

# Spanisches Tapashaus Savarin

## Aperitifs

<b>Unsere Aperitivempfehlung: Ron Miel auf Eis</b>	<b>5cl</b>	<b>5,70€</b>
<b>Sherry Manzanilla (Dry)</b>	<b>5cl</b>	<b>3,90€</b>
<b>Sherry Tio Pepe (fino)</b>	<b>5cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Sherry Barbadillo (medium)</b>	<b>5cl</b>	<b>3,90€</b>
<b>Martini</b> Bianco Rosso d'Oro Extra dry	<b>5cl</b>	<b>3,90€</b>
<b>Sarda Cava Brut</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Prosecco, Vino Frizzante</b>	<b>0,1 l</b>	<b>4,10€</b>
<b>Campari</b>	<b>5cl</b>	<b>4,80€</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Campari O</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Aperol-Sprizz</b> Prosecco, Aperol	<b>0,2 l</b>	<b>7,90€</b>

## Tapas / Kleinigkeiten

<b>Aceitunas Queso Blanco</b> eingelegte Oliven mit Schafskäse	<b>7,90€</b>
<b>Pan con Aioli</b> Brot mit Aioli Sauce	<b>4,90€</b>
<b>Pan con Mojo</b> Brot mit Mojo Sauce (aus Paprika, Tomaten, Knoblauch)	<b>4,90€</b>
<b>Boquerones</b>	<b>8,90€</b>
<b>Queso Manchego</b> gereifte spanische Schafskäsescheiben	<b>7,90€</b>
<b>Queso de cabra gratinado con miel</b> gebackener Ziegenkäse mit Thymianhonig	<b>8,90€</b>
<b>Alcachofas marinadas</b> marinierte Artischockenherzen	<b>6,90€</b>
<b>Calamares al limon</b> in Knoblauch,limettensaft und Olivenöl eingelegte Calamaris-Ringe	<b>8,90€</b>
<b>Jamon Serrano</b> luftgetrockneter spanischer Schinken	<b>8,90€</b>
<b>Boquerones Fritos</b> frittierte Sardellen	<b>8,90€</b>
<b>Albondigas en salsa Picante</b> Hackbällchen in pikanter Tomatensauce	<b>8,90€</b>
<b>Pinchos</b>	<b>Aus</b>
<b>Pimientos del Padron</b> in Olivenöl mit Meersalz gebratene grüne Mini-Paprikas	<b>7,90€</b>
<b>Chipirones</b> panierte Calamaris frittiert mit Aioli Sauce	<b>8,90€</b>

# Spanisches Tapashaus Savarin

<b>Muslitos de Mar con Aioli</b> 4 Krebsscheren mit Aioli Sauce	<b>7,90€</b>
<b>Papas arrugadas con Mojo</b> Runzelkartoffeln mit Meersalzkruste dazu Mojo Sauce	<b>7,90€</b>
<b>Brenjenas con Mozzarella</b> überbackene Auberginen mit Mozzarellakäse und Knoblauch	<b>8,90€</b>
<b>Tomates con Mozzarella</b> überbackene Tomaten mit Basilikum,Olivenöl und Mozzarellakäse	<b>8,90€</b>
<b>Champinones con Gorgonzola</b> überbackene Champignons mit Gorgonzola	<b>8,90€</b>
<b>Broccoli con Queso Blanco</b> überbackener Broccoli mit Queso blanco	<b>8,90€</b>
<b>Chorizo en vino blanco</b> pikante Paprikawurst in Weißwein aus dem Ofen	<b>8,90€</b>
<b>Gambas al Ajillo</b> Garnelen in Knoblauchöl	<b>11,90€</b>
<b>Gambas Pil-Pil (pikant)</b> Garnelen in Chili-Knoblauchöl	<b>11,90€</b>
<b>Datiles con Bacon</b> Datteln im Speckmantel	<b>7,90€</b>
<b>Plato de Tapas Variadas (warm &amp; kalt)</b> kleiner Vorspeisen Teller	<b>15,90€</b>
<b>Plato de Tapas Variadas (warm &amp; kalt)</b> große Vorspeisen Platte (für zwei Personen)	<b>26,90€</b>
<b>Kräuterbaguette</b>	<b>3,50€</b>

