



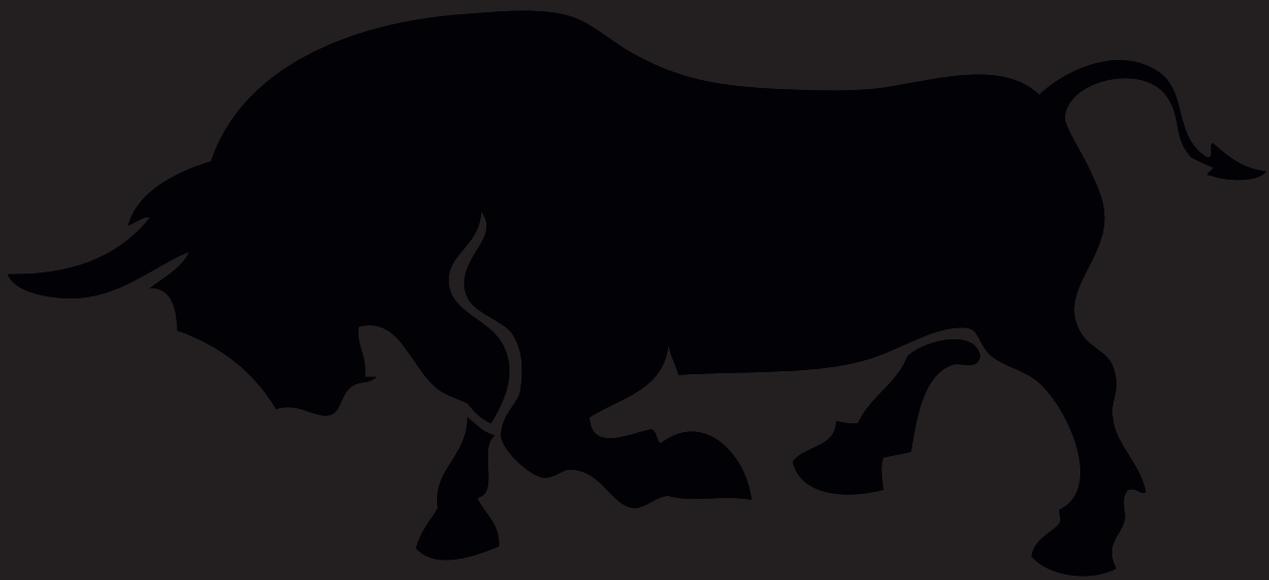
## !Bienvenidos!

Herzlich willkommen im CASA D'OLID! Hier möchten wir Ihnen die spanische Küche in ihrer ganzen Geschmacksvielfalt vorstellen. Neben einer Vielzahl an Tapas, bieten wir selbstverständlich auch kulinarische Spezialitäten als Hauptspeisen an. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten! Sowohl leckere Sangria als auch ausgezeichnete Weine stehen zu Auswahl.

UNBESCHWERT GENIESSEN. Bestimmte Lebensmittel können bei bestimmten Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen. Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie bitte unsere separate Karte für Allergiker oder sprechen Sie unser Servicepersonal direkt an. Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Guten Appetit!

Ihr CASA D'OLID-Team





CASA D'OLID

# SOPAS – SUPPEN

1. Sopa de tomate   **5,90€**  
Tomatensuppe
2. Sopa de pescado **7,90€**  
Fischsuppe
3. Sopa del día **(Preis auf der Tafel)**  
Suppe des Tages

