

Frühstück, Kaffee und Kuchen

Desayuno (Frühstück)

Pan amb oli (Frühstück Mallorquín) <i>Baguette mit Olivenöl und Tomaten</i>	2,50 EUR
Dulce (süßes Frühstück) <i>1 Croissant / Konfitüre, Honig, Nutella / Butter oder Margarine</i>	3,50 EUR
Buenos días (guten Morgen Frühstück) <i>1 Brötchen / 1 Scheibe Brot / Aufschnitt oder Käse / Konfitüre / Butter oder Margarine</i>	5,00 EUR
Grande (großes Frühstück) <i>2 Brötchen / 1 Scheibe Brot oder 1 Croissant / Aufschnitt und Käse / gekochtes Bio-Ei / Konfitüre / Butter oder Margarine</i>	9,50 EUR
Español (spanisches Frühstück) <i>wie Grande mit Serrano-Schinken, Chorizo-Wurst, Salchichón und Manchego-Käse</i>	12,00 EUR
Tortilla Española <i>spanisches Omelett aus Kartoffeln und Eiern</i>	4,00 EUR
huevos revueltos (2 Bio-Rühreier mit Brötchen)	4,50 EUR
mit Serrano-Schinken	+ 1,50 EUR
mit Chorizo-Wurst	+ 1,50 EUR
mit Gambas	+ 2,00 EUR

diverse Kuchen und Torten

Preis siehe Auslage

Auslage im Café

Sahne + 0,50 EUR

Hinweis:

Wir verwenden überwiegend lokale Produkte und lassen uns von der Naturfleischerei Janutta und der Bäckerei Bär aus Velbert beliefern.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in einer separaten Unterlage für Sie zusammengestellt. Bitte fragen Sie unser Personal!

Getränkekarte

Heißgetränke

Café americano (Tasse Kaffee)		2,20 EUR
Café con leche (Kaffee mit Milch)		2,60 EUR
Café macchiato (Cappuccino)		2,70 EUR
Leche manchada (Latte macchiato)		2,90 EUR
Café solo (Espresso)		2,20 EUR
Cortado (Espresso mit Milch)		2,50 EUR
Carajillo de Baileys (Espresso mit Baileys)		3,50 EUR
Carajillo (Espresso mit Brandy)		4,00 EUR
Tee (diverse Sorten)		2,20 EUR
Milch / Kakao		2,90 EUR

Kaltgetränke

Wasser	0,2 ltr.	2,10 EUR
Cola (auch Zero) / Fanta / Sprite	0,2 ltr.	2,30 EUR
Apfelschorle	0,2 ltr.	2,30 EUR
Orangensaft / Apfelsaft	0,2 ltr.	2,50 EUR
Alkohlfreies Bier / Radler (Flasche)	0,2 ltr.	2,50 EUR

Alkoholische Getränke

Bier	König Pilsener / Veltins	0,25 ltr.	2,70 EUR
		0,4 ltr.	4,00 EUR
	Flasche San Miguel	0,33 ltr.	3,90 EUR
	Hauswein (weiß / rot / rosé)	0,2 ltr.	5,50 EUR
	Weinschorle	0,3 ltr.	4,90 EUR
	Vino de verano (Wein-Mixgetränk)	0,33 ltr.	3,90 EUR

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Sekt	0,1 ltr.	4,00 EUR
Aperol Spritz auf Eis	0,25 ltr.	6,00 EUR
Hierbas	0,4 cl	3,50 EUR
Ramazzotti	0,4 cl	3,50 EUR
Baileys	0,4 cl	3,50 EUR
Killepitsch	0,2 cl	3,50 EUR
Brandy Spanisch	0,4 cl	4,50 EUR

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in einer separaten Unterlage für Sie zusammengestellt. Bitte fragen Sie unser Personal!

