



Madrigal

TAPAS BAR

Winterhude

Semperstraße 4 • 22303 Hamburg

☎ 040 - 27 07 58 38

📷 madrigal_hamburg

✉ kontakt@perla-madrigal.de

Montag - Freitag 11:30 Uhr - Open-End

Samstag 12:00 Uhr - Open-End

Sonntag & Feiertage 15:00 Uhr - Open-End



Madrigal

TAPAS BAR

Empfehlungskarte

Probieren Sie unseren selbstgemachten Vorspeisenteller

Madrigal Special

bestehend aus:

Cervantes-Humus,

Penélope-Rucola Creme,

Picasso-Auberginen Salsa,

Flamenco-Rote Bete Creme,

Antonio-Schafskäse Creme und

Madrid-Datteln Paste

Serviert mit hausgemachtem spanischem Brot. € 21,90





Madrigal
TAPAS BAR

Madrigal Special Vorspeisenteller

Cervantes-Humus:

Pürierte Kichererbsen angemacht mit Sesampaste und Zitronensaft garniert mit Chorizo Chips ^(k) € 4,70

Penélope-Rucola-Creme:

Rucola, Knoblauch, Chili, Schafskäse, Olivenöl und Joghurt ^(g) € 4,70

Picasso-Auberginen Salsa:

Gegrillte Auberginen mit Joghurt und Sesampaste ^(g,k) € 4,70

Flamenco-Rote Bete-Creme:

Rote Bete, Joghurt, Frischkäse, Sesam und Honig ^(g,k,13) € 4,70

Antonio-Schafskäse Creme:

Pürierter Schafskäse in Feta angemacht, Minze, Chili, Knoblauch und Oliven serviert mit knusprigen Madrigal Chips. ^(g) € 4,70

Madrid-Datteln Paste:

Pürierte Datteln mit Crème Fresh und Joghurt angemacht mit Honig und gerösteten Sonnenblumenkernen ^(g,h,13) € 4,70

Serviert mit hausgemachtem Spanischem Brot.



Entradas

Aioli
Aceitunas
Jamón serrano
Rollitos de higos y jamón serrano con queso y membrillo
Plato mixto de embutidos
Mixto de quesos
Pan extra

Ensalada

Ensalada César
Ensalada mixta con piñones
Ensalada mixta
Ensalada mixta con atún

Vorspeisen

- Knoblauchcreme ^(j)	3,90 €
- Oliven ^(2,6)	3,90 €
- Serranoschinken ^(4,5)	8,20 €
- Feigen mit Frischkäse-Quitten-Gelee im Serranomantel ^(4,5,11)	9,60 €
- Typisch spanische Schinken-, Käse-, Wurstplatte ^(g,1,4,5)	8,90 €
- Gemischte spanische Käseplatte ^(g,11)	9,20 €
- Extra-Brot ^(a,9)	2,50 €

Salate

- Salat mit frischem Parmesan und Hähnchenbrust ^(g,c,h,j,1,11)	10,40 €
- Gemischter Salat mit Nussdressing und gerösteten Pinienkernen ^(h)	9,90 €
- Gemischter Salat mit Essig und Öl	8,40 €
- Gemischter Thunfischsalat mit Ei, Essig und Öl ^(d,2)	10,40 €

Dressings zur Auswahl: Cesar, Balsamico, Italienisch ^(h,g,2) ^(17.6.2)

Tapas de pescado

Boquerones fritos
Boquerones en vinagre
Calamares a la plancha
Gambas al ajillo
Carne de mejillones con tomate
Salmón con espinaca y salsa
Langostino tigre negro sobre verduras fritas con anacardos
Pincho de lucioperca y belcon con romero
Crevettes en nid de pommes de terre
Brocheta mixta de gambas y dátiles con belcon

Fisch und Meeresfrüchte

- Frittierte Sardellen ^(a,d)	7,40 €
- Sardellen in Essig und Öl ^(d)	7,40 €
- Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Öl ^(d)	10,40 €
- Gambas in Knoblauch ^(b)	10,60 €
- Muscheln Fleisch in Tomatensauce ^(b)	9,10 €
- Lachsfilet auf Blattspinat ^(d)	10,40 €
- Black Tiger Garnelen auf Gemüsebett mit Hummersauce ^(d,h)	11,70 €
- Speckumhüllter Zander auf Rosmarinzweig mit Knoblauchsauce ^(d,c,g,j,11)	10,20 €
- Garnelen im Kartoffelnest mit Chilisauce ⁽ⁿ⁾	9,70 €
- Garnelen-Dattelspiess im Speckmantel ⁽ⁿ⁾	9,90 €