# ENSALADAS – SALATE

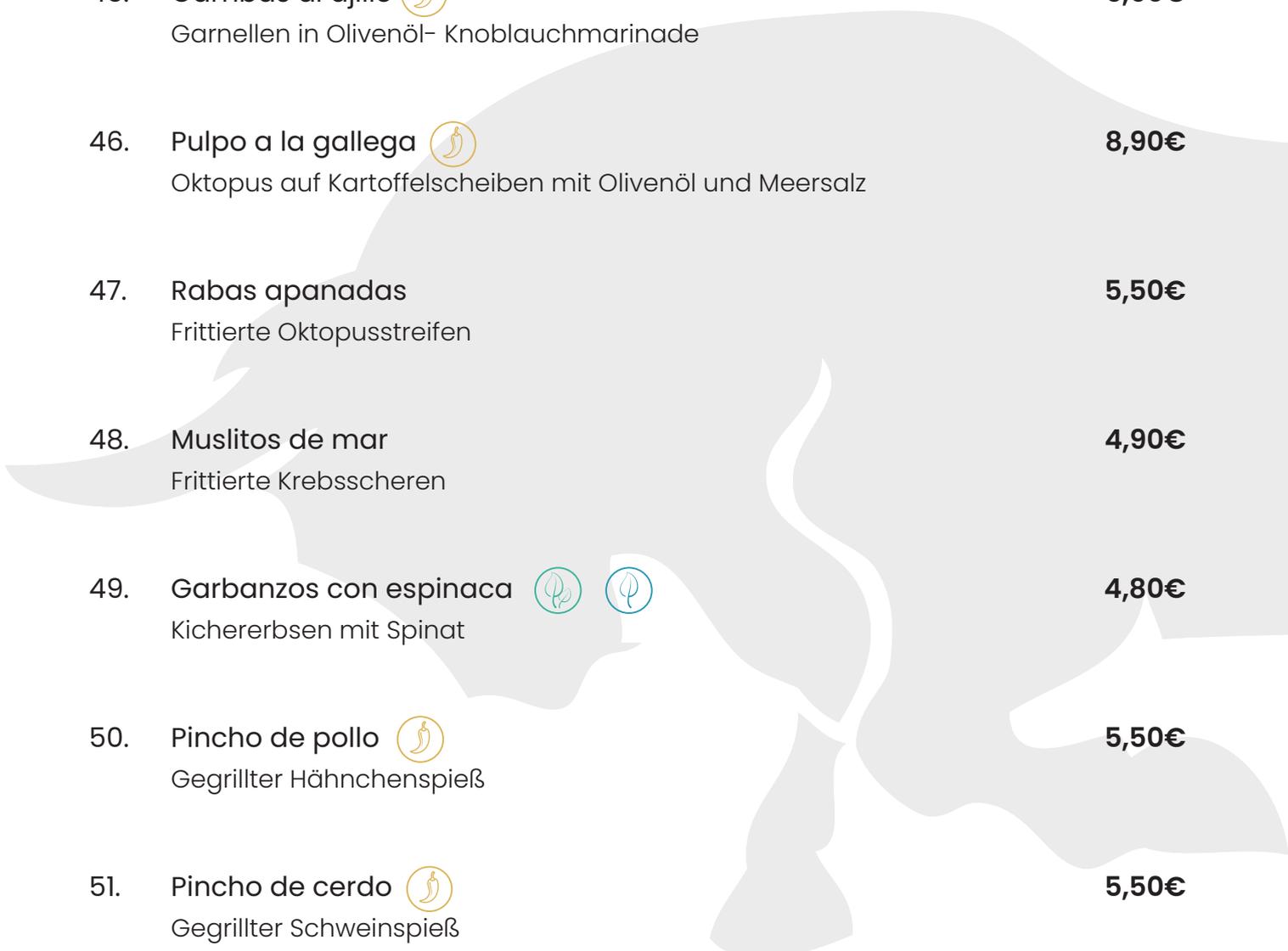
10. Ensalada mixta   **5,90€**  
Kleiner gemischter Salat
11. Ensalada con atún **12,90€**  
Thunfischsalat
12. Ensalada con pollo **13,90€**  
Salat mit Hähnchenbruststreifen
13. Ensalada con gambas  **15,90€**  
Salat variation mit Gambas
14. Ensalada de tomate y cebolla   **6,90€**  
Tomatensalat mit Zwiebeln
15. Ensalada con queso caliente de cabra  **14,50€**  
Salat mit warmes Ziegenkäse
16. Ensalada con salmón **14,90€**  
Salat mit Lachsfiletstreifen

# TAPAS FRIAS – KALTE TAPAS

20. Pan con 3 diferentes aioli   **4,20€**  
Brot mit 3 verschiedene Aioli
21. Aceitunas mixtas    **3,80€**  
Marinierte gemischte Oliven
22. Boquerones en vinagre **4,80€**  
Eingelegte Sardellen in Essig und Knoblauchmarinade
23. Medio aguacate relleno con gambas **6,50€**  
Halbe Avocado gefüllt mit Cocktailsoße und Garnellen
24. Tomates secos   **4,50€**  
Eingelegte Sonnengetrocknete Tomaten
25. Queso manchego  **6,90€**  
Spanischer Manchego Schafskäse
26. Jamón serrano **8,90€**  
Serrano Schinken
27. Mejillones a la vinagreta **6,90€**  
Muscheln in Essigöl
28. Plato de queso y jamón **11,50€**  
Platte mit Käse und Schinken
29. Plato de tapas variadas frias **17,90€**  
Variation aus kalten Tapas