Tapas

Pan y ali-oli (Brot mit Aioli)		3,00 EUR
Tostada (geröstete Baguette-Hälfte)	je	8,00 EUR
Lomo a la pancha y queso manchego <i>gegrilltes Minutensteak vom Schwein, geröstete Paprika und Manchego-Käse</i>		
pollo a la plancha con ali-oli <i>gegrillte Hähnchenbrust, Olivenöl und Ali-Oli</i>		
queso de cabra <i>Ziegenkäse, Aubergine, Rucola, Cherry und Karamellisierte Zwiebel</i>		
Bocadillo (geröstetes Baguette)	je	8,50 EUR
Jamón y queso manchego <i>Tomatensauce, Olivenöl, Serrano- Schinken und Manchego-Käse</i>		
Vegetarian <i>Gebratenes Gemüse, eingelegt in Olivenöl und Knoblauch</i>		
Tortilla Española		4,00 EUR
<i>spanisches Omelett aus Kartoffeln und Eiern</i>		
Patata bravas		5,00 EUR
<i>Spanische Bratkartoffeln mit Dip</i>		
Pimientos del padrón		5,00 EUR
<i>kleine gebratene Paprika</i>		
Albondigas		5,00 EUR
<i>Fleischnäpfchen mit Tomaten-Gemüse-Ratatouille</i>		
Chorizo a la sidra		6,00 EUR
<i>Spanische Paprika-Salami mit Apfelwein flambiert</i>		
Pollo al Ajillo		6,00 EUR
<i>Hähnchen mit Knoblauch und Champignons</i>		
Ensalada de queso de cabra		7,50 EUR
<i>Salat mit gratiniertem Ziegenkäse</i>		
Ensalada de aguacate con pollo		8,50 EUR
<i>Avocado Salat mit Hähnchenbrust</i>		
Ensalada de aguacate con gambas		9,50 EUR
<i>Avocado Salat mit Gambas</i>		
Plato de Tapas	für eine Person	11,50 EUR
	für zwei Personen	19,00 EUR
<i>Brot mit Aioli, Tomatensauce, Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Ziegenkäse, Chorizo Wurst, Salchichón Wurst, Sobrasada, Oliven, Peperoni</i>		

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in einer separaten Unterlage für Sie zusammengestellt. Bitte fragen Sie unser Personal!

Weinkarte

Weißweine

Chardonnay trocken / 2018 18,00 EUR

Land: *Deutschland / Rheinhessen*

Rebsorte: *Riesling*

Erzeuger: *Weingut Flick*

Viognier Sauvignon Blanc / 2018 19,50 EUR

Land: *Frankreich / Pays d'Oc*

Rebsorte: *Viognier und Sauvignon Blanc*

Erzeuger: *Pierrick Harang Wine*

Rhino Chenin Blanc / 2019 22,00 EUR

Land: *Südafrika / Wellington*

Rebsorte: *Chenin Blanc*

Erzeuger: *Linton Park*

Sauvignon Blanc / 2018 28,00 EUR

Land: *Deutschland / Rheinhessen*

Rebsorte: *Sauvignon Blanc*

Erzeuger: *Weingut Peth-Wetz*

Riesling Gau Odenheim / 2018 28,00 EUR

Land: *Deutschland / Rheinhessen*

Rebsorte: *Riesling*

Erzeuger: *Weingut Flick*

Flasche Wasser

powered by *D. maza* 5,50 EUR
WINEBAR

zum Wein empfehlen wir unsere kleine mediterrane Platte für 7,50 EUR

mit Manchego-Käse, Serrano-Schinken, Chorizo

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben wir in einer separaten Unterlage für Sie zusammengestellt. Bitte fragen Sie unser Personal!

Weinkarte

Rotweine

Vendimia Aldonia Rioja / 2018 18,00 EUR

Land: Spanien

Rebsorte: 60 % Garnacha und 40 % Tempranillo

Abfüller: Bodegas Aldonia

La Multa Garnach Tinto / 2017 21,50 EUR

Land: Spanien

Rebsorte: 100 % Garnach "Old Vine"

Erzeuger: El Escosés Volante – Norrel Robertson NW

Assemblage unfiltered / 2017 29,00 EUR

Land: Deutschland / Rheinhessen

Rebsorte: Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder
und Cabernet Mitos, einer Neuzüchtung
aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon

Abfüller: Weingut Peth-Wetz

Flasche Wasser 5,50 EUR

zum Wein empfehlen wir unsere kleine mediterane Platte für 7,50 EUR

mit Manchego-Käse, Serrano-Schinken, Chorizo

