

Sopa

/ Suppen

Sopa de Cebolla	/ Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	6,50€
Sopa de Pescado	/ Fischsuppe nach spanischer Art mit Weißwein abgeschmeckt	9,90€
Sopa de Tomate	/ Tomatensuppe verfeinert mit einem Sahnehäubchen und frittiertem Brot	5,90€
Sopa de Patata con Trufa	/ Kartoffelsuppe mit Trüffel- Spänen	9,90€

Ensalada

/ Salate

Ensalada Clasica	/ Klassisch gemischter Salat	5,90€
Ensalada Mixta	/ Blattsalat mit Gurken,tomaten,ei,thunfisch,zwiebel	8,50€
Ensalada de cogollas de tudela con ventresc de pimientos osados y anchoa del cantabrico		9,90€
Romanaherzen mit Thunfisch sowie eingelegten Sardellen verfeinert mit einem spanischen Olivenöldressing		
Ensalada Cesar	/ Romanasalat mit Parmesankäse, gebratene Gemüsestreifen und gebratener Hähnchenbrust	12,90€

Tapas y Entrantes / Kalte Vorspeise

Jamon „Pata Negra“ con datiles / Spanischer Schinken vom iberischem Edel-Wildschwein (Schwarz-Klaue)	19,90€
Jamon „Serano Grand Reserva“ con datiles / Spanischer Edelschinken“ Serano“ langer Reifungsprozess	15,90€
Carpaccio de Solomillo con parmesano y vinagreta balsamico / Feine rohe Scheiben vom Angus Filet mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Vinaigrette	14,50€
Boquerones en Vinagre y aceite de oliva / Sardellen in Essig eingelegt und mit spanischem Olivenöl verfeinert	9,50€
Variacion de Quesos / Käse Variation	12,50€
Surtido de Ibericos / Schinken ,chorizio,salchichon,Keso	16,90€
Foie Micuit con Cebolla caramelizada y mermelada de frutas /Edel- Gänseleberpastete in Begleitung von karamellisierten Zwiebeln und Marmelade	19,50€
Salpicon de marisco / Marinierte Meeresfrüchte	9,90€
Gambas Cocidas / Gekochte Garnelen	8,90€

Tapas y Entrantes / Warme Vorspeise

Gambas al ajillo/ Riesengarnelen aus dem Wildfang im Tontopf mit Knoblauch und Chili gebraten	17,90€
Langostinos Plancha/ Riesengarnelen vom Grill	17,90€
Albondigas en tomate con queso de Cabra/ Fleischbällchen in Tomatensauce mit Ziegenkäse	9,90€
Datiles con Bacon / Datteln mit einer Mandelfüllung im Speckmantel	7,50€
Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas /Kleine Paprikas gefüllt mit einer Farce vom Seehecht und Garnelen	14,50€
Setas con Jamon y Foie / Pilze mit Serrano-Schinken und Gänseleber	13,50€
Pulpo a la gallega/ Oktopus nach galizischer Art zubereitet	14,50€
Venduras mediterranea/ Mediterranisches Grill –Gemüse	10,50€
Queso frito de Cabra con / Paniertes Ziegenkäse in Begleitung von einer Lauch-Cremesauce und Erdbeeren	9,90€
Chipirones a la Andaluza/ Calamares (Tintenfischtuben) vom Grill mit Knoblauchöl	12,50€

Fleischspezialitäten

Argentinisches Entrecote 300 gr. ohne Beilagen	16,50€
Argentinisches Entrecote 400 gr. ohne Beilagen	21,50€
Argentinisches Rumpsteak 300 gr. ohne Beilagen	19,50€
Argentinisches Rumpsteak 400 gr. ohne Beilagen	24,50€
Argentinisches Filetsteak 300 gr. ohne Beilagen	24,90€
Argentinisches Filetsteak 400 gr. ohne Beilagen	29,90€
Neuseeländisches Weidenlammfilet mit Pfeffersauce, Folienkartoffeln und Spinat	24,50€
Lammkoteletts vom Neuseeländischem Weidelamm aus dem Carree	
mit mediterranen Kräutern und Kartoffelecken als Beilage	23,50€
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachter Panade dazu Bratkartoffel, Salat	19,90€
Chateaubriand für 2 Personen	
Argentinisches 500-600gr. tranchiert am Tisch mit Kartoffelecken und Gemüse, Sauce Bernaise sowie Pfeffersauce	pro.Person 29,50€
Argentinisches Black Angus Rinderfilet am Tisch flambiert mit Wokgemüse, Kartoffeln und Salat Für 2 Personen	pro.Person 34,00€
Mar y Tierra Duett vom Argentinischem Angus Rinderfilet Mignon auf Sherrysauce und der Riesengarnele aus dem Wildfang auf Hummersauce dazu Oliven-Kartoffelpüree und Gemüse	31,90€

Liebe Gäste ,

wir haben uns nach reifer Überlegung entschieden hochwertiges Prime Beef aus den Vereinigten Staaten aufzunehmen.