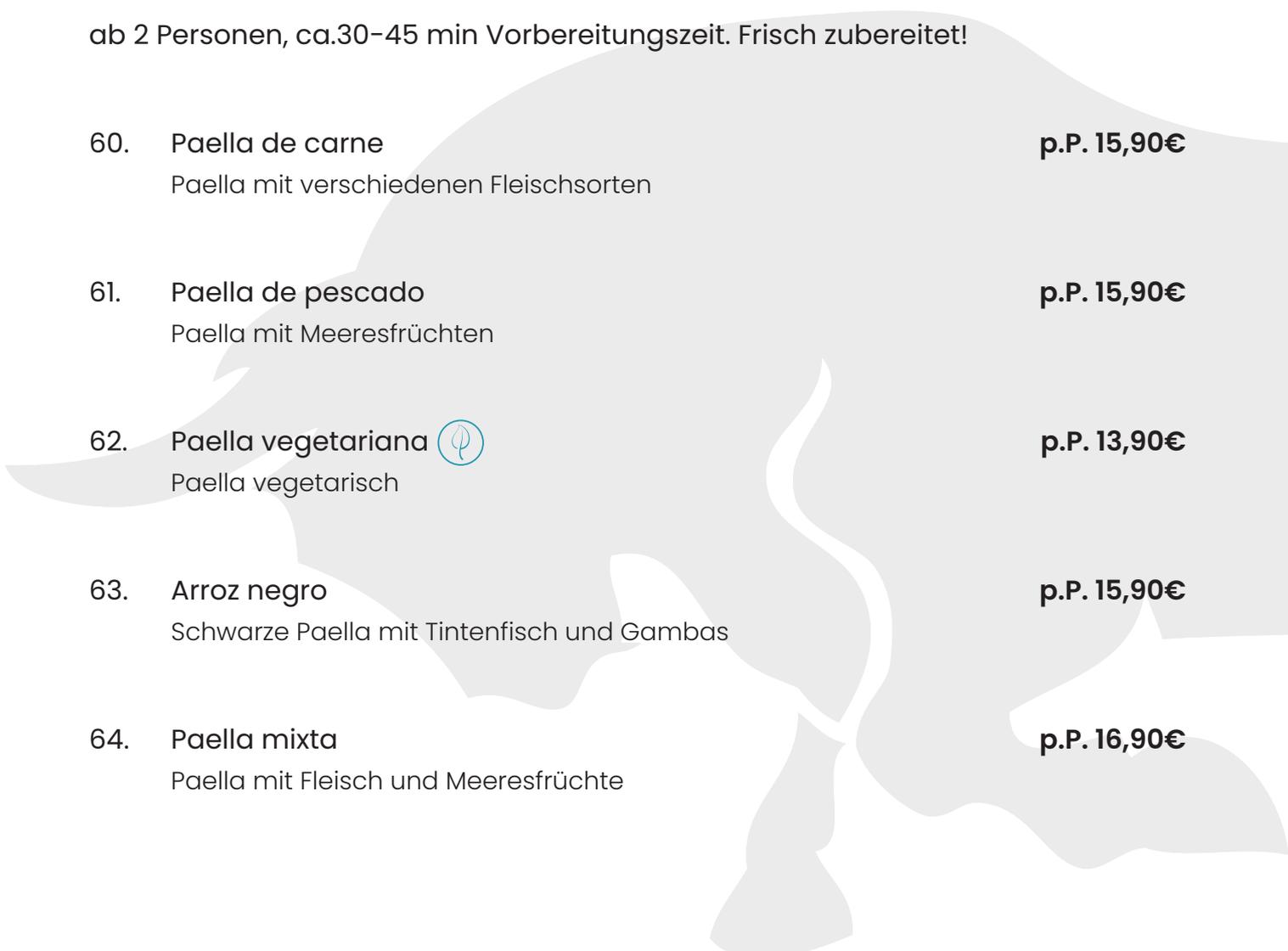
# TAPAS CALIENTES – WARMER TAPAS

30. Patatas bravas o aioli   4,60€  
Kartoffelecken mit scharfer Soße oder Aioli
31. Boquerones fritos 5,90€  
Frittierte Sardellen
32. Pimientos de Padrón   5,50€  
Gebratene Minipaprika mit Meersalz
33. Dátiles con bacon 5,30€  
Datteln im Speckmantel
34. Albóndigas en salsa de tomate  5,90€  
Rindfleischbällchen in Tomatensoße
35. Chorizo flameado con miel  6,50€  
Spanische Paprikawurst mit Honig flambiert
36. Tortilla española  5,50€  
Spanisches Kartoffelomlett mit Zwiebeln
37. Tortilla de espinaca  5,90€  
Kartoffelomlett mit Spinat
38. Tortilla con chorizo  6,30€  
Kartoffelomlett mit Paprikawurst
39. Champiñones al ajillo    4,80€  
Champignons in Knoblauchö
40. Croquetas de pollo caseras 5,20€  
Hausgemachte Hähnchenkroketten
41. Alcachofas fritas   4,80€  
Frittierte Artischockenherzen
42. Gambas a la plancha 6,90€  
Gegrillte Garnellen
43. Mejillones en salsa de tomate  6,90€  
Miesmuscheln in Tomatensoße

