



---

# 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	2,50	6,90
Gerolsteiner Naturell	2,50	6,90

Coca-Cola	0,2 l Fl.	2,50
Cola Zero	0,2 l Fl.	2,50
Fanta	0,2 l Fl.	2,50
Sprite	0,2 l Fl.	2,50

SCHWEPPE

- Tonic Water	0,2 l Fl.	2,90
- Dry Tonic Water	0,2 l Fl.	2,90
- Bitter Lemon	0,2 l Fl.	2,90
- Ginger Ale	0,2 l Fl.	2,90
- Ginger B.	0,2 l Fl.	2,90
- Wild Berry	0,2 l Fl.	2,90

FEVER TREE

- Indian Tonic Water	0,2 l Fl.	3,50
- Mediterranean Tonic Water	0,2 l Fl.	3,50

PROVIANT SCHORLEN

Apfel	0,33 l Fl.	3,90
Kirsche & Granatapfel	0,33 l Fl.	3,90
Maracuja & Orange	0,33 l Fl.	3,90

PROVIANT LIMONADE

Rhabarber	0,33 l Fl.	3,90
-----------	------------	------

CAFÉ, TÉ, ETC.  
KAFFEE, TEE, ETC.

Café	Tasse	2,50
Café solo	Tasse	2,30
Cortado (café solo con leche)	Tasse	2,60
Café descafeinado	Tasse	2,50
Café doble	Tasse	3,60
Cappuccino	Tasse	3,20
Café con leche grande	gr. Glas	3,90
Carajillo (café solo con brandy)	Tasse	3,90
Chocolate grande	gr. Glas	3,50
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	2,90
China Sencha, Grüner Tee	Glas	2,90
Wildbeeren, Früchtetee	Glas	2,90
Ingwer-Zitron	Glas	3,90
Frische Minze	Glas	3,90
Té grande con leche caliente (mit heißer, aufgeschäumter Milch)	Glas	3,50

## CERVEZAS BIERGENUSS

### CERVEZAS DE BARRIL

Fassbiere	0,3 l	0,4 l
-----------	-------	-------

Moritz Fiege Pils	3,50	4,40
-------------------	------	------

Die feine Herbe durch ausgesuchte Aromahopfen prägt dieses Bier.

Moritz Fiege HELLES	0,3 l	3,50
---------------------	-------	------

Unser HELLES verbindet Tradition und Zeitgeist. Spezialmalze und die lange Lagerung garantieren unbeschwert milden Biergenuss

Moritz Fiege Zwickel	0,3 l	3,50
----------------------	-------	------

Die natürliche Trübung gibt diesem Bier seine sortentypische Optik und einen intensiven Geschmack, feinwürzigen und süffig.

San Miguel	0,3 l	3,50
------------	-------	------

Aromatisch und frisch im Geschmack mit einer leichten Bitternote.

### CERVEZAS DE BOTELLA

Flaschenbiere

Fiege frei (alkoholfrei)	0,33 l	3,20
--------------------------	--------	------

55% weniger Kalorien- und doch feinerherber Pilsengeschmack.

Fiege Radler	0,33 l	3,20
--------------	--------	------

Der herrlich erfrischende Durstlöcher. Moritz Fiege Radler ist das Biermischgetränk aus feinem Exportbier (Moritz Fiege Gründer) und echter Zitronenlimonade.

Fiege Radler (alkoholfrei)	0,33 l	3,20
----------------------------	--------	------

Mit neuer Rezeptur: kristallklar und kalorienarm. Das erfrischend alkoholfreie Biermischgetränk aus 50% alkoholfreiem Bier und 50% Zitronenlimonade.

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	6,90
Bombay Sapphire & Schweppes Indian Tonic Water	7,90
Star of Bombay & Schweppes Indian Tonic Water	10,90
Gin Mare & Fever Tree Indian Tonic Water	10,90
Nordés Atlantic Galician Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic Water	9,90
Hendrick´s & Schweppes Dry Tonic	10,90
Monkey 47 & Fever Tree Indian Tonic Water	11,90
Star of Bombay & Schweppes Indian Tonic Water	9,90
Hopfen Gin & Schweppes Premium Original Indian Tonic	9,90

Oder nach Belieben aus unseren Gins und Tonics selbst kombinieren.

## LONGDRINKS / HIGHBALLS / COCKTAILS

Havana Club 3 J.- Cola	7,90
Campari-Orange	7,90
Jim Beam-Cola	7,90
Smirnoff Vodka-Lemon	7,90
43 Licor mit Milch	7,90

Unsere Longdrinks werden mit 4 cl Markenspirituosen gemixt.

Cava Royal (Louis de Vernier Brut, Creme de Cassis)	6,90
Moscow Mule (Vodka, Limette, Limettensaft, Gingerbeer, Gurke)	7,90
Cava Negroni (Campari, roter Wermut, Louis de Vernier Brut)	8,90
Horse´s Neck (Bourbon Whiskey, Angostura Bitters, Ginger Ale)	8,90
Bramble (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Beerenlikör, Beeren)	8,90
London Buck (Gin, Zitrone, Ginger Ale)	8,90
El Diablo (Tequila, Zitrone, Ginger Ale)	9,90
Añejo Highball (Rum 7 Jahre, Orange Curacao, Limette, Angostura Bitters, Ginger Beer)	9,90
Aperol Spritz (Aperol, Louis de Vernier Brut)	7,90
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)	7,90
Martini Bianco & Tonic (Martini Bianco, Schweppes Tonic Water, Zitrone)	7,90
Martini Fiero & Tonic (Martini Fiero, Schweppes Indian Tonic Water, Orange)	8,90