Da die Fleischqualität aus Argentinien Schwankungen unterliegt und uns die hormonelle schnelle Zucht von Jungbullen nicht unbedingt zusagt, sind wir letztendlich dazu übergegangen und haben uns nach anderen Fleischlieferanten umgesehen.

Das amerikanische Fleisch ist fein marmoriert, hormonfrei und die Kühe werden auf weitläufigen Gehegen großgezogen.

Uns ist es sehr daran gelegen unseren Gästen den besten Genuss zu bereiten und Ihnen dabei etwas Gutes zu tun.

Zu jedem Fleischgang servieren wir 2 Beilagen Ihrer Wahl.

Amerikanisches Roastbeef vom Nebraska Rind	350gr.	37.50 €
Amerikanisches Entrecote vom Nebraska Rind	350gr	35.50 €
Amerikanisches Filet vom Nebraska Rind	200gr. 36€ 300gr. 49€ 	400gr. 61,00 €
T-Bone Steak vom Nebraska Rind		600gr 69,50 €
Premium Qualität aus Irland		
Dry Aged Irish Entrecote , butterweiches Fleisch 24-29Tage gereift unglaublich Zart	350 gr.	39,50€

Fangfrische Fischspezialitäten

Zanderfilet in Düsseldorfer Senfsauce

mit Salzkartoffeln und Spinat

17,50€

Seezunge ca. 500 gr. vom Grill

mit Salzkartoffeln und Spinat

32,50€

Norwegisches Lachsfilet alla Sal

in Sauce Bernaise mit Spinat und weißem Reis

18,90€

Paella Vallencia

22,50€ p.P.

Bitte beachten Sie, dass wir unseren Fisch immer frisch beziehen und Jenen aus dem Wildfang den Vorrang geben.

Wir haben eine Tafel an der Wand ,auf der wir weitere fangfrische Fische anbieten.

Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicekräften welche Sie gerne beraten werden

Dessert

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Mövenpick Vanilleeis	6,90€
Mövenpick Vanilleeis mit Schokoladensauce	4,90€
Gemischtes Mövenpick Eis mit frischer Schlagsahne (Erdbeer,Schokolade,Vanille)	4,90€
Trilogie vom sauren Sorbet Orange, Blutorange, Zitrone	6,50€
Ananas Carpaccio mit Mövenpick Vanilleeis	7,90€
Creme Brulee mit Wallnusseis	5,90€
Wir bieten auch hausgemachten Kuchen am Nachmittag an bis 18 Uhr mit Schlagsahne	Stk 3,90€.
Jeden Sonntag hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce	5,50€



Alkoholfreie Getränke

*Lebenselexier /Wasser
EURO*

Selters Classic	0,25l	2,80
Selters Naturell	0,25l	2,80
Selters Naturell/Classic	0,75l	7,50

Lebenssäfte- und Nektar/ Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2 l	3,00
	6,50	