- 
44. Calamares fritos 5,90€  
Frittierte Tintenfischringe
45. Gambas al ajillo  6,90€  
Garnellen in Olivenöl- Knoblauchmarinade
46. Pulpo a la gallega  8,90€  
Oktopus auf Kartoffelscheiben mit Olivenöl und Meersalz
47. Rabas apanadas 5,50€  
Frittierte Oktopusstreifen
48. Muslitos de mar 4,90€  
Frittierte Krebsscheren
49. Garbanzos con espinaca   4,80€  
Kichererbsen mit Spinat
50. Pincho de pollo  5,50€  
Gegrillter Hähnchenspieß
51. Pincho de cerdo  5,50€  
Gegrillter Schweinspieß
52. Empanadas de atún 4,20€  
Teigtaschen mit Thunfisch gefüllt
53. Buñuelos de bacalao fritos 4,50€  
Kabeljau Bällchen (Fisch)
54. Plato de tapas variadas calientes 19,90€  
Variation aus warmen Tapas

# PAELLA – SPANISCHE REISPFANNE

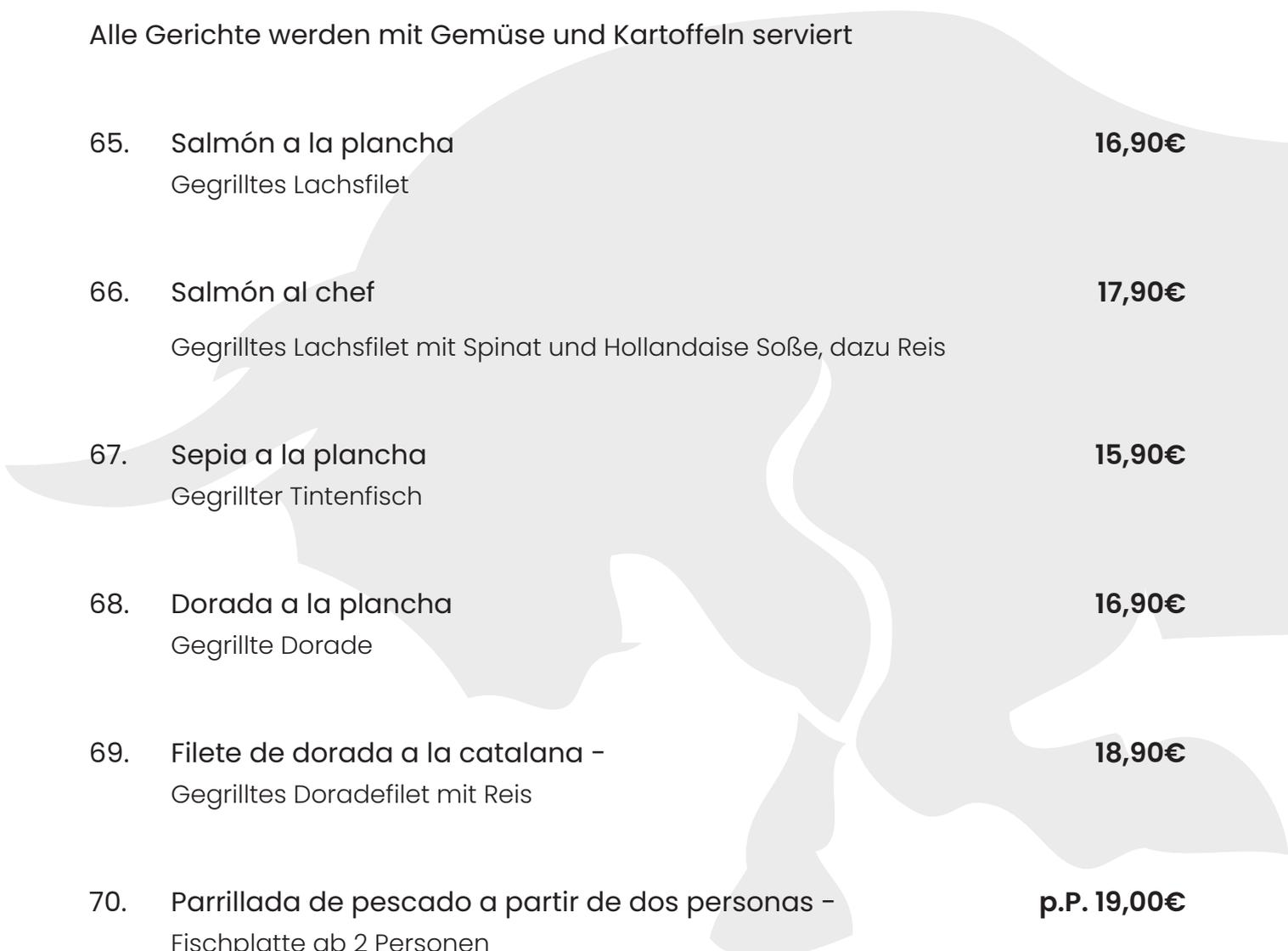
Desde 2 personas, aprox 30-45 min de preparación -  
ab 2 Personen, ca.30-45 min Vorbereitungszeit. Frisch zubereitet!

