

TAPAS Y MAS
By Bento
RESTAURANT

*Wir heißen Sie herzlich Willkommen.
Fühlen Sie sich wie bei Freunden im Süden zu Hause.
Lassen Sie sich von unseren kleinen und großen Köstlichkeiten
verwöhnen.*

Schön, dass Sie da sind.

Aperitif

10.50

Portwein & Tonic ^(16, **)

Dark & Stormy ⁽⁵⁾

Sangria Mule ⁽¹⁶⁾

Lillet Wild Berry ^(16, **)

Hugo ⁽¹⁶⁾

Holunderblütensirup I Minze I Limette I Prosecco

Aperol Spritz ⁽¹⁶⁾

Aperol ⁽¹⁾ I Soda I Orange I Prosecco

Mendoza Cuban ⁽¹⁶⁾

Cardenal Mendoza I Minze I Limette I Sugar I Prosecco

Ipanema 6 (alkoholfrei)

Sangria ⁽¹⁶⁾ 0,5l 10 I 1l 19

Cava ⁽¹⁶⁾ 1l 6 I 0,75l 32

Champagner 0,75l ⁽¹⁶⁾ 85

Champagner rose 0,75l ⁽¹⁶⁾ 90

Moet Ice 0,75l ⁽¹⁶⁾ 100

Sherry I Portwein ⁽¹⁶⁾ 4cl 5.50

Quinta do Vallado 20 Jahre old Tawny ⁽¹⁶⁾ 4cl 8.50

Suppe

Fischsuppe ⁽¹⁵⁾ 9

Knoblauchsuppe & pochiertes Ei ⁽¹⁴⁾ 7.50

Tomatensuppe ⁽¹¹⁾ 7.50

Jamon & Käse

Serrano ⁽³⁾ 100g 12.50

Jamón Iberico Pata Negra ⁽³⁾ 100g 22

Käsevariation ⁽¹¹⁾ 12.50

Salat

gemischter Salat ^(4,6) 7

Blattsalat I Zwiebel I Gurke I Tomate

Artischokensalat ^(3,4,8,11) 8

Blattsalat I Artischocke I Schafskäse I Oliven

Tomatensalat ^(4,6) 5.50

Tomate I Knoblauch I Olivenöl I Kräuter

Avocadosalat ⁽⁶⁾ 7.50

Avocado I Tomate I rote Zwiebel

Vitamine C & Ziegenkäse ^(13,6,11) 8.50

Spinatsalat I Zitrusfrüchte I Nüsse I Ziegenkäse

Salat y Mas ^(6,11) 9.50

Putenbrust I Blattsalat I Tomate I Champignons I Schafskäse

Vegetarische Tapas

- 13. geröstetes Brot & Tomatensalsa ^(7,10,) 4.50
- 14. Brot & Aioli ^(7,14) 3.50
- 15. Knobibomb ⁽⁷⁾ 4
Knoblauchknolle I geröstetes Brot
- 16. Eingelegte Oliven 3.50
- 17. Spinat & Popcorn ⁽⁷⁾ 8.50
- 18. Gemüseketten ^(7,11,14) 6.50
- 19. wilder Brokkoli & geröstete Mandeln ⁽¹³⁾ 8.50
- 20. gemischtes Gemüse 6
- 21. gratiniertes Gemüse & Tomaten-Sahne-Chili ⁽¹¹⁾ 7
- 22. Pimientos de Padrón 7.50
- 23. Artischocken & Knoblauch ^(3,8) 7
- 24. Champignons & Knoblauch 6.50
- 72. Pilzpfanne 8.50
- 25. Papas arrugadas ⁽⁶⁾ 5
Runzelkartoffeln I Chili Dip I Koriander Dip
- 26. Patatas bravas ⁽¹¹⁾ 5
Kartoffelecken I Tomatensauce I Chili
- 27. Tortilla de patatas española ⁽¹⁴⁾ 7
Kartoffel I Ei I Zwiebel
- 28. paniertes Ziegenkäse & Honig ^(7,11,14) 6.50
- 29. flambierter Ziegenkäse & Trauben ⁽⁴⁾ 6.50