Apfelschorle	0,2 l	3,00
	3,00	

Orangensaft	0,2 l	3,00
Reinheitsgebot		

Kirschsaft	0,2 l	3,00
------------	-------	------

Maracujasaft	0,2 l	3,00
	4,50	

Gemüse zum trinken

Tomatensaft	0,2 l	3,00
-------------	-------	------

Rhabarberschorle	0,2 l	3,00
------------------	-------	------

Klassisches Energie Getränk

Malzgetränk	0,33l	3,50
Fruchtschorle		

Amerikanische Brause
4,90

Coca Cola/ Zero/Light/	0,2l	2,80
------------------------	------	------

Sprite/Fanta	0,2l	2,80
--------------	------	------

Englische Brause
19,90

Ginger Ale	0,2l	3,00
------------	------	------

Bitter lemon	0,2l	3,00
Rioja		

Warme Getränke

Wachmacher aus Österreich

Julius Meinl Café	2,60
-------------------	------

Julius Meinl Espresso	2,30
-----------------------	------

Julius Cappuccino	2,90
-------------------	------

Kännchen Meinl Tee	3,80
--------------------	------

Julius Meinl Irish Coffee	
---------------------------	--

Frischer Minztee	
------------------	--

Flüssiges Brot nach dem

Warsteiner Pils vom Fass0,2l	2,50
------------------------------	------

Warsteiner Pils	0,5l
-----------------	------

Frankenheim Alt vom Fass 0,25l	2,40
--------------------------------	------

Frankenheim Alt0,5l	4,50
---------------------	------

König Ludwig Weizen0,5l	4,80
-------------------------	------

Warsteiner Alkoholfrei 0,33l	2,90
------------------------------	------

Hausgemachter Sangria/ Spanische Wein-

Rot	0,2l
------------	------

Rot 0,5l	9,90	Rot 1l	18,50
----------	------	--------	-------

Weiß/Rose 0,2l	5,90
----------------	------

Weiß/Rose 0,5l	10,90	1L
----------------	-------	----

Offener Götternektar/Weine

Weißwein Rueda /Rose Rioja/ Rotwein	
-------------------------------------	--



Schweppes Tonic 0,2l 3,00

Neuartiges Energie Getränk
9,90 €

Red Bull 0,25 4,00
18,90€

Flüssiges Spanisches Brot aus der Flasche

Estrella Galicia 0,33l 3,00

Jeweils das Glas 0,2l für 4,90 €

Jeweils 0,5l für

Jeweils 1l für

Luis Canas, Rioja D.O., Spanien

Rotwein, Barrique. Rebsorten: 95% and Garnacha.

französischer Eiche und 12 Monate in 36 Monate Reifung in der Flasche. fein, elegant und komplex, Anklängen von Thymian, Rosmarin fleischig, elegant und kraftvoll, mit Lakritz und einem langen und



2007

Tempranillo und 5% Graciano, Mazuelo 12 Monate Ausbau in Barriques in amerikanischer Eiche.

Rubinrot mit dunklem Saum. Im Bukett konzentrierte schwarze Früchte mit und von Leder und Tabak. Am Gaumen Noten von dunkler Fruchtkonfitüre und anhaltenden Abgang.

Flasche 750ml

54,50 €

Monte Pinadillo Ribero del

100% Tinto

Weinlese. Mazeration

Eiche (60%) und Ungarn (40%) . und komplexe Aroma, mit großer Noten von schwarzen Früchten, Aromen von Kaffee, Lakritze, Im Mund ist er vollmundig, anhaltend im Abgang..



Duero 2005

Fino(Tempranillo).Hand ausgewählte Ausbau: 14 Monate in amerikanischer Umfüllungen alle 6 Monate.: intensive Konzentration, kraftvoll und tief, reife Heidelbeeren, Preiselbeeren, begleitende toffe, Balsamico und Pralinen strukturiert und intensiv ist. Lang und

Flasche 750 ml

42,50 €

Rioja Valserrano crianza 2012

Valserano Crianza Rotwein der Crianza wird aus den Rebsorten für 18 Monate in kleinen intensive Fruchtaromen, delikate intensive Bouquet vereint die Pflaumen roter und schwarzer Tabak, Pfeffer und Vanille. Am und sehr ausgewogen. Im Nachhall Mineralität mit sanft abgerundeten

Flasche750ml



Bodegas de la Marquesa. Der Valserrano Tempranillo und Mazuelo gekeltert und Holzfässern gereift. : Tiefdunkle Farbe, Würznoten, Kraft und Weichheit.:Das Aromen reifer dunkler Früchte wie Waldbeeren sowie feine Würznoten wie Gaumen ist der Wein körperreich, saftig zeigt der Wein eine sehr komplexe Tanninen.

32,50 €

Finca San Martin Rioja 2011

Diese moderne Crianza von Finca Glas eine dunkle kirschrote Farbe lebendig in der Nase, mit starken weiche Spuren von Vanille, Zeder Gaumen ausgewogen, mit runden



San Martín aus der Rioja Alavesa zeigt im mit violetten Rändern. Frisch und Anklängen von wilden Brombeeren, und Lakritze. Gut strukturiert und am Tanninen.