- 
- |     |   |                    |
|-----|---|--------------------|
| 60. | <b>Paella de carne</b><br>Paella mit verschiedenen Fleischsorten  | <b>p.P. 15,90€</b> |
| 61. | <b>Paella de pescado</b><br>Paella mit Meeresfrüchten   | <b>p.P. 15,90€</b> |
| 62. | <b>Paella vegetariana</b> <br>Paella vegetarisch | <b>p.P. 13,90€</b> |
| 63. | <b>Arroz negro</b><br>Schwarze Paella mit Tintenfisch und Gambas  | <b>p.P. 15,90€</b> |
| 64. | <b>Paella mixta</b><br>Paella mit Fleisch und Meeresfrüchte   | <b>p.P. 16,90€</b> |

# PESCADO – FISCHGERICHTE

Todos los platos son servidos con guarnición de patatas y verduras

Alle Gerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

- 
- |     |   |                    |
|-----|---|--------------------|
| 65. | <b>Salmón a la plancha</b><br>Gegrilltes Lachsfilet                                       | <b>16,90€</b>      |
| 66. | <b>Salmón al chef</b><br>Gegrilltes Lachsfilet mit Spinat und Hollandaise Soße, dazu Reis | <b>17,90€</b>      |
| 67. | <b>Sepia a la plancha</b><br>Gegrillter Tintenfisch                                       | <b>15,90€</b>      |
| 68. | <b>Dorada a la plancha</b><br>Gegrillte Dorade  | <b>16,90€</b>      |
| 69. | <b>Filete de dorada a la catalana -</b><br>Gegrilltes Doradefilet mit Reis                | <b>18,90€</b>      |
| 70. | <b>Parrillada de pescado a partir de dos personas -</b><br>Fischplatte ab 2 Personen      | <b>p.P. 19,00€</b> |

# CARNES – FLEISCHGERICHTE

Todos los platos son servidos con guarnición de patatas y verduras

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln serviert

- |     |  |                |
|-----|--|----------------|
| 71. | Rumpsteak argentino a la plancha –<br>Gegrilltes argentinisches Rumpsteak ca. 220 gr.  | <b>24,90€</b>  |
| 72. | Rumpsteak argentino con salsa de pimienta –<br>Gegrilltes argentinisches Rumpsteak ca. 220gr. mit grüner Pfeffersoße                   | <b>26,90€</b>  |
| 73. | Brochetas de carne de ternera – Gegrillter Rindfleischspieß  | <b>22,90€</b>  |
| 74. | Brochetas de carne de cordero – Gegrillter Lammspieß   | <b>16,90€</b>  |
| 75. | Chuletas de cordero – Gegrilltes Lammkotlett   | <b>17,90€</b>  |
| 76. | Conejo de la casa – Geschmorte Kaninchenkeule  | <b>17,90€</b>  |
| 77. | Pechuga de pollo – Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  | <b>15,90€</b>  |
| 78. | Brochetas de pollo – Gegrillter Hähnchenspieß     | <b>15,90€</b>  |
| 79. | Brochetas de cerdo – Gegrillter Schweinspieß       | <b>15,90€</b>  |
| 80. | Parrillada de carne – Variation aus gegrilltem Fleisch   | <b>27,50 €</b> |

# POSTRES – DESSERT

- 
90. Crema catalana   
Karamellisierte Vanillepudding **5,90€**
91. Tarta de almendras   
Hausgemachter Mandelkuchen (ohne Mehl) **6,90€**
92. Churros   
Spanisches Fettgebäck, dazu heiße Schokolade **5,90€**
93. Mousse au chocolat   
**4,90€**
94. Eisfrüchte div. Sorten   
**6,20€**

