirsche und Feigen erinnerndes Bukett. Am Gaumen entfalten sich Frucht, Würze und Kraft auf harmonische Weise.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,70	5,10	17,50

LACUESTA TINTO, TEMPRANILLO, MAZUELO, GRACIANO

Bodegas Martinez Lacuesta, D.O. La RIOJA

sauber in der Nase mit Aromen von roten Früchten; am Gaumen leicht und frisch; mit fruchtigen Noten und einem warmen Nachklang, der von seinem kurzen Ausbau in neuen amerikanischen Eichenfässern stammt; passend zu weißen und roten Fleischgerichten oder reifem Käse

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,80	5,30	18,50

MASROIG SOLÀ FRED, CARIGNAN UND GARNACHA

Celler El Masroig, D.O. Montsant

Ein junger Rotwein mit einer intensiven Farbe. Im Bouquet ausgewogen Aromen von reifen Früchten, sehr aromatisch. Im Mund vollmundig und frisch, mit einem langen Abgang.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
2,90	5,40	19,00

AZABACHE CRIANZA, TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO

Viñedos de Aldeanueva, D.O. La Rioja

Cuvée aus Tempranillo und Garnacha mit 12 monatigem Faßausbau in amerikanischer Eiche, weich und rund; gut zu dunklem Geflügel und jeder Art von Fleisch

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,00	5,70	19,90

SANTA BÁRBARA, MONASTRELL UND CABARNET SAUVIGNON

Vins del Comtat, D.O. Alicante

tiefrot, zeigt an der Nase Aromen von Himbeere und Brombeere, sowie eine zurückhaltende Säure; am Gaumen weich, mit Aromen von Obst, Vanille und Kokos; gut zu Grillgerichten und kräftigen Tapas

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,20	6,10	21,70

VINO TINTO ROTWEIN

TUDEJEM, TEMPRANILLO

Bodegas Escudero, D.O. de la Tierra

ein intensiver Tempranillo mit klaren, sauberen Fruchtnoten. Gut integrierte Eichennoten, runde Tannine und reife Frucht nach Brombeere, etwas Süßholz, dunkle Kirsche

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,50	6,60	23,60

MASROIG LES SORT JOVE, GARNACHA, CARIGNAN UND SYRAH

Celler El Masroig, D.O. Montsant

ein sehr fruchtiger Rotwein. An der Nase Töne von Erd- und Himbeeren, mit einer cremigen Tiefen. Am Gaumen rund, frisch, sehr glatt.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,70	6,80	24,50

CASA CASTILLO, MONASTRELL

Casa Castillo, D.O. Jumilla

fruchtige Aromen von frischem Kernobst, im Hintergrund ausdrucksstarke, würzige Noten, die Erinnerungen an mediterrane Wildkräuter und Gräser wecken. Am Gaumen kraftvolle dunkle Frucht, ausgewogene Säure und feine Zartbitterschokolade im Hintergrund.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,90	7,40	25,60

BECQUER ECOLOGICO, TEMPRANILLO, GARNACHA (BIO WEIN)

Bodegas Escudero, D.O. La Rioja

kräftiges Aroma von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Veilchen; gut zu kräftigen Tapas und Fleischgerichten

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,90	7,40	25,60

LOGOS II CRIANZA, CABERNET, MERLOT UND TEMPRANILLO

Bodegas Logos, D.O. Navarra

dunkle Kirsche von alten Rebstöcken, vielschichtig und harmonisch; gut zu kräftigen Tapas und Fleischgerichten

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
4,50	8,30	29,00

MASROIG LES SORT SYCAR, CARIGNAN UND SYRAH

Celler El Masroig, D.O. Montsant

An der Nase ausdrucksstarke Aromen von Veilchen, reifen, roten Früchten und Pflaumen. Würzige Röstnoten von Tabak, Schokolade. Im Mund im ersten Augenblick glatt, vollmundig, tiefgründig-mineralisch, dann reife Eichenholztannine und langer Nachhall.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
5,10	9,50	33,00

