



Geniessen Sie Spanien zu Hause

*Sie haben etwas zu feiern?
Bieten Sie Ihren Gästen etwas besonderes!
Ab 15 Personen übernehmen wir gerne das Catering für Sie!*





¡Bienvenidos!

Unser Team vom Restaurant Valencia begrüßt Sie recht herzlich zu ein paar genussvollen Stunden in unserem Haus. Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen und verwöhnen Sie gerne mit der besten Qualität unserer Küche. Die Speisen werden speziell für Sie zubereitet, daher kann es sein, dass die Zubereitung etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Geniessen Sie die spanische Kultur und nehmen Sie sich Zeit für Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant.

Sind Sie mit unserem Service zufrieden, so empfehlen Sie uns bitte weiter. Für Anregungen haben wir jederzeit ein offenes Ohr.

Wir freuen uns, wenn Sie nach Ihrem Besuch zu uns sagen ¡Hasta pronto! – denn das bedeutet bis Bald.

*Ihr Team vom
Restaurant VALENCIA*



Sopas Suppen

1. **Sopa de ajos**
Knoblauchsuppe mit Schinken, Zwiebeln, Ei und Croutons € 5,90
(1, 6, 10, 19)
2. **Sopa de tomates**
Fruchtige Tomatensuppe mit leichter Basilikumnote € 5,90
(1, 10, 13, 19)
3. **Sopa de Zanahorias**
Pikante Möhrensuppe mit Chorizo - Chips € 7,90



Platos primeros

Vorspeisen und Kleinigkeiten

4. **Queso blanco empanizado**
Panierter Hirtenkäse mit Salatbeilage, Zwiebeln, Oliven und Allioli (1, 6, 10, 20) € 6,60
5. **Queso camembert empanizado**
Panierter Camembert mit Salatbeilage, Preiselbeeren und Brot (1,6,10,20) € 9,90
6. **Salmón ahumado con patatas** € 10,80
Räucherlachs auf Kartoffelrösti, dazu Salatbeilage und Sour Cream (1, 5, 7, 10, 20)
7. **Patata al horno** € 14,90
Backkartoffel mit Sour Cream und Salatbeilage
Wahlweise dazu: Räucherlachs oder Pfifferlinge (10)
8. **Gambas al Allioli** € 15,80
Scampi in Öl, Knoblauch, Paprika, dazu Brot & Allioli (1 5, 7, 10)





Ensaladas

Salate



9. **Ensalada mixta pequeña**
Kleiner gemischter Salat (1, 10) € 5,60
10. **Ensalada Valenciana**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Ei, dazu ofenfrisches Baguette (1, 6, 7) € 12,90
11. **Ensalada de Pollo**
Großer Salatteller mit Hähnchenbrust, dazu ofenfrisches Baguette (1, 10) € 13,40

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen wahlweise Essig & Öl, hausgemachtes American- oder Balsamico-Dressing (10, 20)

Comida Vegan

Vegane Gerichte



12. **Pimientos fritos**
Gebratene Paprika auf Pfifferlingen € 12,90
13. **Ensalade Tofu**
Tofu Salat mit Essig und Öl dazu veganes Baguette (1,9,19,22) € 14,50
14. **Fajitas "Valencia"**
Geschnetzeltes mit Tofu, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, weiße Bohnen und Avocado.
Dazu servieren wir Kartoffelröstis (1,9,19,22) € 18,80

Pescado

Fischgerichte



15. **Bacalao gratinado con allioli**
Kabeljaufilet mit überbackener Alliolihaube auf Blattspinat, dazu Kartoffel-Limetten-Püree (1, 7, 10) € 18,80
16. **Dorada a la plancha**
Ganze Dorade vom Grill mit Grillgemüse, Kartoffelspalten und einer Knoblauch-Petersilien-Zwiebel-Salsa (1, 7) € 21,80
17. **Filete de Lucioperca a la plancha**
Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse, dazu Heidekartoffeln (1, 10, 20) € 20,80

Para los niños

Für unsere Kleinen



18. **Nudeln** mit fruchtiger Tomatensoße € 7,50
(10)
19. **Hähnchen nuggets** mit Pommes € 7,70
(1, 6, 10)
20. **Schnitzel** mit Pommes Frites € 9,80
(1, 6, 10)
21. **Räuberteller** Plato de bandidos bei Mama und Papa räubern € 0,00