# BEBIDAS SIN ALCOHOL – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola® 4,6,7 0,3 L **3,20 €**

Mirinda® 2,4,7,8 0,3 L **3,20 €**

Pepsi Max® 3,4,5,6,7 0,3 L **3,20 €**

Pepsi light® 3,4,5,6,7 0,3 L **3,20 €**

7Up® 7 0,3 L **3,20 €**

SchwippSchwappi® 2,4,6,7,8 0,3 L **3,20 €**

Orangina Classic oder Rouge FI 0,25 L **3,20 €**

Eistee div. Sorten 0,33 FI **3,60€**

Selters Wasser Naturell 0,25 L **2,90 €**

0,75 L **6,50 €**

Selters Wasser Classic 0,25 L **2,90 €**

0,75 L **6,50 €**



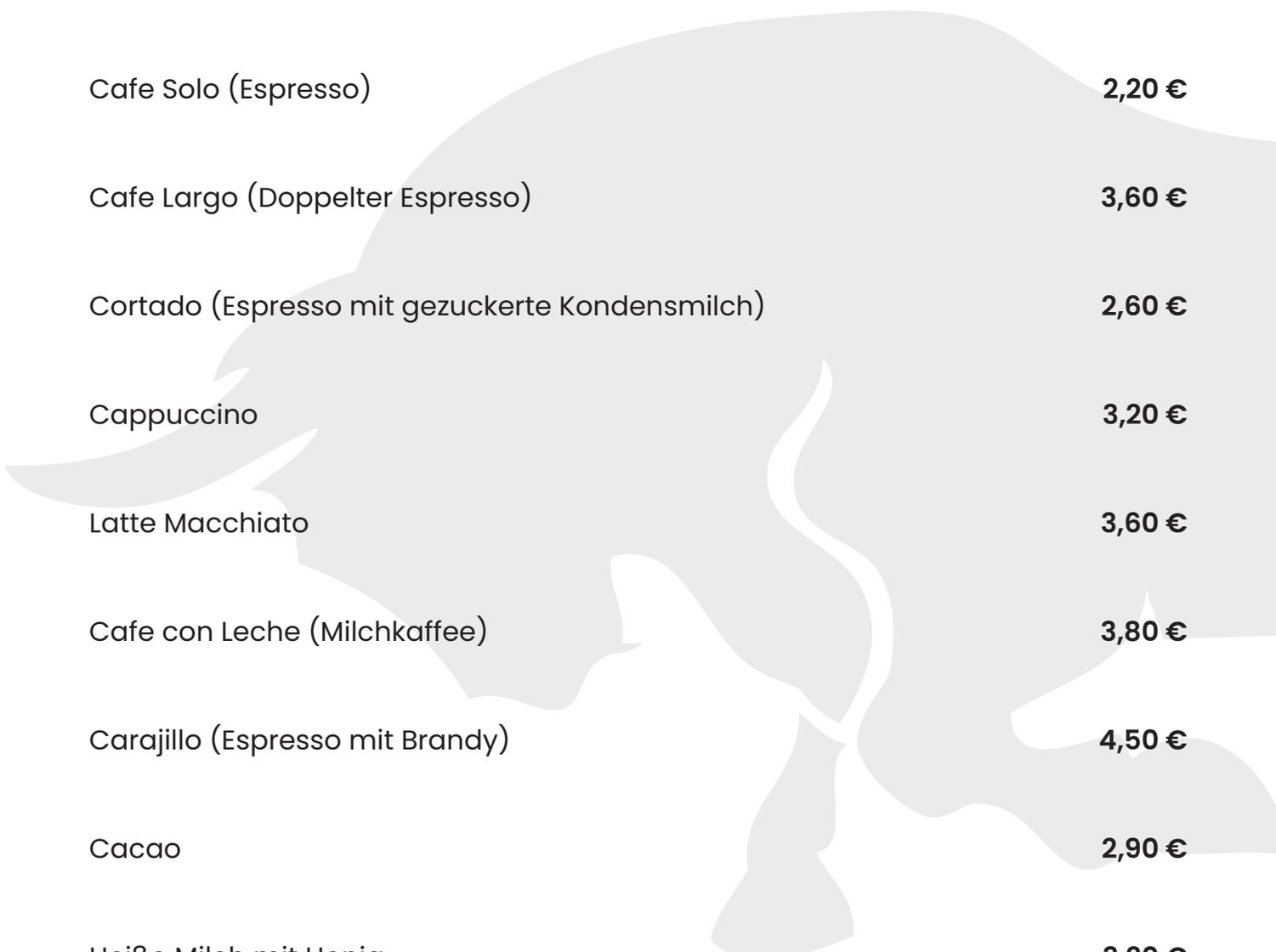
# FEVER-TREE

Premium Indian Tonic <sup>11</sup>	0,2 Fl	<b>3,50 €</b>
Premium Wild Berry	0,2 Fl	<b>3,50 €</b>
Sicilian Better Lemon	0,2 Fl	<b>3,50 €</b>
Premium Ginger Beer <sup>11</sup>	0,2 Fl	<b>3,50 €</b>

## SÄFTE & SCHORLEN

Maracujasaft	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Bananennektar	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Ananassaft	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Rhabarbernektar	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Johannisbeersaft	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Apfelsaft	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Kirschsaff	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Orangensaft	0,3 L	<b>3,20 €</b>
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 L	<b>3,50 €</b>
	0,4 L	<b>3,90 €</b>

# BEBIDAS CALIENTES – HEISSE GETRÄNKE



Cafe	2,80 €
Cafe Solo (Espresso)	2,20 €
Cafe Largo (Doppelter Espresso)	3,60 €
Cortado (Espresso mit gezuckerte Kondensmilch)	2,60 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Cafe con Leche (Milchkaffee)	3,80 €
Carajillo (Espresso mit Brandy)	4,50 €
Cacao	2,90 €
Heiße Milch mit Honig	3,20 €
Tee (Diverse Sorten)	2,80 €
Frischer Pfefferminz-Tee	3,60 €

