

MESA COMPARTIDA - Die spanische Tradition des Teilens

Bei Tapas geht es darum, gemeinsam zu genießen.
Die Gerichte kommen nach und nach auf den Tisch.
Man probiert, reicht weiter, entdeckt neue Lieblingsgerichte
und nimmt sich Zeit für gute Gespräche.

So entsteht aus vielen kleinen Köstlichkeiten
ein großer gemeinsamer Abend

Para Empezar

T01 Pan con aioli 5.3 €
Frisches Brot mit hausgemachter Aioli

T02 Aceitunas con alcachofas 7.5 €
eingelegte Oliven und Artischocke

Tierra

T03 Causa vegetariana 5.7 €
Kartoffelbite mit Gemüse und
Limettenmayonaise

T04 Champiñones al ajillo 7.2 €
Champignons in Knoblauchöl

T05 Pimientos de padrón 6.7 €
grüne Bratpaprika mit Meersalz

T06 Papas arrugadas mit mojo 6.7 €
Schrumpfkartoffeln mit hausgemachter
Mojo-Sauce

T07 Papas bravas 6.8 €
Knusprige Kartoffeln mit pikanter Brava-
Sauce

T08 Berenjenas rellenas 7.8 €
Aubergine mit würziger Tomatensauce
und gratinierten Fetakäse

T09 Tortilla 6.9 €
Spanisches Kartoffelomelett

Probiert auch unsere saisonalen
Tapas & wechselnde Gerichte
auf der Tafel im Restaurant!

Carne

T10 Pollo al escabeche 9.8 €
Hähnchen in feiner Essig-Kräuter-
Marinade mit Gemüse

T11 Pollo rebozado 9.7 €
Paniertes Hähnchen mit einer Honig-
Senf-Sauce

T12 Chorizo al vino 9.1 €
Spanische Chorizo in würziger Weinsauce

T13 Hígado de pollo 8.2 €
Gebratene Hähnchenleber mit Zwiebeln

T14 Dátiles con bacon 7.5 €
Datteln im knusprigen Speckmantel

T15 Birria de pavo 10.2 €
Geschmortes Putenfleisch in würziger
Birria-Sauce

Mar

T16 Causa de gambas 6.9 €
Kartoffelbite mit Garnele und
Limettenmayonaise

T17 Gambas al ajillo 10.5 €
Garnelen in Knoblauch & Öl

T18 Gambas rebozadas 10.8 €
Panierte Garnelen mit hausgemachter Aioli

T19 Boquerones 8.2 €
Frittierte Sardellen

T20 Pulpo a la Gallega 12.1 €
Oktopus nach galicischer Art mit Kartoffeln

T21 Pulpo con Chimichurri 11.9 €
Gegrillter Oktopus auf Hummus mit
Chimichurri

Buen provecho

Unser Team hilft euch gerne auch mit Informationen zu Allergenen weiter!

FÄHRHUUS

Tapas-Bar

Bebidas

St. Michaelis (classic, naturelle)
0,25l 3,8 € 0,75l 7,3 €

Fritz Kola (diverse Sorten) 0,33l 4,3 €

Cerveza

Veltins vom Fass 0,3l 4,4 € 0,5l 6,3 €

Estrella Galicia vom Fass
0,3l 4,5 € 0,5l 6,4 €

Warsteiner alkoholfrei 0,33l 4,3 €

Alsterwasser 0,3l 4,2 € 0,5l 6,0 €

Weizenbier mit/ohne Alkohol 0,5l 6,2 €

Vino

Blanco
Grauburgunder 0,15l 5,9 € 0,75l 28 €

Sauvignon Blanc 0,15l 6,9 € 0,75l 32 €

Weißweinschorle 0,15l 5,3 €

Rosé
Blauer Portugieser 0,15l 6,1 € 0,75l 29 €

Tinto
Alentejo (Syrah & Viognier)
0,15l 6,9 € 0,75l 32 €

Unsere handverlesenen Flaschenweine wechseln regelmäßig und sind nicht alle auf der Karte zu finden.

Aktuelle Empfehlungen stehen auf unserer Tafel – spricht uns gerne an, unser Team berät euch mit Freude!

Aperitivo

Aperol Spritz 8,6 €

Limoncello Spritz 8,6 €

Sarti Spritz 8,6 €

Tropical Spritz 8,6 €

Tinto de verano 8,6 €

Crémant 0,15l 7,1 € 0,75l 34 €

Aperol Tonic 0,0% 7,9 €

Pink Lemonade 0,0% 7,4 €

Lemonade tinto 0,0% 7,9 €

Digestivo

Licor 43 4cl 5,2 €

Mezcal 4cl 5,2 €

Limoncello 4cl 5,2 €

Cocktails

Limoncello Sour 9,8 €
Zitronig, frisch und ausgewogen

Pink Sour 9,8 €
Fruchtig, frisch und leicht süß

Aperol Sour 9,8 €
Frisch, bittersüß und sommerlich

Cabrón 10,2 €
Aperol, Mezcal und frische Limette

Valencia 9,3 €
Orange, Licor43 und frische Limette