Carne a la plancha
Aus Topf und Pfanne



22. **Escalope de cerdo con salsa de champiñones**
Schnitzel vom Schwein mit frischer Champignon-Rahm-Sauce, dazu Pommes-Frites und ein bunter Salatteller (1, 6, 10, 19) € 17,90
23. **Escalope de cerdo al gratín**
Mediterrane Schnitzelpfanne mit Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und eine Salatbeilage (1, 6, 10, 19) € 19,90
24. **Tres medallones de cerdo a la plancha**
Drei Medaillons vom Schwein gegrillt, mit frischer Champignon-Rahmsauce, Blumenkohl, Kroketten und ein bunter Salatteller (1, 10, 11, 19) € 21,90
25. **Parrillada de carne „Valenciana“**
Medaillons vom Rind, Schwein, Hähnchen und Chorizo auf Bratkartoffeln und Grillgemüse (1, 6, 10) € 22,90
26. **Pincho de carne „Carlos“**
Fleischspieß mit arg. Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Chorizo, dazu Rosmarinkartoffeln und knackiges Gemüse (1, 6, 10) € 23,90



Pasta

Nudeln

27. **Ravioli con Setas y Aceites de Trufa**
Frische Ravioli in Waldpilzrahm, Trüffelöl und geriebenem Parmesan (1, 10, 19) € 16,80
28. **Scampi a la plancha**
Scampi auf Tagliatelle mit frischer Paprika, Cocktailtomaten, Oliven und Knoblauch, pikant (1, 5, 10) € 19,80
29. **Fettuccine con Trufa**
Frische Bandnudeln mit Trüffel, dazu Salat und Parmesan (1, 6, 10) € 19,80

Hamburguesas

Unsere Burger

30. **Hamburguesa „El Toro Queso“**
Cheeseburger nach Art des Hauses mit frischem Salat, Cheddar-Käse, Süßkartoffel-Pommes und verschiedenen Dips (1, 6, 10, 19, 20, 21) € 17,80
31. **Hamburguesa „El Toro“**
Spanischer hausgemachter Burger mit Chorizo, Serrano, Manchego und verschiedenen Dips, dazu Hauspommes (1, 6, 10, 21) € 18,80
32. **Hamburguesa „El Vegetariano“ Hausgemachter veganer Burger**
mit Schmorgemüse, Maiskolben, Tofu und Pommes (1, 6, 10, 19, 20, 21) € 18,80





Paella

Unsere Paella servieren wir Ihnen ab 2 Personen.
Sie wird frisch zubereitet – Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

33. **Paella de Valencia**
mit Hähnchen (1) € 18,50 p.P.
34. **Paella de Marisco**
mit Meeresfrüchten (1, 5, 7) € 21,50 p.P.
35. **Paella con Verduras**
mit Gemüse (1, 19) € 16,50 p.P.

Zu allen Paella-Gerichten reichen wir Baguette und Allioli.



Beilagen:

- | | | | |
|-------------------------------|--------|-------------------------------------|--------|
| 36. Portion Ketchup/Mayo 6,20 | € 0,80 | 42. Portion Gemüse | € 5,50 |
| 37. Kräuterbutter 10 | € 1,50 | 43. Portion Pommes | € 4,50 |
| 38. Portion Allioli 6,20 | € 2,50 | 44. Portion Bratkartoffeln | € 5,00 |
| 39. Portion Brot 1 | € 2,50 | 45. Portion Twisterpommes | € 5,50 |
| 40. Portion Champignonrahm 10 | € 4,00 | 46. Backkartoffel mit Sour Cream 10 | € 7,50 |
| 41. Portion Pfeffersauce 10 | € 4,00 | | |

Service und MwSt. sind im Preis enthalten

Steak

Vom Lavasteingrill

Unsere "kleinen" Steaks (ca. 180g)

47. **Arg. Rumpsteak am Spieß**
mit Chimichurri (1) € 18,80
48. **Arg. Rumpsteak**
auf Pasta Arrabiata (1) € 18,80
49. **Arg. Rumpsteak "Damas"**
mit fruchtig pikanter Salsa, gegrilltem Maiskolben
und Twister Pommes (1) € 18,50



Zu diesen Steaks reichen wir Kräuterbutter, Röstbrot und eine Salatbeilage.

