

*Spanische Küche & Tapas Spezialitäten*



**Bar & Restaurant**

# Tapas über alles

Wo man am besten echt spanisches Leben kosten, beobachten und erfahren kann? In einer Tapas Bar. Nicht nur Ort für authentisches spanisches Essen, ist die Tasca ein idealer Schauplatz, um die Ausgelassenheit und Vitalität der iberischen Seele zu erleben. Tapas in Spanien – eine Lebenseinstellung, bei der es nicht nur ums Essen und Trinken geht. Die Bar ist Treffpunkt für Freunde und dessen lebhaftes Unterhaltung, untermalt durch Wein und kleine Leckereien.

Tapas sind kleine Happen, die zusammen mit einer Copa de Fino (Trockener Sherry), Vino (Wein), Cava (Spanischer Sekt), Sidra (Cidre) oder Cerveza (Bier) eine perfekte Einführung in die Spanische Küche ergeben. Die Wurzeln einer Tradition zu finden ist normalerweise kein Problem – Tapas jedoch bilden die Ausnahme. Obwohl eine felsenfeste spanische Sitte, bleibt ihr Ursprung weitgehend ein Rätsel. Eine Theorie gibt es jedoch: Das die Tradition aus einer andalusischen Weingegend in Südspanien kommt, in der Sherry hergestellt wird. Das Wort Tapa bedeutet „Verschluss“ oder „Deckel“. Da der Wirt einer Bodega seinen Wein direkt aus dem Fass, ins Glas ausschenkte, benutzte er wahrscheinlich kleine Untersetzer, die den Wein vor Fruchtliegen schützen sollten. Diese garniert mit hausgemachtem Käse und Oliven und dazu ein bisschen Brot, so entstand wohl der erste Tapa. Natürlich wurde die Schenke mit den besten und großzügigsten Tapas, durch mehr Kunden belohnt.

Einige vertreten die Meinung, Andalusien sei noch immer die beste Gegend, für Tapas: Sevilla wird sogar liebevoll „Welthauptstadt der Tapas“ genannt. Dort an einem Fino Sherry nippen, Riesengarnelen aus Sanlucar vertilgen und an einer Olive aus Sevilla knabbern..... das ist die Quintessenz der Tapaskultur. Die Tradition hat sich bis in die entfernteste Ecke Spaniens eingeknistet. Das Leben in Madrid wäre nicht das gleiche ohne das Tapeo – Ritual, dem sich Treffen, Begrüßen, Essen und Trinken. Im Baskenland, in dem die Tapas Pinchos genannt werden, kann man sich an einer Art Buffet selbst bedienen. Im Nordwesten Spaniens, in Galizien, stellen Weinschenken ihre Tapas in riesigen Portionen zur Schau, sei es eine Riesenpastete, ein ganzer Schweinebraten oder fangfrische „Ostras“, Austern. In Andalusien übernehmen Cidrehäuser die Aufgabe, ihre Gäste mit rustikalem Essen und prickelndem Apfelwein zu bedienen, was in Katalonien von Champanerias übernommen wird, dort werden die Tapas als Canapes bezeichnet.

Zum Tapeo- Ritual gehört der Paseo sowie die Movida: Man gehe in eine Bar, koste ihre Spezialität, um sich dann zur Nächsten aufzumachen. Dort trifft man zufälligerweise noch mehr Freunde, und zusammen wird die nächste Bar ausgekundschaftet. Das Umherziehen ist ein wesentlicher Teil des Vergnügens, eine „laufende“ Schlemmerei sozusagen. Tapas können ganz schlicht sein: Oliven, geröstete Mandeln, hauchdünne Scheiben abgehängenen Schinkens, gut gereifter Käse oder gekochte Garnelen.

Tapas de Cocina sind warme Speisen, die oft in kleinen Tonschalen, den „Cazueles“ serviert werden: Fleischklöße, Huhn mit Knoblauch oder mit Sherrysauce, um nur einige der vielen Köstlichkeiten aufzuzählen. Schließlich gibt es die Gruppe der Fritos, in Olivenöl gebratene / frittierte Tapas. Dazu gehören „Croquetas“ Kroketten, panierte Garnelen, Muslitos, angeröstetes Gemüse oder gebratener Fisch.



## ENTREMESES/VORSPEISEN

<b>SOPA DE VERDURAS</b> mit frischen Gemüsen der Saison	3,60
<b>SOPA DE AJO</b> Knoblauchsuppe Weissbrot mit Manchego-Käse überbacken, pochiertes Ei	4,20
<b>GASPACHO</b> geeiste Tomaten-Gemüsesuppe	3,20
<b>NACHOS DIP</b> mit Salsa und Knoblauchsauce oder mit Käse überbacken	3,40
<b>BAKED POTATO</b> Folienkartoffel mit Sourcream	3,40
<b>PAN CON AJO</b> Knoblauchbrot	2,80

## ENSALADAS/SALATE

<b>ENSALADA MEDITERRANEA</b> knackiger Blattsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Oliven und Mais	5,20
<b>ENSALADA ANDALUCIA</b> Salat von Nudeln, Bohnen, Pistazien, Chorizo <sup>2,4</sup> & Speck	6,50
<b>ENSALADA CON PAVO</b> gebratene Putenstreifen auf Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Karotten & Mais	8,70
<b>ENSALADA RUCCOLA</b> mit Serranoschinken und Knusperstangen	6,50
<b>ENSALADA MALAGA</b> gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen, Schafskäse und Knoblauchbrot	9,50
<b>ENSALADA ATUN</b> gemischter Salat mit Thunfisch	8,20

Gerne richten wir Ihre Privat- und Firmenfeier aus, außerdem bieten wir Ihnen Außer-Haus-Catering an.  
Näheres auf Anfrage.



