

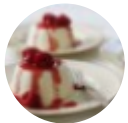
Salate



Ensalada Mixta

7
€

Nachspeisen



Panna Cotta

26
5 €



Tiramisu

29
7 €



Amaretto

Alkoholfreie Getränke



Tomatensaft



Johannisbeersaft



Maracujasaft



Cranberrysaft



Orangensaft

10



Schweppes Ginger Ale



Red Bull



Grüner Tee

3 €



Früchtetee

3 €



Ananassaft

Alkoholische Getränke



Hugo

5
€



Pfefferminz

3
€



Williams



Das ist ein Traum

Beilagen



Patatas Fritas

4
€

Hauptspeisen



Jerk Chicken

18
€

Kalte & Warme Vorspeisen



Antipasti

1
9
€

Steaks



Surf and Turf

Spirituosen



Jack Daniels

10



Havana 3y

Tapas



Aceitunas

6
€



Queso Manchego

9
€

Erfrischungsgetränke



Mangosaft

Garage Grill



Flanksteak

South American Beef



Rib Eye

Häppchen



Pulpo

12
€

WEISSWEINE



2016 Grüner Veltliner Biegler, Thermenregion



2014/16 Mestizaje (Merseguera, Viognier), VP El Terrerazo



2016 Chardonnay 234 (Enate), Somontano



2015/16 Basa Rueda, Telmo Rodriguez, Rueda



2015/16 Lugana Ottella, Lombardei



Voladeros, Victoria Ordonez, Sierra de Malaga



2016 Vermentino, Costamolino, Sardinien

Häagen-Dazs Eiscreme



Baileys

Warme Getränke



Schwarztee

3
€



Doppelter Espresso

5
€

Rum



Plantation Black Cask



Plantage Ananas



Zacapa Centario



Kracken Spiced

La Blanca-Steaks



Entrecote

1

Digestivi - Digestifs



Limoncello

Wodka



Beluga



Raspberry Stolichnaya

Whisky



Dahlwinnie 15Y



Glen Garioch Founders Reserve

Gin



Tanqueray No10

Wein, Sekt und Spirituosen



Jägermeister

Schnäpsle



Obstler

VIP Drinks



Bombay Sapphire

Pisco



Ocucaje Quebranta Colour



Barsol Italia Verde

Bebidas calientes



Café Largo

3
€

Vinos



Rotwein oder Weißwein gespritzt

Sanduches



Legendario

Adiciones



Canasta de Pan

4
€

Brandy



Milenario Solera Gran, Reserva von Luis Caballero



Brandy de Jerez, Solera, Gran Reserva von Lustau



Torres 15Y



Gran Duque d'Alba XO

Gins



G'vine

Gin Tonic Gin und Thomas Henry Tonic Water



Hendricks

Italien



Merlot Cabernet Sauvignon Riff , Alois Lageder



2012 Barbera d' Alba (Elvio Cogno), Piemont



2011 Brunello di Montalcino, Toskana DOCG



Castello Banfi (Sangiovese), 2011/12 Chianti Classico Riserva Rancia , Toskana Fattori di Fèlsina



2012 Brunetti (Merlot, CS, Sangiovese), Az. Agricola Elisabetta, di Brunetti Luigi Nell

Frankreich



2014 Château Figeac, 1er Grand Cru Classé St.Emilion

Entradas Vorspeisen /Starters



Ración

18
€



Queso gratinado picante

8
€

Platos Vegetarianos / Vegetarische Gerichte / Vegetarian Dishes



Patatas al Horno al josper

5
€



Verduras al josper

6
€



Berenjena al josper

7
€

Platos Principales al Josper con Patatas al Horno



Pierna de Pollo con patatas fritas

13
€



Pincho Duroc



Tomahawk steak dry Aged para dos

Vino Tintos / Offene Rotweine



San Pedro, Rioja DOCa



Altos Ibericos Crianza Torres M., Rioja DOCa



Vino Andino, DO Uclés



Cabernet Sauvignon Armador, Chile



Zweigelt Landwein (Fred Loimer), Kamptal

Vino Rosado / Rosé Wein



Soliluna Rosé Garnacha, DO Cariñena

Vinos Blancos / Weissweine



La Ola de Melillero, Victoria Ordonez, Malaga



Sauvignon blanc (Palacio de Bornos), Rueda



Oro de Castilla (Verdejo), Rueda



Weißburgunder QW (Bercher), Kaiserstuhl



Grüner Veltliner, Weingut Leth, Wagram

Rotweine aus Spanien



2013 Valserrano Crianza Bodegas Marques, Rioja



2011/12 Valserrano Reserva, Rioja DOCa



2010 Valserrano Gran Reserva, Rioja DOCa



2013/14 Viña Marro Crianza, Domeco, de Jarauta Rioja DOCa



2012/14 La Montesa Crianza (Palacios Remondo), Rioja DOCa



Garnacha de Yerga, No Filtrado, 2009 Roda I Rioja DOCa



2011/12 Roda Reserva, Rioja DOCa



2014 Sierra Cantabria Colección Privada, Rioja DOCa



2014/15 Vinas de Gain, Bodega Artadi, Rioja DOCa



2015 Cepa por Cepa, Bodegas Nekeas, Navarra Do



2015/16 Camins (Alvaro Palacios, Priorat DOCa)