Tapas de Carne

Tapas Fleisch

P&S Hamburguesa



- Mini Burger mit Avocado, Chorizochips,
hausgemachter Sauce ^(a,j,1,4,5,6,17)

11,70 €

**Champiñones con beicon rellenos
de queso**

- Käsegefüllte Champignons im Speckmantel ^(g,1,4,5)

7,70 €

Dátiles con beicon

- Datteln im Speckmantel ^(4,5)

7,20 €

Albóndigas en salsa de tomate

- Hackbällchen in Tomatensauce

7,40 €

Solomillo cerdo con salsa de romero

- Schweinefilet auf Rosmarinsauce

9,40 €

**Solomillo de cerdo con mango en
salsa de miel**

- Schweinefilet mit Mango in Honigsauce ^(j)

9,60 €

**Medallones de ternera en salsa de
ragou con champiñones**

- Rindermedallions in Champignon-Ragout-Sauce

10,40 €

**Medallones de ganado en acelgas y
setas en salsa de crema fraîche**

- Rindermedallions auf Mangold-Pilz-Gemüse in
Crème fraîche Sauce ⁽¹¹⁾

10,60 €

Pincho de chorizo

- Gegrillter Chorizospieß (spanische Paprikawurst)

7,60 €

Chuletillas de cordero

- Kleine Lammkoteletts vom Grill in Knoblauch-
Petersilie-, oder Honig-Senf-Sauce ^(j)

10,40 €

**Queso de cabra con beicon y crema
de balsámico**

- Mit Speck umhüllte Ziegenkäse-Häppchen gebraten
in Balsamico ^(4,5,11)

7,90 €



Tapas de ave

Pollo con salsa de coco

Pechuga de pollo al pin pin

Brocheta Pica Pao

Pollo al curry

Tapas Geflügel

- Hähnchen in Cocossauce^(g.11) 8,10 €

- Hähnchen in Brandy-Weinsauce^(g.11) 8,10 €

- Hähnchenbrustfilet am Spieß mit spanischer Chorizo (spanische Paprikawurst)^(4.5) 8,10 €

- Hähnchenbrust in Currysauce^(g.2,6,11) 8,10 €

Tapas vegetariano y vegano

Champiñones al ajillo

Enchilada

Palos de Mozzarella de salsa de Mango

Tortilla de patatas

Tortilla de espinaca

Pimientos de Padrón

Croquetas de queso con salsa de chili

Papas arrugadas con mojo picante

Canelones rellenos de espinaca, pasas y piñones

Queso frito

Queso de cabra gratinado con romero en salsa de arándanos o miel

Tapas vegetarisch und Vegan

- Champignons in Knoblauch 8,10 €



- Mini Enchilada gefüllt mit Gemüse dazu Guacamole mit Käse überbacken^(a,g.1) 9,20 €

- Mozzarella Sticks mit Mango-Dip^(a,g) 7,90 €

- Spanisches Kartoffelomelett^(c,g.11) 6,90 €

- Spanisches Kartoffelomelett mit Spinat^(c,g.2,11) 6,90 €

- Kleine grüne Paprikaschoten 7,20 €

- Käsekroketten mit Chilisauce^(a,1,2,11) 7,70 €

- Kanarische Kartoffeln im Salzmantel 7,70 €

- Gefüllte Teigrollen mit Spinat, Rosinen und Pinienkernen^(a,h) 7,40 €

- Kleine saftige Käse-Häppchen in würziger Panade, dazu Johannisbeer-Dip^(a,g.11) 7,90 €

- Rosmarin überbackener Ziegenkäse auf Johannisbeersauce oder Honigsauce^(g.11) 7,90 €



Champiñones rellenos de arroz sobre Roquefort	- Mit Reis und Pinienkernen gefüllte Champignons in Roquefort-Sauce ^(h,g,11)	7,70 €
Bolita de patatas con almendra sobre ragout de setas	- Kartoffel-Mandel-Kroketten auf Pilzragout ^(a,g,h)	7,70 €
Patatas Bravas	- Kartoffeln mit Roquefort-, Knoblauch- oder scharfer Sauce ^(g,11)	6,50 €
Tomates rellenos de espinaca, nueces y ciruelas sobre salsa de Roquefort	- Mit Spinat, Nüssen und Backpflaume gefüllte Tomaten, überbacken mit Parmesan, auf Roquefortsauce ^(g,h,1,11)	7,90 €
Berenjenas fritas con miel	- Frittierte Auberginen mit Honig ^(a)	7,90 €
Salteado de Champiñones al sherry	- Gebratene Champignons in Sherry	7,90 €
Setas a la plancha	- Austernpilze gegrillt mit Knoblauch betrüffelt ⁽ⁿ⁾	8,60 €