Vegetarische Paella 39

Tapas mit Fleisch

- 30. Kastanien & Bacon 7.50
- 31. Brotpfanne & Chorizo ⁽⁷⁾ 7.50
- 32. Lammkoteletts & Sherrysauce ⁽¹⁶⁾ 10.50
- 34. Serranokroketten ^(7,11,14) 7.50
- 36. Datteln & Bacon gratiniert mit Käse ⁽¹¹⁾ 7
- 37. Datteln & Bacon ⁽³⁾ 6.50
- 38. Fleischspieße & Sherrysauce ^(16,***) 9.50
- 39. Kalbsleber mit Zwiebel & Sherrysauce ^(3,5,16***) 8.50
- 40. gefüllter & überbackener Champignon ^(11,***) 6.50
- 41. Hühnerflügel & Knoblauch 6.50
- 42. Hühnerflügel & Honig 6.50
- 43. traditioneller Bohneneintopf 6
- 44. Chorizo & Rotwein ^(16,***) 7
- 45. flambierte Chorizo ^(***) 7
- 46. flambierte Chorizo (am Tisch)^(***) 8.50
- 47. Blutwurst ⁽³⁾ 7.50
- 48. Hackbällchen & Tomatensauce ⁽⁷⁾ 7.50
- 49. Hackbällchen & Currysauce ⁽⁷⁾ 7.50
- 50. Hackbällchen & Chilisauc ^(11,7) 7.50
- 51. Rumpsteak 12.50
- 70. Rinderfilet & Rotwein-Marone ^(***) 16.50

Tapas mit Fisch

52. Pulpo á feira ⁽¹⁸⁾ 14.50
Krake I Paprikapulver I Olivenöl
53. frittierte Sardellen ⁽⁷⁾ 7.50
54. crispy Tintenfische ^(7,11,18) 8
55. gegrillte Tintenfische ⁽¹⁸⁾ 8
56. crispy Calamar Ringe ^(7,14,18) 8
59. Atum á verão ⁽¹³⁾ 11.50
Thunfisch I Ananas I Avocado I Cashew
60. Gambas & Knoblauch ⁽¹⁵⁾ 9.50
61. Venusmuscheln & Weißweinsud ^(15,***) 9
62. gratinierter Lachs & Kartoffeln ⁽¹¹⁾ 10.50
63. Kicherbeere ⁽⁷⁾ 6
Kichererbsen I Thunfisch I Beere I Paprika I Olivenöl
64. Gambas & Guacamole (kalt) ^(14,15) 9.50
65. Polvo á Lagareiro ^(6,18) 17.50
Pulpo I Kartoffeln I Tomate
66. eingelegte Sardellen (Essig & Öl) ^(6,17) 7
67. Bisschen Meer ^(15,18) 18.50
Gamba I Venusmuscheln I Miesmuscheln I Schwertmuscheln

Tapas Baum

Tapas Variation (2 P.) 45
vegetarisch 36

Fleischhauptgang

Lammkotlett 23.50

Putenbrust 19.50

Rumpsteak 24.50

Fleischplatte 26

Rinderfilet 36

Kaninchen - Eintopf (***) 23.50
Kartoffel I Gemüse I Knoblauch I Rotwein

Paella (15,18) für 2 Person (auf Anfrage) 42
Paella I Reis I Geflügel I Schwein I Meeresfrüchte

Die gegrillten Fleischgerichte werden mit Kartoffel und Gemüse serviert.

Fischhauptgang

Gambas al Papa & Salat ^(15,***) 28
Garnele I Knoblauch I Koriander I Weißwein Sud I Salat

Tintenfisch - Eintopf ⁽¹⁸⁾ 22.50
Tintenfische I Paprika I Tomaten I Kartoffeln I Zwiebel

Thunfischsteak gegrillt 27
Paprika-Olivenöl

Lachsfilet gegrillt 24
Rosmarin-Thymian-Olivenöl

Dorade gegrillt 24
Zitronen- Olivenöl

gegrillte Fischplatte 28

Paella für 2 Person (auf Anfrage) ^(15,18) 42
Paella I Reis I Meeresfrüchte I Fisch

Die gegrillten Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Gemüse serviert.