## Sopas \ Suppen

<b>Sopa de Pescado de la Casa</b> hausgemachte Fischsuppe	<b>11,90€</b>
<b>Sopa de Cebolla</b> Zwiebelsuppe	<b>7,90€</b>
<b>Sopa de Tomate</b> Tomatensuppe	<b>7,50€</b>

## Ensaladas \ Salate

<b>Ensalada pequena</b> kleiner Beilagensalat	<b>6,90€</b>
<b>Ensalada Mixta</b> gemischter Salat	<b>11,50€</b>
<b>Ensalada de Queso blanco</b> gemischter Salat mit Queso blanco	<b>13,90€</b>
<b>Ensalada de Atun</b> gemischter Salat mit Thunfisch	<b>13,90€</b>
<b>Ensalada de Queso blanco Frito</b> gemischter Salat mit gebackenem Queso blanco	<b>14,90€</b>
<b>Ensalada de Pollo</b> gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Artischocken	<b>14,90€</b>
<b>Ensalada Savarin (warm)</b> großer warmer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Broccoli und Champignons in einer Weißweinsauce und Queso blanco	<b>15,90€</b>

# Spanisches Tapashaus Savarin

## Rollo

<b>Rollo de Atun</b> Thunfisch, Artischocken, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Salatbeilage	<b>13,90€</b>
<b>Rollo de Espinacas</b> Spinat, Champignons, Zwiebeln, Queso blanco mit Joghurt-Basilikumsauce, Salatbeilage	<b>13,90€</b>
<b>Rollo de Berenjenas</b> Auberginen, Queso blanco, Tomaten, Peperoni und Joghurt-Basilikumsauce, Salatbeilage	<b>13,90€</b>
<b>Rollo de Pollo</b> geschnetztes Hähnchenbrustfilet mit ver. Gemüse, Curry-Mojo Sauce, Knoblauch, Käse und Salatbeilage	<b>14,90€</b>
<b>Rollo con Carne (pikant)</b> geschnetztes vom Schweinerücken, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Joghurtsauce und Käse, Salatbeilage	<b>14,90€</b>
<b>Rollo Carne Picada (pikant)</b> Hackfleisch, Zwiebeln, Auberginen, Peperoni, Tomaten, mit Queso blanco, Joghurt-Basilikumsauce und Salatbeilage	<b>14,90€</b>

## Arroz / Reisgerichte

<b>Arroz de Verduras y Queso blanco</b> Basmatireis mit versch. Gemüse und Queso blanco	<b>14,90€</b>
<b>Arroz Cataluna</b> Reis mit Meeresfrüchten, Erbsen, Tomaten- Weißweinsauce und Knoblauch	<b>15,90€</b>
<b>Arroz a lo Moruno</b> maurisches Reisgericht aus Reis, Shrimps, gerösteten Zwiebeln, Walnüssen und Rosinen mit leichtem Curry-Geschmack	<b>15,90€</b>
<b>Arroz de Pollo al Curry</b> Curryreis mit Hähnchenbrustspitzen, Krabben, Paprika und Porree	<b>15,90€</b>
<b>Arroz a la Granada</b> Safranreis mit Hähnchenbrustspitzen, Mandeln, Rosinen und Karotten	<b>15,90€</b>

## Al Horno / Aufläufe

<b>Auflauf de Macarrones Vegetal</b>	<b>13,90€</b>
Makkaroni mit Broccoli, Champignons, Karotten und Porree in einer Knoblauch-Tomaten-Rahmsauce mit Queso blanco überbacken	
<b>Auflauf de Espinacas</b>	<b>13,90€</b>
Spinat, Kartoffeln, Champignons und Zwiebeln in einer Tomaten-Basilikumsahnesauce mit Käse überbacken	
<b>Auflauf de Verduras y Patatas al Curry</b>	<b>13,90€</b>
versch. Gemüse und Kartoffeln in einer Curry-Rahmsauce mit Käse überbacken	
<b>Auflauf de Patatas y Gambas</b>	<b>15,90€</b>
Kartoffeln, Shrimps und Champignons in einer Knoblauch-Rahmsauce mit Käse überbacken	
<b>Auflauf de Macarrones con Pollo</b>	<b>14,90€</b>
Makkaroni mit Hähnchenbrustspitzen, Champignons in einer Fleisch-Tomaten-Rahmsauce mit Käse überbacken	
<b>Auflauf de Pollo y Gorgonzola</b>	<b>14,90€</b>
Hähnchenbrustspitzen, Broccoli und Makkaroni in einer Gorgonzolasauce mit Käse überbacken	
<b>Savarin-Auflauf</b>	<b>13,90€</b>
ver. Gemüse und Cashewnüsse in einer Tomaten-Rahmsauce mit Queso blanco überbacken	
<b>Berenjenas con Carne</b>	<b>14,90€</b>
Schweinegeschnetzeltes mit Auberginen, Champignons, Paprika, Tomaten und Makkaroni in einer Tomaten-Knoblauch-Sahnesauce mit Käse überbacken	
<b>Patatas Carne Picada (Pikant)</b>	<b>15,90€</b>
gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch, Auberginen, Tomaten und Peperoni in einer Tomaten-Rahmsauce mit Queso blanco überbacken	