Unsere „großen“ Steaks (ca. 220g)

50. **Arg. Rumpsteak**
mit Pimientos und Schmorzwiebeln (1) € 25,80
51. **Arg. Rumpsteak**
mit Pfefferrahmsauce (1) € 25,80
52. **Arg. Rumpsteak**
mit Pfifferlingen (1) € 28,80
53. **Arg. Rumpsteak**
mit Grillgemüse (1) € 28,80
54. **Arg. Rumpsteak „Surf & Turf“**
mit Garnelen und Grillgemüse (1, 5) € 33,50

Zu diesen Steaks reichen wir Ihnen Kräuterbutter, Röstbrot und einen Bunten Salatteller.

Bitte wählen Sie Ihre Kartoffelbeilage aus:

- Rosmarinkartoffeln
- Baked Potato mit Sourcream
- Hauspommes
- Bratkartoffeln
- Kroketten

Unsere Empfehlung – „Steak mal anders“

Streifen vom Rumpsteak mit Zwiebeln, Tomaten,
Feta und Tagliatelle (1, 10, 6) € 19,80

Service und MwSt. sind im Preis enthalten



BLEU



ENGLISH



MEDIUM RARE



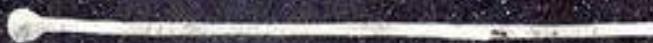
MEDIUM



MEDIUM WELL



WELL DONE



Postre

Dessert



56. **Crema Catalan**
Karamellierte Creme aus Orangen, Zitronen
und einem Hauch aus Zimt (1,6,10) € 6,50
57. **Crepes**
gefüllt mit Nutella
und einer Kugel Vanille-Eis (1,6,10,12) € 6,80
58. **Chismes de café danés / Dänischer Kaffeeklatsch**
Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit
Schokosauce und Schokostreuseln € 4,20
59. **Taza de advocaat / Eierlikörbecher**
Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit
Eierlikör, garniert mit Sahne (mit Alkohol) € 7,00
60. **Helado con cereza caliente / Eis m. heißen Sauerkirschen**
Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit
heißen Sauerkirschen in Sauce. € 6,80
61. **Helado mixto / gemischtes Eis**
Leckeres Eis nach Wahl mit Eiswaffel.
Schoko, Vanille oder Erdbeere. € 5,50



Cerveza

Bier

Cervezas de barril / Biere vom Fass

Bitburger	0,3 l	€ 3,40
	0,4 l	€ 4,40
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,40
	0,4 l	€ 4,40
Köstritzer Dunkel	0,3 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 4,60
Estrella Damm –spanisches Bier	0,3 l	€ 3,80
	0,4 l	€ 4,90

Cervezas de botellas / Flaschenbiere

Benedikter Hefeweizen hell	Fl. 0,5 l	€ 4,90
Benedikter Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5 l	€ 4,90

Vino

Wein

Wir bieten eine erlesene Auswahl an köstlichen deutschen und spanischen Weinen an. Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte.



Bebidas sin alcohol

Alkoholfreie Getränke

Refrescas / Erfrischungen

Coca Cola (Zero)*, Fanta, Sprite	0,2 l	€ 2,60
	0,4 l	€ 4,20
Gerolsteiner Brunnen	Fl. 0,25 l	€ 2,90
(sprudel, medium, naturell)	Fl. 0,75 l	€ 6,50
Schweppes Bitter Lemon***	Fl. 0,2 l	€ 3,30
Schweppes Tonic Water***	Fl. 0,2 l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale**	Fl. 0,2 l	€ 3,30

Jugos / Säfte

Apfelsaft	0,2 l	€ 2,80
Orangensaft	0,4 l	€ 4,40
Rhabarbernektar		
Maracujanektar		
Kirschsafft		
Bananensaft		
KiBa		
Alle Säfte auch als Schorle		

Cerveza sin alcohol / Alkoholfreies Bier

Bittburger 0,0%	Fl. 0,33 l	€ 3,10
Benedikter Hefeweizen	Fl. 0,5 l	€ 3,10

* Koffein

** Farbstoff

*** Chinin



Alkoholische Getränke

Bebidas con alcohol

Bebidas con vino / Weinhaltige Getränke

Weinschorle trocken o. lieblich	0,2 l	€ 4,40
Sangria hausgemacht	0,2 l	€ 5,50
	0,5 l	€ 11,00
	1,0 l	€ 19,50

Vino Espumo / Sekt

Glas Sekt "Hausmarke"	0,1 l	€ 3,50
Sekt "Hausmarke"	Fl. 0,75 l	€ 22,90
Prosecco "Cresta Rosa"	Fl. 0,75 l	€ 24,90