# Essen

---

## MEDITERRANE HAUPTGERICHTE

### PESCADOS y MARISCOS FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>PAELLA VALENCIA</b>	11,80
mit Gambas, Muscheln, Putenbrust und Salatvariation frisch zubereitet, ca. 20 min	
<b>GEGRILLTE GARNELENSPIESSE</b>	12,80
in Knoblauch, auf buntem Salat & Croutons	
<b>GAMBAS GIGANTES</b>	16,80
6 Riesengarnelen in Olivenöl und Knoblauch, dazu Salat und Brot	
<b>ZANDERFILET</b>	13,80
mit Zitronen-Pfeffersauce und Safrankartoffeln	
<b>DORADA A SADA</b>	12,80
mit Kräutern, Rosmarinkartoffeln und Salat	

## CARNES/FLEISCHGERICHTE

<b>RUMPSTEAK</b>	13,80
vom argentinischen Angusrind	
<b>FILET</b>	16,80
vom argentinischen Angusrind dazu servieren wir Salat, hausgemachte Kräuterbutter, Sauerrahm, Kartoffelecken	
<b>FILETO DE PAVO</b>	10,80
Putensteak mit Tomaten-Mozzarella überbacken und grüne Bandnudeln	
<b>CORDERO A LA CASTILLANA</b>	11,80
herzhaftes Lammfleisch im Auberginenmantel, mit gebratenem Gemüse in Tomatensauce, dazu knackiger Blattsalat	
<b>SOLOMILLO DE CERDO</b>	11,80
Schweinefilets mit Chorizo <sup>24</sup> und Manchegokäse, dazu Reis und Zucchini	
<b>SCHWEINELENDCHEN LA MANCHA</b>	12,80
auf Sherry-Sahnesauce und Nudelnest	

Gerne richten wir Ihre Privat- und Firmenfeier aus, außerdem bieten wir Ihnen Außer-Haus-Catering an.  
Näheres auf Anfrage.



## ALGO CON VERDURAS/VEGETARISCH

<b>MENESTRA NAVARRA</b> Pfannengemüse mit Tomatensugo, gebackene Kartoffel und Kräuterquark	7,80
<b>PASTA A LA MAMA</b> Nudeln mit verschiedenem Gemüse	6,20
<b>SPAGHETTI AGLIO y OLIO</b> mit Knoblauch und Olivenöl	6,20

## PARA LOS NIÑOS FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>KINDERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelecken	5,80
<b>SPAGHETTI</b> mit Tomatensauce	3,80

## POSTRES/NACHSPEISEN

<b>MANCHEGO</b> Käse mit Oliven und Trauben	5,70
<b>FLAN</b> spanischer Caramelpudding	3,90
<b>TARTA DE SANTIAGO</b> galizische Mandeltorte, Eis & Sahne	4,90
<b>GEBACKENE BANANE</b> mit Vanilleeis und Honig	4,20
<b>VALENCIANO</b> Orangen-Eis in einer Orange	3,20

Gerne richten wir Ihre Privat- und Firmenfeier aus, außerdem bieten wir Ihnen Außer-Haus-Catering an.  
Näheres auf Anfrage.



# Heiße Getränke

## BEBIDAS CALIENTES

<b>ESPRESSO</b>	1,90
<b>ESPRESSO, DOPPELT</b>	2,90
<b>CAPPUCCINO</b> , große Tasse	2,90
<b>KAFFEE</b> , große Tasse	2,90
<b>CAFE CON LECHE</b> , Milchkaffee	2,90
<b>KAKAO MIT SAHNE</b>	2,90
<b>LATTE MACHIATTO</b>	2,70
<b>TEE, VERSCHIEDENE SORTEN</b> Schwarz, Grün, Pfefferminze, Kamillie, Früchte	1,90

Heiße Getränke

## ESPECIALES

<b>IRISH COFFEE</b> Kaffee, Whiskey, Sahne	3,90
<b>GROG</b> Tee mit Rum	3,90
<b>CARAJILLO</b> Espresso mit Brandy	3,90
<b>KAFFEE BAILEYS<sup>1</sup></b>	3,90
<b>SCHOKOLADE BAILEYS<sup>1</sup></b>	3,90
<b>FRENCH COFFEE</b> Kaffee, Cointreau, Sahne	3,90



# Alkoholfreie Getränke

## BEBIDAS SIN ALCOHOL ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FANTA <sup>1,4</sup> , SPRITE <sup>2</sup>	0,2 l	2,00	0,4 l	2,80
COCA COLA <sup>1,3</sup> , SPEZI <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	2,00	0,4 l	2,80
COCA COLA LIGHT <sup>1,3,6</sup>			0,33 l	2,70
BONAQUA TAFELWASSER	0,2 l	1,60	0,4 l	2,40
SELTERS GOURMET TAFELWASSER	0,25 l	2,20	0,75 l	4,90
SELTERS GOURMET NATURELL	0,25 l	2,20	0,75 l	4,90
BITTER LEMON <sup>5</sup> , GINGER ALE <sup>1</sup>	0,2 l	2,30	0,4 l	3,50
TONIC WATER <sup>5</sup>	0,2 l	2,30	0,4 l	3,50
EISTEE			0,4 l	2,90
RED BULL <sup>1,3,5,7</sup>			0,2 l	3,50
VITAMALZ <sup>1</sup>			0,5 l	2,40