Postres

Crema catalana	- Karamalisierte Vanillecreme (Creme Brûlée-Art) ^(c,g,11)	6,60 €
Cremoso de chocolate blanco	- Cremige weiße Schokolade ^(c,g,11)	7,80 €
Ensaïmada	- Blätterteiggebäck mit Honig und Vanilleeis ^(a,g,c,1,6,11)	7,10 €
Chocolate San Sebastian	- San Sebastian Cheesecake mit warmer Schokolade ^(g,1,6,11)	7,40 €
Pastel de almendras	- Spanischer Mandelkuchen mit Himbeersauce ^(a,g,c,h,6,18)	7,10 €

Helados

Helado de limon	- Zitroneneis in Frucht ^(g,1,6,11)	5,90 €
Helado de naranja	- Orangeneis in Frucht ^(g,1,6,11)	5,90 €
Helado de requesón con Miel	- Quarkeis mit Honig und Mandeln ^(g,1,6,11)	5,90 €
Helado de piña colada	- Pina Coladaeis in Kokosnuss ^(g,1,6,11)	5,90 €
Helado de Catalana	- Crema Catalana-Eis ^(g,1,6,11)	6,20 €

Eis



Cava

Cava Cristalino Brut ⁽¹⁾

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr aromatisch mit frischen Noten nach Früchten und Blumen. Gut strukturiertes Bouquet mit leichter Säure. Als Aperitif oder nach dem Essen.

0,1 L	4,80 €
(auf Eis) 0,2 L	7,20 €
0,75 L	33,60 €

Prosecco Reynal ⁽¹⁾

Frischer, feiner Gaumen, bei dem weiterhin die Früchte hervortreten und das Ganze harmonisch abstimmen. Seine extrem feinen Perlen machen ihn sympathisch und erfrischend; dabei besitzt er einen ausreichenden Körper mit langem Nachhalt und sehr ausgewogenem Finale.

0,1 L	4,60 €
(auf Eis) 0,2 L	6,70 €
0,75 L	29,90 €

Aperol Spritz ^(1,1,2,7,12)

0,2 L	7,90 €
-------	--------

Hugo ^(1,7)

0,2 L	7,90 €
-------	--------

Hugo (Alkoholfrei) ^(1,7)

0,2 L	7,50 €
-------	--------

Aperitivos

Aperitif

Martini-Bianco ⁽¹⁷⁾ , -Rosso ^(1,17) , -Dry

4 cl	4,90 €
------	--------

Vinos de Jerez

Sherryweine

Barbadillo ⁽¹⁾

Fino, Medium, Golden

4 cl	4,20 €
------	--------

Sangria

Sangria ⁽¹⁾

0,50 L	11,00 €
1,00 L	20,00 €

Tinto de verano ⁽¹⁾

0,50 L	12,50 €
1,00 L	22,50 €

Vino blanco

Weissweine

Blanco de la casa ⁽¹⁾

Hauswein Weiss

0,2 L	5,60 €
0,5 L	12,80 €

Weissweinschorle ⁽¹⁾

0,2 L	5,40 €
0,5 L	12,90 €



Consigna Chardonnay⁽¹⁾

Nuancenreicher Duft von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und floralen Aromen, schöner Schmelz mit feinem Aromenspiel von Mango und Ananas, unverkennbar feiner, chardonnay-typischer Stil. Verführerisch, raffiniert und ausdrucksstark.

0,2 L	6,40 €
0,5 L	15,20 €
0,75 L	22,80 €

Acantus Sauvignon Blanc D.O. La Mancha⁽¹⁾

Traubenzusammensetzung: 100% Sauvignon Blanc
Blasse Zitrontönung; delikates, kräftiges Fenchelaroma. Frisch und elegant am Gaumen. Das Aroma ist delikat und herb. Passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Austern, Krabben, Langusten, Miesmuscheln usw..

0,2 L	6,60 €
0,5 L	15,80 €
0,75 L	23,80 €

Luis Cañas D.O. Rioja⁽¹⁾

In der Nase so, wie ein Viura aus der Rioja sein muss. Dezent 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.