# CERVEZA – BIER

## FRISCH VOM FASS WIE IM BRAUHAUS!

PeterS Kölsch	0,25 L	<b>2,60 €</b>
	0,4 L	<b>3,80 €</b>
Radeberger Pilsner	0,25 L	<b>2,60 €</b>
	0,4 L	<b>3,80 €</b>
Kölsch Cola	0,25 L	<b>2,60 €</b>
	0,4 L	<b>3,80 €</b>
Radler	0,25 L	<b>2,60 €</b>
	0,4 L	<b>3,80 €</b>
Alster	0,25 L	<b>2,60 €</b>
	0,4 L	<b>3,80 €</b>

Das Beste aus Spanien vom Fass!

Estrella Damm Barcelona



0,3 L	<b>3,50 €</b>
0,5 L	<b>4,80 €</b>

## BIERFLASCHEN

Desperados	Flasche	0,33 L	<b>4,50 €</b>
Schöfferhofer Weizen Hell / Dunkel / Kristall	Flasche	0,5 L	<b>4,60 €</b>
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei	Flasche	0,5 L	<b>4,40 €</b>
Radeberger Alkoholfrei	Flasche	0,33 L	<b>3,10 €</b>

# AGUARDIENTES – SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 CL	2,80 €
Vodka	2 CL	2,80 €
Sierra Tequila Weiß/Braun	2 CL	2,80 €
Hierbas (Trocken, Medium, Süß)	2 CL	2,80 €
Martini Blanco	5 CL	3,50 €
Ramazotti	4 CL	3,50 €
Sambuca	2 CL	2,80 €
Grappa	2 CL	3,50 €
Fernet Branca	2 CL	2,80 €
Baileys	4 CL	4,50 €
Amaretto	2 CL	2,80 €

# REFRESCOS CON BEBIDAS ALCOHÓLICAS – LONGDRINKS

Aperol Spritz	6,90 €
Lillet Berry	6,90 €
Gin Tonic	6,50 €
Absolut Vodka Lemon	6,90 €
Absolut Vodka Red Bull	7,50 €
Havana Rum Cola	6,90 €
Likör 43 mit Milch	5,90 €
Whisky Cola	7,50 €
Campari Orange	6,90 €
Hugo	6,90 €

# BRANDYS ESPAÑOLES – SPANISCHER BRANDY

Bobadilla 103	2 CL	<b>4,50 €</b>
Veterano	2 CL	<b>4,50 €</b>
Carlos I	2 CL	<b>5,50 €</b>
Cardenal Mendoza	2 CL	<b>6,50 €</b>
Grand Duque de Alba	2 CL	<b>6,90 €</b>
Lepanto	2 CL	<b>6,90 €</b>

## WHISKEYS

Ballantines	4 CL	<b>6,50 €</b>
Jack Daniels	4 CL	<b>7,50 €</b>
The Glenlivet	4 CL	<b>9,00 €</b>
Chivas	4 CL	<b>8,50 €</b>

## OPORTO – SHERRY

Sherry Fino   Medium Dry   Sweet	5 CL	<b>4,60 €</b>
----------------------------------	------	---------------

## CAVA – SEKT

Cava	Glas	0,1	<b>4,50 €</b>
	Flasche	0,75	<b>29,90 €</b>

# VINOS DE LA CASA – HAUSWEINE

Landwein Weiß   Rot   Rosé	Glas	0,2	<b>5,00 €</b>
Landwein Weiß   Rot   Rosé	Karaffe	0,25	<b>5,50 €</b>
Landwein Weiß   Rot   Rosé	Karaffe	0,5	<b>9,50 €</b>
Landwein Weiß   Rot   Rosé	Karaffe	1,0	<b>18,00 €</b>
Weinschorle Weiß	Glas	0,2	<b>5,00 €</b>
Weinschorle Rot	Glas	0,2	<b>5,00 €</b>
Weißwein mit Aperol	Glas	0,2	<b>6,90 €</b>