SOLAR DE BECQUER GRAN RESERVA TEMPRANILLO, MAZUELO, GARNACHA

Bodegas Escudero, D.O. La Rioja

tiefrote, an der Nase würzige Aromen von gerösteten Früchten und Nüssen; sehr gute Struktur, voll und ausgewogen am Gaumen, mit einer sehr schönen Harmonie zwischen den Geschmacksrichtungen; eleganter Abgang.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
5,40	9,90	35,90

CASA CASTILLO EL MOLAR, GARNACHA

Casa Castillo, D.O. Jumilla

Der El Molar hat eine leuchtend, kirschrote Farbe. An der Nase eine komplexe, elegante, mineralisch-würzige Aromenstruktur mit Anklängen von mediterranen Kräutern und Gräsern. Am Gaumen kraftvoll, würzig und balsamisch.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
5,40	9,90	34,50

VINO TINTO BOTELLAS

FLASCHENWEINE ROT

FLASCHE 0,75 L

VINSACRO, TEMPRANILLO, GARNACHA 38,00

Bodegas Vinsacro, D.O. La Rioja

Spaniens Spitze und Rioja Zukunft, 90 Parker Punkte, kräftig und Nachhaltig, gutes Finale für jedes Essen und jeden Abend

LOGOS I, TEMPRANILLO, GARNACHA,
CABERNET SAUVIGNON 38,00

Bodegas Logos, D.O. Navarra

handverlesene Trauben mit 18 monatiger Fasslagerung, sehr ausgewogene Tannine, schmelzig im Abgang; gut zu allen Fleischgerichten

FLORENTINO DE LECANDA CASUNE 42,00

Florentino de Lecanda, D.O. La Rioja

tiefe granatrote Farbe mit leichten violetten Rändern, sauber und brillant; süße Vanilletöne begleiten das Mundgefühl, schwarze Fruchttöne im Abgang.

TORRE GALATEA RESERVA MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON,
GARNACHA, SYRAH 42,00

Castillo Perelada, D.O. Empordà

Ein zu Ehren der Freundschaft zwischen dem Hause Perelada und Salvador Dali entwickelter Rotwein
kirschrot; samtiges Aroma mit Anklängen an Früchte und balsamischer Röstnote; am Gaumen frisch, strukturiert und ausgeglichen; ein Wein von ausgeprägter Persönlichkeit, gut im Abgang und mit langem Nachgeschmack

FINCA MALAVEÏNA TINTO, MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON,
SYRAH, GARNACHA 45,00

Castillo Perelada, D.O. Empordà

körperreich, balsamisch, fleischig und von guter Struktur, mit belebender Säure und seidigen Tanninen
bester Wein Bacchus International 2013 Jahrgang 2009
90 Parker Points The Wine Advocate
Great Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2012 (Spanien)
Great Gold Medal Vinales Internationales 2012

VIÑA ARDANZA TINTO RESERVA 2004
TEMPRANILLO UND GARNACHA 45,00

Bodega La Rioja Alta, D.O. La Rioja

kirschrot mit granatrotem Saum, Aroma kandierte Früchte, komplex, elegant; am Gaumen reife Früchte, würzig; einer der Topweine des Rioja

CÁNFORA PIE FRANCO 2009
TEMPRANILLO 49,00

Bodegas Campos Reales, D.O. La Mancha

sattes, dunkles Purpur; an der Nase sehr komplex – reife, rote Früchte, Rumtopf- und Röstaromen; am Gaumen präsentiert sich der Cánfora Pie Franco mineralisch, fleischig und körperreich

LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904
TEMPRANILLO, GRACIANO 49,00

Bodega La Rioja Alta, D.O. La Rioja

saftige Aromen reifer Schwarzkirschen, Bienenhonig, mineralische Anklänge, wunderbar runde balsamische Noten

VINSACRO DIORO, TEMPRANILLO, GARNACHA,
MAZUELO UND GRACIANO 59,00

Bodegas Vinsacro, D.O. La Rioja

Sehr ausdrucksstarke Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und gut eingebundenen Holztönen, am Gaumen von großer Kraft und Eleganz. Die Trauben werden von Hand gelesen, noch am Weinberg aussortiert.

Bitte erkundigen Sie sich nach den aktuellen Jahrgängen.