## ZUMOS – SÄFTE

APFELSAFT	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
ORANGENSAFT	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
TRAUBENSAFT	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
KIRSCHSAFT	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
ANANASSAFT	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
BANANENNEKTAR	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
MANGONEKTAR	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
MARACUJANNEKTAR	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
MULTIVITAMINSAFT	0,2 l	2,10	0,4 l	3,40
SAFTSCHORLEN			0,4 l	2,80

# Biere

---

## CERVEZAS

### BIERE VOM FASS

ZIRNDORFER LANDBIER HELL	0,4 l	2,60
LEDERER PREMIUM PILS	0,3 l	2,40
TUCHER HEFEWEIZEN HELL	0,3 l 0,5 l	2,50 2,90
RADLER	0,4 l	2,50

### FLASCHENBIERE

TUCHER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5 l	2,90
TUCHER KRISTALLWEIZEN	0,5 l	2,90
TUCHER HEFEWEIZEN LEICHT	0,5 l	2,90
TUCHER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 l	2,90
JEVER	0,33 l	2,50
JEVER DARK	0,33 l	2,50
JEVER FUN ALKOHOLFREI	0,33 l	2,50
JEVER LEMON	0,33 l	2,50
SAN MIGUEL	0,33 l	2,80
CORONA	0,33 l	3,30



# Weine

---

**WEINSCHORLE ROT<sup>8</sup>** 0,2 l | 2,60

**HAUSGEMACHTER SANGRIA<sup>2,8</sup>** 0,2 l | 2,80 0,5 l | 5,50 1,0 l | 10,50

## VINOS TINTOS<sup>8</sup>

**VINO DE LA CASA** 0,2 l | 2,80 0,5 l | 5,50 1,0 l | 10,50  
(Hauswein/Tafelwein)

### D.O.C. RIOJA

#### CASA DE LA REINA

ein Rotwein, der hauptsächlich aus Tempranillo Trauben hergestellt wird.

Durch eine kurze Barrique-Reifung von 6 Monaten erhält er den typischen Rioja Charakter.

0,1 l | 2,60 0,2 l | 4,50 0,75 l | 15,90

#### SOLAR DE BEQUER CRIANZA

nur aus Tempranillo Trauben mit 12 Monaten Ausbau in Barriques,  
elegant mit Aromen von Beeren und reifen Früchte.

0,1 l | 3,60 0,2 l | 5,90 0,75 l | 18,50

#### CONDE DE VALDEMAR RESERVA

aus den Traubensorten Tempranillo und Mazuelo ist dieser mächtige Rotwein entstanden.  
Er ist ein hervorragender Begleiter für Fisch- und Wildgerichte sowie reifen Käse.

0,75 l | 45,90

#### CASTILLO YGAY GRAN RESERVA

einer der berühmtesten Gran Reservas aus der Rioja, noch von äußerst lebhafter Farbe,  
mit Gewürzaromen und eleganten Tabaknoten, trocken mit langem Finale.

Das Lesegut stammt von der gleichnamigen Finca YGAY.

0,75 l | 62,90



# Weine

---

## VINOS TINTOS

### D.O. VALDEPENAS

#### VEGEVAL PLATA RESERVA

dieser sortenreine Wein aus Cencibel Trauben (Tempranillo) ist ein Vertreter der modernen Spanier, die nicht mehr so stark vom Holz geprägt sind. Ein ausdrucksvoller und doch schlanker Wein mit voller Frucht und reifen Tanninen.

0,1 l    **3,30**    0,2 l    **5,50**    0,75 l | **16,50**

### D.O. NAVARRA

#### PRINCIPE DE VIANA CRIANZA

Bodegas Príncipe de Viana Crianza

ein Rotwein aus Cabernet-Sauvignon Trauben mit 12 Mon. Barrique Ausbau. Die kraftvolle Frucht der Traube kommt hier noch voll zur Geltung und dominiert über die Aromen der Eiche.

0,1 l    **2,60**    0,2 l    **4,50**    0,75 l | **15,90**

#### PRINCIPE DE VIANA RESERVA

dieser Rotwein ist aus den Traubensorten Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert und anschließend 2 Jahre in Barrique ausgebaut. Er hat einen kräftigen, doch eleganten Charakter, der leicht an Bordeauxweine erinnert.

0,75 l | **26,90**

Ihr Spezialist bei Porsche Reparatur, Porsche Instandsetzung  
und Porsche Tuning in Erlangen



Kfz-Meisterbetrieb Stephan Lang, Münchener Str. 12, 91054 Erlangen  
Tel : 09131 - 21319    [www.lang-kfz.de](http://www.lang-kfz.de)



# Weine

---

## D.O. LA MANCHA

### ENTREMONES CRIANZA

nur aus Cencibel-Trauben (Tempranillo) gekeltert mit 8 Mon. Barrique-Ausbau. Ein stoffiger, dichter Wein mit viel Frucht und Körper, ungewöhnlich für einen Wein aus dieser Region.

0,1 l 2,60 0,2 l 4,50 0,75 l 15,90

## D.O. SOMONTANO

### MONTESIERRA TINTO

aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Moristel, frisch und fruchtig.