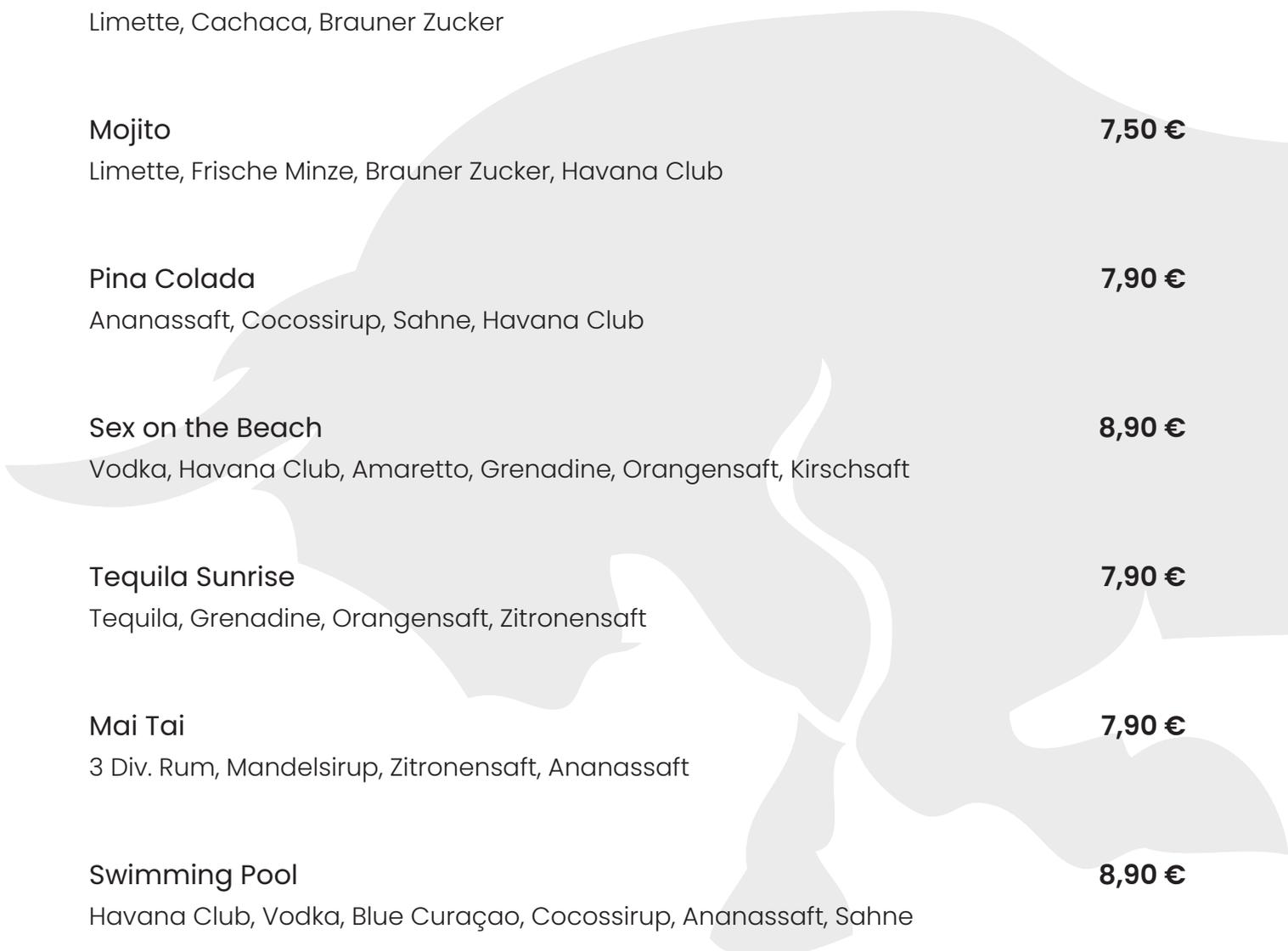
## HAUSGEMACHTE SANGRIA

Glas	0,2 L	<b>5,50 €</b>
Karaffe	0,5 L	<b>10,50 €</b>
Karaffe	1 L	<b>19,00 €</b>

## CÓCTELES SIN ALCOHOL ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Colada	<b>6,50 €</b>
Cocossirup, Ananassaft, Sahne	
Ipanema	<b>6,90 €</b>
Limetten, Brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	

# CÓCTELES – COCKTAILS



<b>Caipirinha</b> Limette, Cachaca, Brauner Zucker	<b>6,90 €</b>
<b>Mojito</b> Limette, Frische Minze, Brauner Zucker, Havana Club	<b>7,50 €</b>
<b>Pina Colada</b> Ananassaft, Cocossirup, Sahne, Havana Club	<b>7,90 €</b>
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Havana Club, Amaretto, Grenadine, Orangensaft, Kirschsafft	<b>8,90 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	<b>7,90 €</b>
<b>Mai Tai</b> 3 Div. Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft	<b>7,90 €</b>
<b>Swimming Pool</b> Havana Club, Vodka, Blue Curaçao, Cocossirup, Ananassaft, Sahne	<b>8,90 €</b>



Alkohol



Vegan



Vegetarisch



Pikant



Scharf



Sehr scharf

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro

Zusatzstoffe: 2 = Mit Antioxidationsmittel , 3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff,  
5 = mit Süßungsmittel , 6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren , 11 = chininhaltig