0,2 L	7,30 €
0,5 L	17,50 €
0,75 L	25,70 €

Grauburgender Manz⁽¹⁾

Das Weingut um Eric Manz steht für authentischen und unverfälschten Weingenuss aus Rheinhessen. Der Grauburgunder trocken des Betriebs aus Weinolsheim bestätigt diesen Ruf nachdrücklich.

0,2 L	7,20 €
0,5 L	17,20 €
0,75 L	25,00 €

Vino rosado

Roseweine

Rosado de la casa⁽¹⁾

Hauswein Rose

0,2 L	5,60 €
0,5 L	12,90 €

Homenaje, Homenaje Rose^(7.1)

Sein leuchtendes Pink erinnert an zarte Rosenblätter, sein Duft an feinwürzige Himbeeren. Erfrischend und ausdrucksvoll mit viel fruchtiger Frische am Gaumen.

0,2 L	7,20 €
0,5 L	18,80 €
0,75 L	25,80 €



Vino tinto

Rotweine

Tinto de la casa⁽¹⁾

Hauswein Rot

0,2 L 5,60 €

0,5 L 12,90 €

Pata Negra Reserva⁽¹⁾

Bouquet noch cremigem Eichenholz, Zedern, Schokolade, getrockneten Pflaumen und Vanillie und einem kräftigen, saftigen, fleischigen Geschmack

0,2 L 8,20 €

0,5 L 20,00 €

0,75 L 29,00 €

Añoranza Cabernet Sauvignon Shiraz D.O. La Mancha⁽¹⁾

Intensive, granatrote Farbe und die fruchtige Nase zeichnen das gelungene Cuvée aus den Rebsorten Cabernet-Sauvignon und Shiraz aus.

0,2 L 6,80 €

0,5 L 16,80 €

0,75 L 23,80 €

Der Wein ist aufgrund des weichen, fruchtigen und langen Abganges ideal als Solist geeignet, lässt sich aber selbstverständlich auch hervorragend mit kräftigen Speisen wie dunklem Fleisch und Käse kombinieren.

Diamond Rioja⁽¹⁾

Dieser Wein ist ein Cuvée der klassischen Rioja-Trauben in amerikanischen Barrique Fässern gereift. Purpurrote und bläuliche Farben mit leuchtenden kaminroten Tönen, fruchtig weich mit einer leichten hölzerner Note.

0,2 L 8,10 €

0,5 L 19,50 €

0,75 L 28,00 €

Campos Reales Tempranillo D.O. La Mancha⁽¹⁾

Die Bodegas Campos Reales wurde in den letzten Jahren aufgrund dieses jungen sortenreinen Tempranillo's mit nationalen und internationalen Preisen geehrt. Bereits 1998 wurde er mit einer nationalen Goldmedaille als bester junger Rotwein seiner Region prämiert. Dieser hervorragende Wein weist eine dichte rote Farbe mit tiefdunklen Kirschtönen auf. Dieser junge Wein ist bereits vollkommen, mithin ein wahrer Gaumenschmeichler! Idealer Begleiter zu kräftigen Vorspeisen, hellem Fleisch oder Tapas.

0,2 L 7,60 €

0,5 L 18,30 €

0,75 L 26,60 €



Luis Cañas Crianza D.O. Rioja⁽¹⁾

0,75 L 39,00 €

Lagerung: 12 Monate in neuer französischer Eiche & danach 12 Monate in der Flasche. Farbe: tiefes kirschrot. Geruch: Ein reiner Geruch mit balsamischen Nuancen und einem Hauch von Pflaumen und reiner Eiche. Geschmack: Sanfter, fruchtiger und würziger Geschmack, kombiniert mit toastigen Eichenaromen. Komplex und strukturiert. Ein wundervoller Abgang nach roten Früchten mit balsamischen Schattierungen. Ideal zu einer Fleisch-Paella, gebratenem Wild und Geflügel, Chorizo oder anderen geräucherten oder gepökelten Wurstwaren.