0,1 l 2,60 0,2 l 4,50 0,75 l 15,90

## D.O. PENEDES

### XENIUS TINTO SEMIDULCE

nur Tempranillo, mit intensiven Aromen, lebendig und geschmackvoll

0,1 l 2,50 0,2 l 4,30 0,75 l 14,90

## D.O. ALICANTE

### ENRIQUE MENDOZA MERLOT

0,75 l 27,90

dieser sortenreine Wein vereint Körper und weiche Fülle mit lebendiger Struktur. Die üppigen Tannine werden durch den Ausbau in amerikanischer Eiche abgerundet.

## D.O. RIBERA DEL DUERO

### Laveguilla Tinto

Bodegas La Cepa Alta

sortenreiner Tempranillo Wein mit 6 Mon. Barrique Ausbau. Kräftiger, wuchtiger Geschmack.

0,1 l 2,60 0,2 l 5,20 0,75 l 18,90

### EMILIO MORO TINTO

### BODEGAS EMILIO MORO

0,75 l 38,90

ein wunderbar duftiger Wein mit prägnanter Frucht und harmonischen Tanninen, nur aus Tempranillo Trauben gekeltert.



# Weine

---

## VINOS BLANCOS

**WEINSCHORLE WEIß** 0,2 l 2,60

**VINO DE LA CASA  
(HAUSWEIN/TAFELWEIN)** 0,2 l 2,80 0,5 l 5,50 1,0 l 10,50

**D.O. RIOJA**

**CASA DE LA REINA BLANCO**

dieser trockene, süffige Weißwein wird aus der Viura Traube gekeltert.

0,1 l 2,60 0,2 l 4,50 0,75 l 15,90

**D.O. NAVARRA**

**PRINCIPE DE VIANA BLANCO**

ein sortenreiner Chardonnay Wein, der im Barrique fermentiert wurde. Er hat ein mächtiges, sortentypisches Bouquet. Im Geschmack dominiert die Traube mit feinen Holznuancen.

0,1 l 2,60 0,2 l 4,50 0,75 l 15,90

**D.O. AMPURDAN**

**BLANC PESCADOR VINO DE AGUJA**

das alte Schloss in der Provinz ist Sitz dieser Keller, die diesen auf der ganzen Welt bekannten, leichten und trockenen Perlwein keltert.

0,1 l 2,80 0,2 l 4,50 0,75 l 13,90

**D.O. RIBEIRO**

**PAZO DO MAR BLANCO**

feines, würziges Aroma und gute Struktur. Aus den Trauben Treixadura, Torrontes und Godello.

0,1 l 3,20 0,2 l 5,40 0,75 l 17,40

**D.O. PENEDES**

**DUC DE FOIX BLANCO**

hauptsächlich aus der Macabeo Traube wird dieser bekömmliche Weißwein gekeltert.

Im Geschmack ist er fruchtig, leicht säurebetont, mit viel Körper.

0,1 l 2,80 0,2 l 4,50 0,75 l 13,90



# Weine

## VINOS ROSADOS

### D.O. NAVARRA

#### PRINCIPE DE VIANA ROSADO

ein sehr gehaltvoller Rosado aus der Navarra, kräftige Struktur, Aromen von frischen Waldbeeren

0,1 l 2,90 0,2 l 4,80 0,75 l 14,90

### D.O. SOMONTANO

#### MONTESIERRA ROSADO BODEGA PIRINEOS

ein sehr fruchtiger und fülliger Rosado aus Tempranillo und Garnacha

0,1 l 2,90 0,2 l 4,80 0,75 l 14,90

### D.O. LA MANCHA

#### CLAVELITO ROSADO BODEGA ENTREMONTES

aus Tempranillo Trauben, voll und weich im Mund mit Beerenaromen

0,1 l 2,90 0,2 l 4,80 0,75 l 14,90

## CAVA y CHAMPAGNE

### PROSECCO

0,1 l 2,90 0,75 l 14,90

### MERCEDES D'ANOIA BRUT

feiner, trockner Cava mit 18 monatiger Flaschengärung

0,1 l 4,30 0,75 l 25,90

### CASTILLO PERELADA BRUT ROSADO

fruchtiger Rose Cava

0,75 l 29,50

### CASTILLO PERELADA BRUT ROSADO

ein sehr edler, ganz trockener Jahrgangs-Cava

0,75 l 38,00

### VEUVE CLICQUOT DEMI

halbtrockener Spitzenchampagner

0,75 l 66,00

### VEUVE CLICQUOT BRUT

trockener Spitzenchampagner

0,20 l 28,00 0,75 l 75,00

# Spirituosen

---

## SHERRY

MERITO SHERRY MANZANILLA FINA	5 cl	3,80
MERITO SHERRY OLOROSO	5 cl	3,80
MERITO SHERRY AMONTILLADO	5 cl	3,80
SANDEMAN	5 cl	3,80

## BITTERS

AVERNA	4 cl	3,40
APEROL <sup>1</sup>	4 cl	3,40
RAMAZZOTTI	4 cl	3,40
CAMPARI <sup>1</sup>	4 cl	3,40
FERNET BRANCA	4 cl	3,40