Aperitivos / Apéritifs

Yzaguirre Vermouth blanco	5 cl	€ 4,50
Yzaguirre Vermouth rojo	5 cl	€ 4,50
Aperol Spritz**	0,25 l	€ 6,90
Hugo	0,25 l	€ 6,90
Tinto de Verano	0,25 l	€ 6,90
Rotwein m. Limonade u. Vermouth		



Trago largo / Longdrinks

Alle Longdrinks werden mit 4 cl Spirituosen – Anteil zubereitet

Campari-Orange**	€ 6,80
Bacardi-Cola*	€ 6,80
Havana Club-Cola*	€ 6,80
Ballantines-Cola*	€ 6,80
Gin Tonic***	€ 6,80
Pernod Cola*	€ 6,80
Wodka Lemon***	€ 6,80

Espíritu / Spirituosen

Saure Kirsche**	2 cl	€ 2,30
Waldmeister**	2 cl	€ 2,30
Weizenkorn	2 cl	€ 2,30
Fürst Bismarck	2 cl	€ 2,50
Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,80
Jubiläumsaquavit	2 cl	€ 3,20
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,40
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,20
Remy Martin	2 cl	€ 3,80
Heidegeist	2 cl	€ 3,40
Ratzeputz	2 cl	€ 3,40
Sambuca weiß	2 cl	€ 2,80
Sambuca schwarz**	2 cl	€ 3,40
Ouzo	2 cl	€ 2,80
Orujo Tresterbrand (hierbas o. klar)	2 cl	€ 3,40
Tequila	2 cl	€ 2,80
Obstbrand Williamsbirne, Apfelbirne oder Marille	2 cl	€ 3,20
Smirnoff Wodka	2 cl	€ 2,90
Sangrita alkoholfrei	2 cl	€ 2,30

Whisk(e)y

Ballentines - Blended Scotch	2 cl	€ 4,50
Jack Daniels Tennessee	2 cl	€ 4,50
Tullamore Dew Irish	2 cl	€ 4,50

* Koffein

** Farbstoff

*** Chinin



Licor / Liköre

Amaretto**	2 cl	€ 2,80
Baileys	2 cl	€ 2,80

Magenschnäpse

Fernet Branca	2 cl	€ 2,60
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,00

Especialidades españolas / Spanische Spezialitäten

Túnel medium dry (Kräuterlikör)	2 cl	€ 3,20
Licór 43** (vanilliger Kräuterlikör)		
on the rocks	2 cl	€ 3,20
Longdrink mit Milch	4 cl	€ 6,90
Carlos I Brandy de Jerez	2 cl	€ 3,90

Heiße Getränke

Bebidas caliente

Tasse Kaffee	€ 2,50	Heiße Schokolade	€ 3,40
Espresso	€ 2,50	- mit Sahne	€ 3,90
Dop. Espresso	€ 4,50	Glas Tee versch. Sorten	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,80	Heiße Zitrone (frisch)	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,40		
Latte Macchiato	€ 3,40		
Chococcino	€ 3,40		

* Koffein

** Farbstoff

*** Chinin

Allergen Dokumentation!

Glutenhaltiges Getreide

1* Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

2* Roggen
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

3* Gerste
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

4* Hafer
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

5 Krebstiere
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

6 Eier
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

7 Fische
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

8 Erdnüsse
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

9 Sojabohnen
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

10 Milch
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Schalenfrüchte

11* Mandeln (*Amygdalus communis* L.)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

12* Haselnüsse (*Corylus avellana*)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

13* Walnüsse (*Juglans regia*)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

14* Kaschunüsse (*Anacardium Occidentale*)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

15* Pecanüsse (*Carya illioniesis* (Wangenh.) K.Koch)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

16* Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

17* Pistazien (*Pistacia vera*)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

18* Macademia/Queenslandnüsse (*Macademia ternifolia*)
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

19 Sellerie
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

20 Senf
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

21 Sesamsamen
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

22 Schwefeldioxid und Sulphite

23 Lupinen
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

24 Weichtiere
Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse



Um die Kontaktdaten auf Ihrem Smartphone zu speichern, einfach den QR-Code scannen.



Inh. Milko Jovicic
Hauptstr. 23
29389 Bad Bodenteich

Tel. (05824) 985 8 985

www.restaurant-valencia.de



Eindrücke der Umbauphase