El Abuelo Reserva⁽¹⁾

0,75 L 36,00 €

El Abuelo Reserva duftet nach Himbeere und Pflaume, mit Noten von Gewürzen und Vanille. Reichhaltig und delikat am Gaumen mit großer Tiefe und anhaltendem seidigen Abgang. Lagerung: 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern und zwei weitere Jahre in der Flasche

Marqués de Cáceres Rioja Crianza⁽¹⁾

0,75 L 34,00 €

Der Tempranillo sowie die kleinen Anteile an Garnacha und Graciano aus alten Parzellen in der Rioja Alta und Rioja Alavesa liefern den Stoff für eine glänzend rubinrote Crianza nach klassischer Machart. Das heißt, sie wurde zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Sie bietet eine angenehme Tiefe und Frische, ein Bukett von reifer dunkler Frucht sowie von geröstetem Holz und von Gewürzen



Bebidas sin alcohol Alkoholfreie Getränke

Agua con gas	Vilsa Gourmet mit Kohlensäure	0,2L	2,90 €	0,75L	6,90 €
Agua sin gas	Vilsa Gourmet ohne Kohlensäure	0,2L	2,90 €	0,75L	6,90 €
Coca-Cola ^(1,3,10)		Fl. 0,2L	3,50 €		
Coca-Cola Zero ^(1,6)		Fl. 0,2L	3,50 €		
Fanta ^(1,5,17)		Fl. 0,2L	3,50 €		
Mezzo Mix ^(1,5,10,17)		Fl. 0,2L	3,50 €		
Sprite ^(13,17)		Fl. 0,2L	3,50 €		
Bitter Lemon ^(5,12)		0,2L	3,50 €		
Tonic Water ⁽¹²⁾		0,2L	3,50 €		
Thomas Henry Tonic ⁽¹²⁾		0,2L	3,90 €		
Ginger Ale ⁽¹⁾		0,2L	3,50 €		
28 Black (alle Sorten)		0,25L	3,90 €		
Apfelsaft		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Orangensaft		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Bananennektar		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Kirschnektar		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Maracujanektar		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Ananassaft		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Rhabarbernektar		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Cranberrynektar		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Pink Grapefruitnektar		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Kiba		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €
Diverse Saftschorlen ⁽¹³⁾		0,2L	3,50 €	0,4L	4,90 €

Cerveza de barril Bier vom Fass

Entdecken Sie einzigartige Bierspezialitäten und erleben Sie das Können internationaler Braumeister; landestypische Kompositionen bester Zutaten und Brauprozesse.

Fragen Sie nach unserer speziellen Bierkarte. Wir beraten Sie gerne.

Cerveza embotellada Flaschenbier

Estrella Damm ^(a)	0,33l	4,20 €
San Miguel ^(a)	0,33l	4,20 €



Brandys

Osborne 103 ^(1,19)	4cl	5,20 €
Carlos I ^(1,1)	4cl	6,50 €
Cardenal Mendoza ^(1,1)	4cl	7,20 €
Gran Duque de Alba ^(1,1)	4cl	7,90 €

Whiskeys

Chivas Regal 12 ⁽¹⁾	4cl	8,90 €
Glenfiddich 12 ⁽¹⁾	4cl	8,20 €
Jack Daniels ^(1,1)	4cl	7,20 €
Jack Daniels Gentleman ^(1,1)	4cl	8,20 €

Longdrinks

Campari Soda ^(1,1,12)	4cl	8,90 €
Campari Orange ^(1,1)	4cl	8,90 €
Havana 3 años Cola ^(1,3,10)	4cl	8,90 €
Havana 7 años Cola ^(1,3,10)	4cl	9,50 €
Absolut Wodka Lemon ^(5,12,17)	4cl	8,90 €
Absolut Wodka - 28 Black ^(1,3,15,17)	4cl	9,50 €
Jack Daniels Whisky - Cola ^(1,1,3,10)	4cl	9,50 €
Whisky - Soura ^(1,1,3,10)	4cl	9,50 €
Licor 43 con leche ^(1,9,11)	4cl	8,90 €
Licor 43 Orangensaft ⁽¹⁾	4cl	8,90 €

Spiritouzen

Absolut Wodka	2cl	3,40 €
Amaretto ^(1,1)	2cl	3,40 €
Aquavit	2cl	3,40 €
Averna ⁽¹⁾	4cl	4,90 €
Balleys ^(9,1,1,3,11)	4cl	4,90 €
Bombay Sapphire ⁽¹⁾	2cl	3,70 €
Campari ⁽¹⁾	2cl	3,40 €
Fernet Branca ^(1,12)	2cl	3,40 €
Zacapa ⁽¹⁾	2cl	4,50 €
Kraken ⁽¹⁾	2cl	3,60 €
Havana Club 3 años ⁽¹⁾	2cl	3,40 €
Havana Club 7 años ⁽¹⁾	2cl	3,90 €
Hierbas dulces ⁽¹⁾	4cl	4,90 €
Hierbas mixtas ⁽¹⁾	4cl	4,90 €
Hierbas secas ⁽¹⁾	4cl	4,90 €
Jägermeister ^(9,1,11)	2cl	3,40 €
Licor 43 / Orochata 43 ⁽¹⁾	4cl	4,90 €
Pernod ⁽¹⁾	2cl	3,40 €
Ramazzotti Crema ⁽¹⁾	2cl	3,60 €
Ramazotti ⁽¹²⁾	4cl	4,90 €
Sambuca ⁽¹²⁾	2cl	3,40 €
Sambuca Braun ⁽¹²⁾	2cl	3,40 €
Tequila braun ⁽¹⁾	2cl	3,40 €
Tequila weiss ⁽¹⁾	2cl	3,40 €
Helbing Kümmel ⁽¹⁾	2cl	3,40 €