Dessert _(2,11)

Flan _(14,11) 8
Spanischer Karamellpudding

Crema Catalana _(14,11) 8
Vanillecreme I Karamellkruste

Kugel Eis _(1,11) 2.50

Tarte de Santiago _(***,14) 5.50

Cheesecake Mousse₍₁₁₎ 8
Oreo-Streuseln

Schoko-Malheur _(1,7,11) 8.50

1. Farbstoffe 2. Süßstoffe 3. Konservierungsmittel 4. Antioxidationsmittel 5. Aromastoffe 6. Säuerungsmittel 7. Glutenhaltiges Getreide 8. Säureregulator 9. Emulgentmittel 10. Stärke 11. Milch & Milchprodukte 12. Stabilisator 13. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnüsse etc.) 14. Eier 15. Krebstiere 16. Sulfite 17. Fisch 18. Weichtiere

* Coffeinhaltig * * Chininhaltig * * * Alkohol

Alle Preise werden in € angezeigt.

Weißwein⁽¹⁶⁾

0,2l 0,75l

S.Caetano, Arinto - Vinho Verde

8 I 25

Schlicht, gerade, ehrlich und modern. Feine Zitrusnoten, leichte moussierende Art und eine milde Säure.

Novum, Sauvignon Blanc - Pfalz

8 I 25

schöne Noten von Maracuja und Litschi, am Gaumen ist der Wein ungemein saftig mit feinen Zitrusnuancen und harmonischem Säurespiel.

Marieta, Albariño - D.O. Rías Baixas

8 I 25

Aromen von Pfirsich und reifen Melonen prägen diesen fruchtig-frischen Weißwein mit seiner milden Säure.

Lacrau, Gouveio, Moscatel Galego, Rabigato, Viosinho - Douro

28

Erfrischend, feine Mineralität, Fruchtaromen von Zitrus- und Anklängen tropischer Früchte. Als würde man in ein grünen Apfel beißen ohne das Gesicht zu verziehen.

Trinkfluss Axel Pauly, Riesling, Weißburgunder, Elbling - Mosel 29

Spritzig, mit einer ganz feinen, dezenten Frucht.

Passaros, Alvarinho, Loureiro - Verde 29

Stiller Verde, 3 Monate auf der Hefe gelegen

Seriös, aber nicht ernst. Meeresrauschen am Kreisel. Saftige Frische, florale und mineralische Note.

Luis Pato Vinhas Velhas, Bical, Cerceal, Sercialinho - Bairrada

32

Vier Monate in Edelstahltanks vergoren und weitere sechs im Holzfass gelagert ergeben gereifte Pflaume, Schokolade, süße Birne, weiße Blumen & geröstete Mandeln feine Cremige Textur

Seewinkelhof Salzl, Chardonnay - Burgenland 34

Brioche, reife Banane, Popcorn, etwas Vanille und Akazienholz. Cremig- weiche Textur. Ein absoluter Genießer-Wein.

Roséwein₍₁₆₎

0,2l 0,75l

S.Caetano, Espadeiro, Vinho Verde

8 I 25

Der etwas andere Rosé! Prickelnd auf der Zunge, rote Früchte und frische aus den Bergen.

La Coquette, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot - Südfrankreich

8 I 25

Fruchtiger Rosé aus dem Bilderbuch, der nach französischem Süden, Kräutern und Beerensalat duftet.

Macia Batle, Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz - Mallorca 28

Eine Liebeserklärung in Rosa. Mit seiner mineralischen Frische und den Aromen von Erdbeeren, Rhabarber und Wiesenkräutern zählt dieser Rosado zu den besten Mallorcas.