## LICORS

PACHARAN (baskischer Schlehenlikör)	2 cl	2,60
TUNEL HIERBAS <sup>1</sup> (Kräuterlikör mit Anis)	2 cl	2,60
CABALLERO PONCHE (Orangenlikör)	2 cl	3,00
LICOR 43 <sup>1</sup>	2 cl	3,00
SOUTHERN COMFORT <sup>1</sup>	2 cl	2,60
AMARETTO	2 cl	2,50
SAMBUCCA	2 cl	2,50
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	3,80

## MARTINIS

MARTINI BIANCO	5 cl	3,40
MARTINI ROSSO	5 cl	3,40
MARTINI D'ORO	5 cl	3,40
MARTINI DRY	5 cl	3,40



# Spirituosen

---

## BRANDY

OSBORNE 103	2 cl	2,60
OSBORNE VETERANO	2 cl	2,60
OSBORNE MAGNO RESERVA	2 cl	4,50
TORRES 5 ANOS RESERVA	2 cl	5,20
CARLOS NO. 1 SOLERA GRAN RESREVA	2 cl	5,20
GRAN DUQUE D´ALBA GRAN RESERVA	2 cl	5,50
CARDINAL MENDOZA GRAN RESERVA	2 cl	5,50

## WHISKEY / WHISKY

JIM BEAM BOURBON	4 cl	4,20
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 cl	4,20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4 cl	5,20
JACK DANIEL'S TENNESSEE BOURBON	4 cl	4,20
TULLAMORE DEW IRISH	4 cl	4,80
CHIVAS REGAL	4 cl	5,20
CANADIAN CLUB	4 cl	5,20
GLEN FIDDICH 12 YEARS SINGLE MALT	4 cl	5,80
PADDY	4 cl	4,20
FOUR ROSES	4 cl	4,20
GLENMORANGIE (10 YEARS)	4 cl	5,20
BLACK&WHITE	4 cl	4,20
MACALLAN (12 YEARS)	4 cl	6,50



# Spirituosen

---

## AGUARDIENTE

ORUJO (spanischer Tresterbrand)	2 cl	2,60
MEDRONHO (port. Erdbeerbaumbrand)	2 cl	2,60
AQUARDENTE DE FIGO (port. Feigenbrand)	2 cl	2,80
TEQUILA BLANCO	2 cl	2,60
TEQUILA GOLD	2 cl	2,60
TEQUILA JOSE CUERVO	2 cl	2,80
LARIOS DRY GIN	2 cl	2,80
BOMBAY DRY GIN SAPPHIRE	2 cl	3,20
GRAPPA DI PROSECCO VECCHIA	2 cl	3,90
BACARDI	2 cl	2,80
HAVANA CLUB (3 YEARS)	2 cl	2,80
HAVANA CLUB (7 YEARS)	2 cl	3,20
MYER'S RUM	2 cl	2,80



# Cocktails

---

## FLIPS

### **BUTTERFLY**

Brandy, Creme de Cacao, Eigelb, Sahne

5,80

### **ORANGE FLIP**

Curacao, Orange, Brandy, Eigelb, Sahne

5,80

### **BANANA FLIP**

Creme de Bananes, Eigelb, Sahne

5,80

### **VODKA FLIP**

Vodka, Zucker, Cointreau, Eigelb, Sahne

5,80

### **CARABINIERI FLIP**

Tequila, Galliano<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, O-Saft, Sahne

5,80

## FIZZES

### **GIN FIZZ**

Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda

5,90

### **HAVANA FIZZ**

Havana Rum, Zitronensaft, Zucker, Soda

6,20

### **ROYAL FIZZ**

Gin, Maraschino, Orangen-, Zitronensaft, Soda

6,20

### **VODKA FIZZ**

Vodka, Zitronensaft, Zucker, Tripple Sec<sup>1</sup>, Soda

5,90

### **APRICOT FIZZ**

Apricot Brandy<sup>1</sup>, Orangen-, Zitronensaft, Soda

6,20

### **APEROL FIZZ**

Aperol<sup>1</sup>, Orangen-, Zitronensaft, Soda

5,90



# Cocktails

---

## DIGESTIFS

### COBRA

Vodka, Amaretto, Sahne

5,90

### BLACK RUSSIAN

Vodka, Kahlua<sup>1</sup>

5,90

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlua<sup>1</sup>, Sahne

5,90

### POLAR BEAR

Vodka, Creme de Cacao, Sahne

5,90

### HUND

Brandy, Kahlua<sup>1</sup>, Sahne

5,90

## CRUSTAS

### HAVANA CRUSTA

Havana Rum, Blue Curacao<sup>1</sup>, Maracuja-, Ananas-, Zitronensaft

6,20

### TEQUILA CRUSTA

Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, O-Saft

6,20

### NATALIE CRUSTA

Gin, Triple Sec<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Tonic Water<sup>5</sup>

6,20

### RUSSIAN CRUSTA

Vodka, Lime Juice<sup>2</sup>, O-Saft, Maracuja-, Zitronensaft

6,20

### ROYAL CRUSTA

Whiskey, Zucker, Grenadine<sup>1,2</sup>, Zitronensaft, O-Saft

6,20

### MALAGA CRUSTA

Brandy, Triple Sec<sup>1</sup>, Zucker, Zitronen-, Ananassaft

6,20



# Cocktails

---

## DAIQUIRIS

### CLASSIC

Havana Rum, Maraschino, Zucker, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

5,90

### STRAWBERRY DAIQUIRI

Weißer Rum, Maraschino, Erdbeere, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitrone

6,20

### BANANA DAIQUIRI

Weißer Rum, Maraschino, Banane, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitrone

6,20

### MANGO DAIQUIRI

Weißer Rum, Maraschino, Mango, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitrone

6,20

### MELON DAIQUIRI

Weißer Rum, Maraschino, Melone, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitrone

6,20

### APEROL DAIQUIRI

Aperol<sup>1</sup>, Maraschino, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitrone

6,20

### ORANGE DAIQUIRI

Weißer Rum, Maraschino, Orangen, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitrone

6,20

## MARGARITAS

### CLASSIC

Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

5,90

### MANGO MARGARITA

Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Mango, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

6,20

### STRAWBERRY MARGARITA

Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Erdbeere, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

6,20

### BANANA MARGARITA

Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Banane, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

6,20

### BLUE MARGARITA

Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Blue Curacao<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

6,20



# Cocktails

---

## SOURS

### HAVANA SOUR

Havana Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Zitronensaft

6,20

### AMARETTO SOUR

Amaretto, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,20

### BRANDY SOUR

Brandy, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker

6,20

### CAMPARI SOUR

Campari, Triple Sec<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, O-Saft

6,20

### PISCO SOUR

Pisco, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker

6,20

### WHISKEY SOUR

Whiskey, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitronen-, O-Saft

6,20

### TEQUILA SOUR

Tequila, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitronen-, O-Saft

6,20

### APEROL SOUR

Aperol<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,20

### RAMAZZOTTI SOUR

Ramazotti, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,20

### SOUTHERN COMFORT SOUR

Southern Comfort<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,20

### VODKA SOUR

Vodka, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,20

### JÄGER SOUR

Jägermeister, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,20



# Cocktails

---

## CAIPIRINHAS

### CAIPIRINHA

Cachaca, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIRISSIMA

Weißer Rum, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIROSKA

Vodka, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIROL

Aperol<sup>1</sup>, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIMAYA

Myers's Rum<sup>1</sup>, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIRAMA

Ramazotti, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPICOMFORT

Southern Comfort<sup>1</sup>, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIROSES

Four Roses, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIGINYA

Gin, Limetten, brauner Zucker

6,50

### CAIPIJÄGER

Jägermeister, Limetten, brauner Zucker

6,50



# Cocktails

---

## SEKT COCKTAILS

### FRENCH 68

Calvados, Brandy, Lime Juice<sup>2</sup>, Sekt

6,00

### FRENCH 75

Gin, Lime Juice<sup>2</sup>, Sekt

5,50

### FRENCH 76

Vodka , Lime Juice<sup>2</sup>, Sekt

5,50

### FLYING SEKT

Gin, Cointreau, Zitronensaft, Sekt

5,50

### APEROL SEKT

Aperol<sup>1</sup>, Triple Sec<sup>1</sup>, Vodka, Sekt

5,50

### KIR ROYAL

Cassis, Sekt

5,50

## SHORT DRINKS

### B52

Rum 73%, Kahlua<sup>1</sup>, Baileys

4,50

### TURBO TEQUILA

Tequila Weiß, Ginger Ale<sup>1</sup>

4,50

### SPEZIAL TURBO TEQUILA

Tequila Weiß, Sekt

4,50

### CLASSIC LIMES

Vodka, Lime Juice<sup>2</sup>, Bitter Lemon<sup>5</sup>

3,50

### ERDBEER LIMES

Vodka, Erdbeer, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft

3,80



# Cocktails

---

## CUBATAS - LONG DRINKS

<b>BLOODY MARY</b> Vodka, Lime Juice <sup>2</sup> , Zitrone, Tabasco, Salz, Pfeffer, Tomatensaft	6,00
<b>BACARDI COLA</b> <sup>1,3</sup>	6,50
<b>HARVEY WALLBANGER</b> Vodka, Galliano <sup>1</sup> , O-Saft	6,00
<b>CUBA LIBRE</b> Havana Club, Limetten, Cola <sup>1,3</sup>	6,50
<b>GIN TONIC</b> <sup>5</sup>	5,80
<b>GIN LEMON</b> <sup>5</sup>	5,80
<b>MYERS'S COLA</b> <sup>1,3</sup>	6,50
<b>VODKA LEMON</b> <sup>5</sup>	5,80
<b>VODKA RED BULL</b> <sup>1,3,7</sup>	6,00
<b>VODKA MARTINI</b>	6,00
<b>VODKA ORANGE</b>	6,00
<b>VODKA TONIC</b> <sup>5</sup>	5,80
<b>WHISKEY COLA</b> <sup>1,3</sup>	6,50
<b>WHISKEY SODA</b>	5,80
<b>JÄGER RED BULL</b> <sup>1,3,7</sup>	6,50
<b>TEQUILA SUNRISE</b> <sup>1,2</sup>	6,50
<b>CAMPARI ORANGE</b>	5,80
<b>CAMPARI SODA</b>	5,80
<b>CAMPARI TONIC</b> <sup>5</sup>	5,80
<b>CAMPARI RED BULL</b> <sup>1,3,7</sup>	6,50
<b>SEKT RED BULL</b> <sup>1,3,7</sup>	6,50



# Cocktails

---

## CÔCTELES STRONG COCKTAILS

### MAI TAI

Weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec<sup>1</sup>, Mandelsirup, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, Ananassaft 8,20

### LONG ISLAND ICE TEA

Div. Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft, Cola<sup>1,3</sup> 8,20