Sanso, Garnacha, Cabernet Sauvignon, 2012 Finca Dofi (Alvaro Palacios), Priorat DOCa



2012/13 Clos Mogador René Barbier, Priorat DOCa



2009 Badaceli, Viñedos Cal Grau, Priorat DOCa



2013 Embruix, Vall Llach, Priorat DOCa



2014 Lafou El Sender Tinto, Terra Alta DO



2012 Venus la Universal, Montsant DO



2014 Elias Mora Do., Toro



2012/13 Gago (Telmo Rodriguez), Toro DO



2013 Pesquera Crianza, A. Fernandez Ribera del Duero



2012 Pesquera Reserva, A. Fernandez Ribera del Duero



2011/13 Selección Especial, A. Retuerta, Castilla y Leon



2013/14 Codice, Tempranillo, VT Castilla y Leon



2013 Corazon, Ego Bodegas, Jumilla DO



2015 Vino Andino Magnum (100 Tempranillo), DO Uclés



2013/14 Grainha Reserva (Quinta Nova), Portugal



2014 Pomares Quinta Nova, Portugal



2015 Fabelhaft Dirk Niepoort, Portugal



2014 Fabelhaft Reserva Niepoort, Portugal



2013 Privada, Norton Mendoza, Argentinien

Cava, Champagner & Co



Cava Giró brut Penedes



Ruinart Brut Champagner



Blanc de Blancs Brut, Ruinart



Ruinart Rosé Champagner



Drappier Brut, Carte d 'Or, Piccolo Champagner



Aperol Royal (Cava)

5
€



Aperol Spritz (Weißwein)

5
€

Refrescos / Softdrinks



Coca-Cola Sprite Orangen



Coca-Cola light Fl



Apfelsaft Apple Juice



Fruchtsaft gespritzt Juice Spritzer

Aguas Minerales / Mineralwasser Mineral Water



Montes perlend



Montes still



Service für 1 Krug Wasser

Tes Para Aficionados / Tees / Tea



Roibush

3
€



Frische Minzetea Kanne

4
€

Cafés Illy



Café solo Espresso

2
€



Cortado Espresso

3
€



Leche Manchada Cappuccino

3
€



Carajillo Espresso Osborne Brandy

5
€



Café Pisco

10
€

Cervezas / Biere - Beer



Reininghaus vom Fass



Radler Shandy



San Miguel vom Fass



Weihenstephaner, Hefetrüb Weizen Fl.



Schlossgold AF Fl.



Cider Apfel Strongbow Fl.

Jerez / Sherrys aus Spanien



Oloroso Don Nuño



Rare Cream, Solera Superior Lustau



Pedro Ximénez Reserva (süß)



LBV Portwein

Kaffee



Latte macchiato

4
€

ALCOLICHE



Havana 7y

Nicht kategorisiert



Ibérico Bellota

19
€



Ceviche mixto

13
€



Champinos

22
7 €



Gambas al pil

12
€



Pescado

21
€



Mejillons Al Vino Blanco

12
€



Panceta de Cerdo



Costillar de Cerdo



Chuletas de Cordero

27
€



Asado de tira



Lomo de Res



Die Geschichte der Stadt

5 €



Laurent Perrier Brut



Fevertre Tonic



Fentimans Rose Lemonade



Kamille

3 €



INSGESAMT

10
€



Der Kaffee für die Küche

10
€



Manzanilla Paporusa



Amontillado los Arcos



Hennessy XO



Martell VSOP



Brockmans



Anejo



Herradura Reposado



Herradura Plata



Patrón XO Café



MEZCAL GUSANO ROJO



Die Geschichte



Chase Marmalade



Absolut Kurant



Jameson



Bushmills Black Bush



Jonnie Walker Black



Waldgebiet



Kupfer Hund



Oben



Lagavulin 16y



Plantation 20th Anniversary



Marille



Grappa Nonino



Drambuie



Likör 43



Piña acaramelada al jospeser flambiada con sorbet de mango

8 €



Bola de Helado Artesanal

3 €