AIX, Cinsault, Grenache, Syrah, Provence 55 1,5l

Das zarte Rosa im Glas gibt sich noch unschuldig, doch an der Nase eilen einem die Aromen von Erdbeere und Himbeere geradezu entgegen. Feine Zitrusnoten und etwas Blumenduft gesellen sich hinzu. Am Gaumen zeigt sich die ganze Klasse des AIX Rosé. Ein feines Spiel von dezenter Süße und Säure sowie eine spannungsreiche Umami-Note zeigen an, dass der Wein ein hervorragender Essensbegleiter ist. Der Wein hat Nerv, ist knackig und verbindet Frucht mit Frische.

Rotwein₍₁₆₎

Biqueirão, Castelão, Aragonês, Caladoc - Extremadura 0,2l 0,5l
8 I 14

Ein freundliches Wesen, duftet nach Pflaume, Lakritz und Leder und erfreut mit seinem feinen würzigen Geschmack

La Mancha, Tempranillo, Syrah, Merlot - Castilla-La Mancha 0,2l 0,75l
8 I 25

Aromen von roten Beeren und Nuancen von Pfeffer & Mokka. Feine Würze und leichte Säure.

Habla de la Tierra, Tempranillo, Cabernet, Syrah - Extremadura 9 I 28

Dunkles Purpur im Glas. Rote Johannisbeere, Cranberry und ein Hauch Earl Grey in der Nase.

Im Mund gesellen sich die reife Feige und das Süßsäuerliche von Granatäpfel.

Xadrez, Aragonez, Jaen, Touriga Nacional - Dão 28

Unkomplizierter, fruchtiger Dao-Wein mit floralen Aromen und Anklängen gerösteter Nüsse, schwarze Johannisbeere und Kirsche.

Enemigo Mio, Garnacha - Jumillia 34

Aromen nach Sauerkirsche und Zartbitterschokolade mit leichten Vanillenuancen und Säurefrische im französischen 110 Hektoliter-Eichenholzfass ausgebaut.

Baron de Ley Reserva, Tempranillo - Rioja 37 1,5l. 70

Aromen von Vanille und Kokos erzählen von seiner langen Reifezeit im Holz. Dunkle und satte Fruchtaromen.

Plansel Selecta Trincadeira, Trincadeira - Alentejo 37

Trinkfreude, kantig & anders! Fett! Würzig-fruchtiges Aroma, schwarze Johannisbeere, Minze dezente Würzaroma, Sandelholz, feine Röstaromatik & Trüffelaromen.

Feine Tannine geben dem Wein eine feste Struktur. Im Abgang bleibt eine langanhaltende herbe Frische.

Pago de Cirsus Cuvée Especial, Tempranillo, Syrah, Merlot - Navarra 39

Hier stimmt einfach alles: Würze und Frucht, Extrakt und Finesse.

ÀN/2, Ànima Negra, Callet, Montonegro, Syrah - Mallorca. 46 1,5l. 89

Dunkle Früchte in Bitterschokolade getaucht, duftet der Wein nach Kirschen, Brombeeren und Pflaumen.

Passadouro, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinhas Velhas - Douro 46

18 Monate französische Eiche genossen, reife Brombeere, feine Würze, angenehme Mineralität, seidige Tannine, kräftiger Abgang.

Azamor, Alicante Bouschet, Petit Verdot, Touriga Franca, Trincadeira - Alentejo 54

Der Azamor reifte 7 Monate lang in Barriqué-Fässern. Reife Brombeer- und Pflaumentöne, Anklänge Veilchen, Leder, getrocknete Früchte, Vanille, Bittermandel und Schwarztee. Die Komplexität am Gaumen wird durch Aromen von Röstmandeln, Leder und intensiven, erdigen Tönen getragen.

Ànima Negra, Ballet, Montonegro, Fogoneu - Mallorca 85 1,5l. 160

Dunkel Rubinrot, undurchdringlich und voluminös mit verführerisch rauchigem Aroma, frischen Kräutern, Zimt, Schokolade und dunklen Himbeeren. Saftig und würzig am Gaumen. Aromatische elegante Tannine führen in ein langes Finale.