### JAMAICA FEVER

Weißer Rum, brauner Rum, Brandy, Mangosirup, Zitronen-, Ananassaft 8,20

### CHARLES CARIBEAN

Weißer Rum, brauner Rum, Kokos, Sahne, Maracujasaft 8,20

### HURRICANE

Weißer Rum, brauner Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Maracuja-, O-Saft 8,20

### LADY KILLER

Vodka, Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, Kirschsafft 8,20

### LEICHTMATROSE

Weißer Rum, brauner Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitronen-, Marakujasaft 8,20

### ZOMBIE

Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy<sup>1</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Zitronen-, O-Saft 8,20

## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITO

Havana Club, Limetten, Minze, Zucker, Soda 7,20

### MOJITO ITALIANO

Aperol<sup>1</sup>, Limetten, Minze, Zucker, Soda 7,20

### GIN GIMLET

Gin, Lime Juice<sup>2</sup>, Zuckersirup, Zitronensaft 6,00

### VODKA GIMLET

Vodka, Lime Juice<sup>2</sup>, Zuckersirup, Zitronensaft 6,00

### HONOLULU JUICER

Southern Comfort<sup>1</sup>, brauner Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, Ananassaft 6,50



# Cocktails

---

## **FIDELS SPEZIAL**

Weißer Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Mandelsirup, Maracuja-, Ananassaft

6,50

## **TOUCHDOWN**

Vodka, Apricot Brandy<sup>1</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, Maracujasaft

6,50

## **LONG BEACH**

Weißer, brauner Rum, Red Orange<sup>1</sup>, Kokos, Mandelsirup, Lime Juice<sup>2</sup>, Ananas-, Maracujasaft

6,50

## **SEX ON THE BEACH**

Vodka, Pfirsichlikör, Grenadine<sup>1,2</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, O-Saft

6,50

## **HAVANA DAY DREAM**

Weißer Rum, Kokos, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, Mangosaft

6,50

## **RON COLLINS**

Havana Club, Lime Juice<sup>2</sup>, Zucker, Zitronensaft, Soda

6,50

## **SINGAPORE SLING**

Gin, Sherry Brandy, Lime Juice<sup>2</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Zitronensaft, Soda

6,50

## **PLANTERS PUNCH**

Myer's Rum<sup>1</sup>, weißer Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Grenadine<sup>1,2</sup>, Zitronen-, Ananas-, O-Saft

6,50

## **AMERICANO**

Canadien Club, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronen-, Maracujasaft

6,50

## **INDIAN RIVER**

Vodka, Martini, Lime Juice<sup>2</sup>, Ananassaft

6,50

## **RED LION**

Weißer Rum, Apricot Brandy<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Erdbeer, O-Saft

6,50

## **PINK SLING**

Gin, Crème de Cassis, Grenadine<sup>1,2</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Ananassaft, Soda

6,50

## **EL DIABLO**

Tequila, Crème de Cassis, Lime Juice<sup>2</sup>, Ginger Ale<sup>1</sup>

6,50

## **GOLDEN CADILLAC**

Galliano<sup>1</sup>, Crème de Cacao, Sahne, O-Saft

6,50

## **GOLDEN TORPEDOS**

Tequila, Galliano<sup>1</sup>, Crème de Cacao, Sahne, O-Saft

6,50

## **JUANITA**

Vodka, Triple Sec<sup>1</sup>, Bananenlikör, Sahne, Bananenektar

6,50

## **JUNGLE QUEEN**

Batida de Coco, Amaretto, Zitronen-, Kirschsaff

6,50

## **YELLOW FEVER**

Vodka, Galliano<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Ananassaft

6,50



# Cocktails

---

<b>KING LOUIS</b> Gin, Apricot Brandy <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , Ananas-, O-Saft	6,50
<b>BLUE HAWAIIAN</b> Weißer Rum, brauner Rum, Blue Curacao <sup>1</sup> , Ananassaft	6,50
<b>WHITE STAR</b> Hennessy, Passoa <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , Mangosirup, Ginger Ale <sup>1</sup>	6,50
<b>89 HANA HIGHWAY</b> Passoa <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , O-Saft, Tonic Water <sup>5</sup>	6,50
<b>TOM COLLINS</b> Gin, Lime Juice <sup>2</sup> , Zucker, Zitronensaft, Soda	6,50
<b>DIGGER ANDY</b> Brauner Rum, Kahlua <sup>1</sup> , Pfirsichlikör, Sahne, Mangosaft	6,50
<b>DRY MARTINI</b> Gin, Noilly Prat	5,80
<b>MANHATTAN</b> Canadian Club, Vermouth, Angostura	5,80
<b>BOMBAY MARTINI</b> Bombay Gin, Noilly Prat	6,50
<b>SIDE CAR</b> Cognac, Triple Sec <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>2</sup>	6,50
<b>CASABLANCA</b> Brauner Rum, Blue Curacao <sup>1</sup> , Maraschino, Lime Juice <sup>2</sup> , Angostura	6,50
<b>WHITE LADY</b> Gin, Triple Sec <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , Eigelb	6,50
<b>SYDNEY</b> Brauner Rum, Lime Juice <sup>2</sup> , Ananas-, Mangosaft	6,50
<b>BLUE MONDAY</b> Vodka, Blue Curacau <sup>1</sup> , Triple Sec <sup>1</sup>	6,50
<b>ALASKA</b> Gin, Sherry Brandy, Lime Juice <sup>2</sup> , Zitronen-, Maracujasaft	6,50
<b>GOLDEN EYE</b> Hennessy, weißer Rum, Martini D'Oro	6,50
<b>HUND SPEZIAL</b> Brandy, Vodka, Grenadine <sup>1,2</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , Zitronen-, Kirschsafte	6,50
<b>BAHAMA MAMA</b> Brauner Rum, Kahlua <sup>1</sup> , Batida de Coco, Kokos, Ananassaft	6,50