Gin-Tonic ^(1,1,12) Thomas Henry

Tanqueray	5cl	9,00 €
Bombay Sapphire	5cl	9,00 €
Tanqueray Sevilla	5cl	9,00 €
Beefeater	5cl	9,00 €
Beefeater 24	5cl	9,50 €
Malfy Gin	5cl	9,50 €
Hendricks	5cl	12,90 €

Nordes Gin	5cl	11,50 €
Gin Mare	5cl	12,90 €
Gin Sul	5cl	10,50 €
Monkeys 47	5cl	12,90 €

Cocktails

Cuba Libre 3 años ^(1,3,5,10)	9,80 €
Cuba Libre 7 años ^(1,3,5,10)	10,50 €
Caipirinha ^(1,3)	9,80 €
Mojito ^(1,13)	9,80 €
Himbeer Mojito ^(1,2,6,13,17)	10,20 €
Espresso Martini ^(1,3,6)	9,50 €
Sex on the Beach ^(1,2,6,13,17)	9,90 €
Long Island Ice Tea ^(1,1,3,10,14)	10,70 €
Cosmopolitan ^(2,13,17)	9,80 €
Mai Tai ^(1,6,13,17)	10,70 €
Tequila Sunrise ^(12,13)	9,80 €
Virgin Sunrise (Alkoholfrei) ^(12,13)	8,10 €
Ipanema (Alkoholfrei) ^(12,13)	8,10 €
Ipanema-Himbeer (Alkoholfrei) ^(12,13)	8,10 €
Ipanema-Erdbeere (Alkoholfrei) ^(12,13)	8,10 €

COCKTAILS

Fresh and Tasty



Heissgetränke

Café americano / Tasse Kaffee ⁽³⁾	3,20 €
Cappuccino ^(9,3,11)	3,90 €
Café Cortado ^(9,3,11)	2,80 €
Café solo / Espresso ⁽³⁾	2,50 €
Café solo doble / Espresso doppelt ⁽³⁾	3,80 €
Café con Leche / Latte Macchiato ^(9,3,11)	3,90 €
Carajillo ^(1,1,3)	4,20 €
Heisse Schokolade ^(9,11)	3,50 €
Tee - Earl Grey ^(3,10) Darjeeling ^(3,10) Rooibos ^(3,10)	3,00 €
Té de menta fresca / Frischer Minztee	4,20 €

Eiskaffee

Affogato al Caffé	5,50 €
Eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen	
Café Helado	6,90 €
Geeister Kaffee mit Vanilleeis	

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

ALLERGENE

- a. Glutenthaltiges Getreide
 - 1. Weizen, 2. Roggen, 3. Gerste, 4. Hafer,
 - 5. Dinkel, 6. Kammut oder Hybridstämmedavon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
(einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte
 - 1. Mandeln, 2. Haselnüsse, 3. Walnüsse,
 - 4. Cashewnüsse, 5. Pecanüsse, 6. Paranüsse,
 - 7. Pistazien, 8. Macadamia oder 9. Queenslandnüssesowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. koffeinhaltig
- 4. mit Nitrat und/oder Nitratpökelsalz
- 5. mit Antioxidationsmittel
- 6. mit Geschmacksverstärker
- 7. geschwefelt
- 8. geschwärzt
- 9. gewachst
- 10. mit Phosphat
- 11. mit Milcheiweiß
- 12. chininhaltig
- 13. mit Süßungsmittel(n)
- 14. enthält eine Phenylalaninquelle
- 15. taurinhaltig
- 16. enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt
- 17. mit Säuerungsmitteln
- 18. aus Mandeln hergestellt
- 19. enthält Antioxidationsmittel

HINWEIS

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.