Longdrinks

Bacardi Carta Blanca & Cola ⁽⁶⁾	9
Havana 3 & Cola ⁽⁶⁾	9
Finsbury Gin & Tonic ^(**)	9
Bombay & Tonic ^(**)	9.50
Xoriguer Gin Mahon & Tonic ^(**)	9.50
Gin Sul & Tonic ^(**)	11.50
Gin Mare & Tonic ^(**)	11.50
Tanqueray & Tonic ^(**)	9.50
Tanqueray 10 & Tonic ^(**)	10.50
Hendricks & Tonic ^(**)	11.50
Vodka & Lemon	9
Whiskey & Cola ⁽⁶⁾	9
Campari & Orangensaft ^(1,3)	9

Bier ⁽⁷⁾

	<u>0.20l</u>	I	<u>0.40l</u>
Ratsherrn Pils vom Fass	2.90	I	4.90
Alsterwasser	2.70	I	4.50
Ratsherrn Zwickel 0,33l Flasche	4.20		
Ratsherrn Alkoholfrei 0,33l Flasche	3.90		
Estrella Galicia 0,2l Flasche	2.50		
Super Bock 0,33l Flasche	3.90		
	<u>0.30l</u>	I	<u>0.50l</u>
Hefeweizen König Ludwig	3.40	I	5.20
Hefeweizen Dunkel König Ludwig	5.20		
Hefeweizen König Ludwig 0,5l Alkoholfrei	5.20		

Erfrischungsgetränke ⁽³⁾

Coca Cola, - Light, -Zero, Fanta, Sprite ⁽⁶⁾ 0,33 l	3.90		
	<u>0.2l</u>	I	<u>0.4l</u>
Bitter Lemon, Tonic Water ^(**) , Spicy Ginger	2.50	I	4.20
Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Bananen-, Maracuja-,	2.50	I	4.20
Rhabarbersaft/nektar			
Saftschorle	2.50	I	4.20
	<u>0.33l</u>	I	<u>0.75l</u>
Viva con Agua Laut	3.50	I	8
Viva con Agua Leise	3.50	I	8

Brandy

Osborne Veterano	4.50
Bobadilla 103 blanca	5
Bobadilla 103 negra	5.50
Carlos I	6.50
Cardenal Mendoza	7
Gran Duque de Alba	7
Lepanto	7.50

Bitter & Aquavit

Orujo de Galicia	4.50
Orujo de Hierbas	4.50
Helbing 2cl	2.50
Jubiläums Aquavit 2 cl	2.50
Fernet Branca	4.50
Branca Menta	4.50
Campari (1)	4.50
Jägermeister 2cl	2.50

Rum & Tequila

Bacardi Carta Blanca	4.50
Havana Club 3	4.50
Havana Selection	8.50
Abuelo 7	6
Jose Cuervo blanco	4.50
Jose Cuervo gold	4.50

Kaffeespezialitäten[®]

Espresso	3.20
Doppelter Espresso	4.20
Espresso mit Milchschaum	3.30
Espresso mit Milch und Kondensmilch Süß	3.80
Kaffee	3.20
Cappuccino	3.50
Espresso mit Brandy***	4.50
Latte Macchiato	3.90
Kamille I Früchte I Darjeeling I Minze I Grüner Tee	3.50
FrISChe Minze	3.80

Digestif

Likör

4cl

Frangelico	4.50
Licor 43	4.50
Anis Dry	5
Anis Sweet	5
Hierbas Mallorca	4.50
Hierbas Ibiza	4.50
Ponche	4.50
Baileys (11)	4.50
Licor Bairao	4.50

Whiskey

Jack Daniels	4.50
Johnny Walker Red Label	4.50
Johnny Walker Black Label	5
Chivas 12 years	5
Jameson	5
Big Peat (Islay)	6

Gin & Vodka

Finsbury London Dry	4.50
Bombay	5
Hendricks	9
Gin Sul	9
Gin Mare	9
Xoriguer Gin Mahon	6
Tanqueray 10	6
Tanqueray	5
Absolut Vodka	4.50