## 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	4,50
Martini Fiero	5 cl	4,50

## JEREZ

### SHERRY

Heredad de Hidalgo Fino	5 cl	3,50
Heredad de Hidalgo Medium	5 cl	3,50
Heredad de Hidalgo Cream	5 cl	3,50

## 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	3,50
Licor 43 Orochata	2 cl	3,50
Sambuca Romana	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	3,50
Baileys	4 cl	4,00

## LICORES DE HIERBAS

### KRÄUTER

Hierbas Ibiza cas	2 cl	3,50
Hierbas de Mallorca secas	2 cl	3,50
Hierbas de Mallorca dulces	2 cl	3,50
Anís del Mono Seco	2 cl	3,50
Anís del Mono Dulce	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Pernod	2 cl	3,50
Pastis 51	2 cl	3,50
Ricard	2 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00

## AGUARDIENT

### KLARES

Condes de Albarei	2 cl	3,50
-------------------	------	------

## RON

### RUM

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

## TEQUILA

Olmeca blanco	2 cl	3,50
Olmeca añejo	2 cl	3,50

## VODKA

Absolut Vodka	2 cl	3,50
Absolut 100	2 cl	4,00
Smirnoff Black Vodka	2 cl	3,50

## BRANDY

Osborne Bobadilla – 103	2 cl	3,50
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	3,50
Four Roses, Bourbon	2 cl	3,50

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
3,00	5,70	19,90

### 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
2,80	5,50	13,40

### 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
3,50	6,90	24,00

### 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
3,20	6,30	21,90

### 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
3,20	6,30	21,90

### 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
3,00	5,70	19,90

### 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
3,20	6,30	21,90

### AZABACHE, VIURA (SEMIDULCE)

*Vinedos de Aldeanueva, D.O. La Rioja*

Am Gaumen sanft, süß und frisch mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Alkohol, Säure und leichter Süße. Die Aromen von weißen Früchten finden sich auch am Gaumen wieder und münden in einen langen und sehr angenehmen Abgang.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,20	6,30	21,90

### 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
3,70	7,30	25,40

## VINO BLANCO

### WEIßWEIN

#### CANFORRALES, CHARDONNAY

*Bodegas Campos Reales, Kastilien-La Mancha*

Der Wein hat eine goldgelbe Farbe. Im Bukett florale Note von tropischen Früchten. Dichter und intensiver Körper am Gaumen, lang und komplex im Abgang.

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
3,50	6,90	24,00

#### 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
3,70	7,30	24,40

#### 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
4,00	7,90	27,50

#### TXAKOLI BLANCO FINCA JAKUE, HONDARRIBI ZURI

*Talai Berri, Baskenland*

Er zeigt sich im Glas mit einer strohgelben Farbe und leichter Kohlensäureperlung. Am Gaumen ungemein frisch und geschmeidig. Gute Balance zwischen Struktur und Säure

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
4,00	7,90	27,50

#### 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
4,00	7,90	27,50

#### 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
4,20	8,30	28,90

#### 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
4,20	8,30	28,90

## VINO BLANCO

### BOTELLAS

FLASCHENWEINE WEIß

FLASCHE 0,75 L

#### PIE FRANCO, VERDEJO

33,00

*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

33,00

*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

3,00      5,70      19,90

#### 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

3,20      6,30      21,90

#### 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

3,50      6,90      24,00

## 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
3,50	6,90	24,00

### 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
3,00	5,70	19,90

### 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
3,00	5,70	19,90

### 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
3,10	6,10	21,00

### 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
3,20	6,30	21,90

### 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
3,20	6,30	21,90

### 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
3,50	6,90	24,00

### 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
3,70	7,30	25,40

## VINO TINTO ROTWEIN

### 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
3,90	7,70	26,80

### 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	7,70	26,80

### 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 Rebstücken, vielschichtig und harmonisch; gut zu kräftigen Tapas und Fleischgerichten

0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
4,50	8,90	31,00

### 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	10,10	35,20

### ~~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.~~

<del>0,1 l</del>	<del>0,2 l</del>	<del>Flasche 0,75 l</del>
<del>6,90</del>	<del>13,40</del>	<del>42,60</del>

### 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
5,10	10,10	35,20

## VINO TINTO BOTELLAS

FLASCHENWEINE ROT

FLASCHE 0,75 L

VINSACRO, TEMPRANILLO, GARNACHA 45,00

*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 45,00

*Bodegas Logos, D.O. Navarra*

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

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

VIÑA ARDANZA TINTO RESERVA 2004  
TEMPRANILLO UND GARNACHA 55,00

*Bodega La Rioja Alta, D.O. La Rioja*

kirschrot mit granatrottem 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

VINSACRO DIORO, TEMPRANILLO, GARNACHA,  
MAZUELO UND GRACIANO 69,00

*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.

MASROIG, CARIGNAN 69,00

*Celler El Masroig, Montsant*

Tief dunkel roter Wein. An der Nase komplex, mit subtilen Noten von geröstetem Toast, Schokolade, Leder. Im Mund kraftvoll, elegant. Mineralisch, warm langanhaltend.

CONDE DE HERVIAS, TEMPRANILLO,  
GRACIANO 79,00

*Bodegas Iñigo Manso, D.O. La Rioja*

An der Nase eine Explosion von Aromen wie Beeren, asiatische Gewürze, Lakritze, oder schwarzer Kardamon. Im Mund Fruchtaromen die umgeben sind von weichen Tanninen mit mineralischer Note. Unwiderstehlicher, frischer Geschmack. Etwas ganz Besonderes.  
Ausgezeichnet mit 91 Parker Punkte.

Bitte erkundigen Sie sich nach den aktuellen Jahrgängen.