# Cocktails

---

## TROPICAL COCKTAILS

<b>PINA COLADA</b> Weißer Rum, brauner Rum, Kokos, Sahne, Ananassaft	6,50
<b>SWIMMINGPOOL</b> Vodka, weißer Rum, Blue Curacao <sup>1</sup> , Kokos, Sahne, Ananassaft	6,50
<b>COCO DE BRAZIL</b> Pitu, Blue Curacao <sup>1</sup> , Kokos, Sahne, Ananassaft	6,50
<b>MEXICAN COLADA</b> Tequila, Kahlua <sup>1</sup> , Kokos, Sahne, Ananassaft	6,50
<b>CHI CHI</b> Vodka, Kokos, Sahne, Ananassaft	6,50
<b>CUBANITA</b> Weißer Rum, Triple Sec <sup>1</sup> , Erdbeer, Lime Juice <sup>2</sup> , Zitronen-, Ananassaft	6,50
<b>FLYING KANGAROO</b> Rum, Vodka, Galliano <sup>1</sup> , Sahne, Kokos, Ananassaft	6,50
<b>MALIBU DREAM</b> Malibulikör, Apricot Brandy <sup>1</sup> , Erdbeer, Zitronen-, Maracujasaft	6,50
<b>BAHIA</b> Weißer Rum, brauner Rum, Kokos, Ananas-, O-Saft	6,50
<b>LATIN LOVER</b> Tequila, Pitu, Lime Juice <sup>2</sup> , Maracuja-, Ananassaft	6,50
<b>BARRACUDA</b> Weißer Rum, Red Orange <sup>1</sup> , Mandelsirup, Lime Juice <sup>2</sup> , Maracuja-, Ananassaft	6,50
<b>BAMBOLERO</b> Weißer Rum, Vodka, Mangosirup, Zitronen-, O-Saft	6,50
<b>MULATA</b> Brauner Rum, Kahlua <sup>1</sup> , Kokos, Milch	6,50
<b>PINA-TINI</b> Brauner Rum, Malibulikör, Ananassaft	6,50
<b>CHOCOLATE KISS</b> Vodka, Creme de Cacao, Sahne, Ananassaft	6,50
<b>ACAPULCO</b> Tequila, brauner Rum, Kokos, Maracuja-, Ananassaft	6,50
<b>FLORIDA</b> Gin, Sherry Brandy, Triple Sec <sup>1</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , O-Saft	6,50



# Cocktails

---

## CÔCTELES SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>MONA LISA</b> O-Saft, Mangosaft, Sahne, Grenadine <sup>1,2</sup>	4,90
<b>COCONUT KISS</b> O-Saft, Ananassaft, Kokos, Sahne, Grenadine <sup>1,2</sup>	4,90
<b>COCONUT BANANA</b> Ananas-, Bananensaft, Kokos, Sahne	4,90
<b>PUSSY FOOT</b> Kirschschaft, Grenadine <sup>1,2</sup> , Lime Juice <sup>2</sup> , Zitrone	4,90
<b>PICK UP</b> Mango-, O-Saft, Lime Juice <sup>2</sup>	4,90
<b>MISS MARPLE</b> Mango-, Ananas-, O-Saft, Sahne	4,90
<b>ACAPULCO GOLD</b> Ananas-, Maracujasaft, Kokos, Sahne	4,90
<b>STRAWBERRY LOVER</b> Erdbeer, Kirschschaft, Kokos, Sahne	4,90
<b>TROPICAL</b> Milch, Ananas-, O-Saft	4,90
<b>RED BARON</b> Apfel-, Bananensaft, Grenadine <sup>1,2</sup> , Lime Juice <sup>2</sup>	4,90
<b>BRAZIL CHILD</b> Mango-, Bananensaft, Lime Juice <sup>2</sup> , Sahne	4,90
<b>DOLORES</b> Mango-, O-Saft, Lime Juice <sup>2</sup> , Sahne, Mandelsirup	4,90
<b>CAIPI BLEIFREI</b> Limetten, brauner Zucker, Bitter Lemon <sup>5</sup>	4,90

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

1 = mit Farbstoff  
2 = mit Konservierungsstoff  
3 = mit Koffein  
4 = mit Antioxidationsmittel

5 = mit Chinin  
6 = mit Süßstoff Natriumcylamat, Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)  
7 = mit Taurin  
8 = enthält Sulfite



Andalusischer Hund

Königstraße 111

90762 Fürth

Tel.: 09 11/7 66 15 33

[www.andalusischer-hund.com](http://www.andalusischer-hund.com)

[info@andalusischer-hund.com](mailto:info@andalusischer-hund.com)

Öffnungszeiten: täglich ab 17:00 h

Gestaltung, Layout, Satz, Druck und Weiterverarbeitung: [www.print-com.de](http://www.print-com.de), Telefon 0 91 31/61 04 80, Erlangen