Flasche 750ml

29,50 €

Vina Pedrosa Ribera del Duero

Eine Gran Reserva aus ausgewählten Qualität. Nach 24 Monaten Reife im amerikanischen Eiche

Kaminrot mit granatrotem Saum. Leder, animalisch, Vanilletöne, harmonisch, ausbalanciert, sanfte lang anhaltender Abgang



Reben - 100 % Tempranillo. 100 % Barrique aus französischer und

Aroma kraftvoll, überreife Waldbeeren, Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll, Tannine und leichte Fruchtsäure, sehr

Flasche 750ml

69,50 €

Zinio Rioja Tempranillo Crianza

Die Trauben für den ZINIO Crianza über 30 Jahre alten Rebstöcken. Für amerikanische und französische Abfüllung bleibt der Wein zur Lager, bevor er in den Verkauf gelangt. Mittleres Rubinrot. Vielschichtiges dezente Holz- und Röstaromen sowie weicher Auftakt, harmonischer Körper, Würze- und Barriquearomen. ist lang und intensiv



2011

stammen aus einer Selektion von den Ausbau und Reifung werden Barriques verwendet. Nach der Verfeinerung noch rund 10 Monate am

Bouquet nach roten Beeren, Gewürznelke. Am Gaumen gute Balance von Frucht-, Angenehme Tanninstruktur. Der Abgang

Flasche 750ml

32,50 €

Finca Munoz Tempranillo 2010

Sattes Purpur mit rubinen Reflexen. der ansprechenden Nase, auch begleitet von zarten Tabaknoten. aufwärmenden Gaumen, angenehme Tempranillo-Fülle in der pflaumigen Mitte, Dörrfrüchte und dezente Haselnusschokolade



Kokoschokolade und Backpflaumen in getrocknete Kirschen und Birnenbrot, Samtige Textur mit malzigem Extrakt im im saftigen Finale.

Flasche 750ml

36,50€

Sancho Garcés Tempranillo

36 Monate in amerikanischen Rioja vom kristallklarem Aussehen leichten Granat Farbtons. In der



Reserva 2006

Eichenfässern gereift. Ein klassischer und kirschroter Farbe mit einem Nase entwickelt sich das typische

Bukett , von rauchiger Noten
balsamischen und würzigen
Wein weich, aber zeigt
eleganter Wein mit
Flasche 750ml

**Prada De Atauta Ribera
2009**

Die Reben im Bestand der
60 Jahre alt, sogar einige
noch zu finden. Um eine
gewährleisten, werden die Erträge möglichst gering gehalten. Barriqueausbau französische
Eiche Barriqueausbau in 12 Monaten



begleitet ergänzenden
Aromen. Am Gaumen ist der
Charakter. Es ist ein
seidigemMundgefühl.
39,50€

de Duero 100% Tinto Fino

Bodega sind durchweg über
wurzelechte Exemplare sind
hohe Qualität zu

Das Auge erfreut sich an einem satten Kirschtrot. In der Nase Blaubeere, Pflaume, warmes
Holz. Im Mund öffnet sich der Wein zu einem samtig-seidigen Teppich auf einem stabilen
Tannin-Gerüst. Ein
noch eine ganze Weile auf

Flasche 750ml

39,50€



beeriger Nachhall bleibt
der Zunge.

Roche D`Ampsej Roero

Transparentes Granatrot,
Geranien, Pfirsich,
Gewürznoten, Zimt, Pfeffer
reich und ausgewogen im
Tanninstruktur und feinen Fruchtaromen von Waldbeeren, Gewürzen und vegetabilen Noten. In neuen
Barriquefässern 18 Monate
der Flasche. Ein erstklassiger

Flasche 750ml

Riserva 2009

Aromen von Veilchen,
Brombeeren, süßen
und Cacao. Am Gaumen
Charakter mit weicher
gereift, danach 24 Monate auf
Nebbiolo Cru

89,50€

Luis Canas

Gran Reserva 2007

Der Wein ist eine Cuvee aus
Graciano. Die Trauben
Jahre alten Reben.



Monate in franzoesischen, dann 12 Monate in amerikanischen Eichenfaessern und anschliessend

Tempranillo (95%) und
stammen von - im Schnitt - 50
Erst lagerte der Wein 12

weitere 36 Monate in der Flasche.

Im Bouquet finden Sie Waldbeeren, rote Johannisbeeren, sowie Roestaromen. Der Wein ist weich und ausgewogen mit einem langen Abgang.

Flasche 750ml

62,50



Der **Zarzuela Selección** 2012 schaffte es auf Platz 2 bei der großen FAS Ribera del Duero Verkostung in der Kategorie Roble (Eiche). Fas purpur-schwarz kommt er daher und zeigt sich zunächst schüchtern in der Nase, dann gibt es jedoch kein Halten - Rosenblätter, Lavendel, Brombeere und Bitterschokolade. Am Gaumen noch vielschichtiger, tiefer gerdezu betörend mit Cassislikör und Schokolade. Nachhaltig, faszinierend mit dezentem Holz.

Fl 750ml

34,-€



**ZARZUELA Crianza 2011 /La Horra (Burgos), Ribera del Duero DO,
Kastilien-Leon /100% Tempranillo
12 Monate in Barriques aus amerikanischer
Eiche /Ein schön ausgebauter Ribera del Duero Crianza
Fl 750ml**

28,50,-€



Argum Chardonnay 2009/750ml 21,50€ 0,2cl 5,50€

Weingut und Weinkellerei El Castillo/ Weiß 2009/ Tierra de Castilla /Chardonnay-Traube
Gelb, gold brillante.Farbe/ Mit großer Persönlichkeit , Aromen von tropischen
Früchten,Quitten und Blumen aus einem mediterranem Wald, mit feinen Vanilletönen
kombiniert, die seinen Aufenthalt in Barric zu entnehmen sind. Ein eleganter, ausgewogener,
harmonischer Gaumen



Paco&Lola /750ml 28,50€.....0,2cl 7,50€

Ein strohgelber, reiner und glänzender Wein mit grünlichem Schimmer. Für die Nase sehr
typische Aromen der Rebsorte Albariño, mit gelbem Kernobst, Ginster und mineralischen
Noten, intensiv, elegant und anhaltend. Frisch und jung auf der Zunge, mit ausgeglichenem
Säuregehalt, der ihm eine perfekte Harmonie verleiht. Schmackhaft, elegant, mit lang
anhaltendem Nachklang.



Martin Codax Albarino/750ml 31,50 € 0,2cl 8,50€

Strohgelbe Farbe mit Zitronen-Reflexen. Er ist rein, glänzend mit leichten Bläschen die seine Jugend zeigen. In der Nase tauchen Blumennoten auf: Mimosen, Jasmin etc. Zitrusfrüchte, wie Orange oder Grapefruit und weißes Furchtfleisch wie von Apfel. Ein einhüllender Mund mit einer gut integrierten Säure und einer langen Retronasalen, in welcher das ganze weiße und zitrusshaltige Fruchtfleisch bestehen bleibt.



Marqués de Cáceres Blanco/750ml.21,50€ 0,2cl 5,50 €

Der Weißwein-Klassiker aus dem Hause Marqués de Cáceres, der seit Jahren die pure Zuverlässigkeit ist und schon zahlreiche Fans für den fruchtig-frischen Stil der Rioja-Blancos gewinnen konnte.

In der Nase zeigt er dezente Aromen von tropischen Früchten mit leicht floralen Anklängen. Am Gaumen dann Stachelbeere, Heu und weiße Johannisbeeren. Sehr ausgewogen, sehr fein mit zurückhaltender Weinsäure und sanftem Nachklang



Marqués de Riscal Rueda/750ml 26,-€ 0,2cl 6,50€

Dank der hervorragenden Wetterbedingungen in der Wachstums- und Erntezeit ist der Marqués de Riscal Rueda in diesem Jahrgang als reinsortiger Vedejo angebaut worden. Frisch, fruchtbetont und elegant, passt er zu vielen Gelegenheiten, harmonisiert aber insbesondere mit der leichten mediterranen Küche.

Im Glas strahlt er in einem klaren Strohgelb. Im Bouquet zeigt er eine hocharomatische Intensität mit exotischen Fruchtnoten, dominierende Aromen sind dabei Maracuja und Melone. Spritzig und frisch am Gaumen, nachhaltiger Schmelz, mit elegant-apartem Finish. Einfach herrlich zu trinken.



Latido de Sara 750ml 22,50€ 0,2lcl 5,50€

Mit fröhlichem Farbenspiel, rosa Aromen von Apfel und Wassermelone, gefolgt von einem saftig, fruchtig, reichen Kirsche- und Rosenblüten Gaumen. Bissiger Abgang Dieser Wein wird aus Grenache-Trauben, die ganz in der Höhe in der nordspanischen Region Navarra angebaut werden hergestellt. Navarra ist eine spanische DO (Weinregion) nördlich von Rioja. Es ist die Hauptstadt ist Pamplona, berühmt (oder berüchtigt!) Für den "Lauf der Stiere."