## Pescados / Fischgerichte

<b>Calamares al Horno</b>	<b>18,90€</b>
Tintenfischringe, Champignons und Zwiebeln in einer Knoblauch-Weißwein-Rahmsauce, Salatbeilage	
<b>Filete de Salmon y Basilikum</b>	<b>21,90€</b>
Lachsfilet in einer Basilikum-Weißweinsauce, dazu Butterkartoffeln, Spinat und Salatbeilage auf Wunsch mit grünem Pfeffer	
<b>Dorada Royal al horno</b>	<b>27,90€</b>
Royal Dorade aus dem Ofen, dazu Spinat, Runzelkartoffeln, Aioli-Dip und Salatbeilage	
<b>Atun el Vasco</b>	<b>25,90€</b>
gegrilltes Thunfischsteak in einer Pesto-Knoblauchsauce, dazu überbackener Spinat mit Mozzarella, Kartoffelspalten und Salatbeilage	
<b>Langostinos a la plancha</b>	<b>25,90€</b>
gegrillte Riesengarnelen, dazu Runzelkartoffeln, Aioli-Dip und Salatbeilage	
<b>Langostinos a la Maria</b>	<b>26,90€</b>
Riesengarnelen mit grünem Pfeffer in einer Knoblauch-Brandy-Rahmsauce, dazu Runzelkartoffeln und Salatbeilage	



## Carnes / Fleischgerichte

<b>Filete de Cerdo con Gorgonzola</b> zarte Schweinefilets in einer Gorgonzolasauce, dazu Kroketten und Salatbeilage	<b>21,90€</b>
<b>Filete de Cerdo con Champinones</b> zarte Schweinefilets mit Champignons und grünem Pfeffer in einer Weißwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salatbeilage	<b>21,90€</b>
<b>Filete de Cerdo con Marsala</b> zarte Schweinefilets in einer MarsalasaUCE, dazu Kroketten und Salatbeilage	<b>21,90€</b>
<b>Pollo a la Cubana</b> Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Mandeln in einer Curry-Rahmsauce, dazu Reis und Salatbeilage	<b>21,90€</b>
<b>Bistec de Pollo con Marsala</b> zarte Hähnchenbrustfilets in einer MarsalasaUCE mit leichtem Zimt-Geschmack, dazu Kroketten und Salatbeilage	<b>20,90€</b>
<b>Entrecote a la plancha</b> gegrilltes argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steak ca. 300g), dazu gebratene Champignons und Zwiebel, Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Salatbeilage	<b>29,90€</b>
<b>Entrecote con Pimienta</b> gegrilltes argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steak ca. 300g), in einer grünen Pfeffersauce dazu Broccoli, Kartoffelspalten und Salatbeilage	<b>29,90€</b>
<b>Costilla de Cordero a la plancha</b> gegrillte Lammkoteletts, dazu überbackenes Gemüse, Runzelkartoffeln und Mojo-Sauce	<b>27,90€</b>
<b>Filete de Cordero</b> gegrillte Lammfilets auf einer cremigen Rosmarin-Tomaten-Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelspalten, Salatbeilage	<b>28,90€</b>

## Postres / Nachspeisen

<b>Crema Catalana</b> <b>Creme Brulee mit karamellisierter Zuckerdecke</b>	<b>6,90€</b>
<b>Coco Helado</b> <b>Kokosnuss-Eis in eigener Frucht</b>	<b>6,90€</b>

## Heiße Getränke

<b>Cafe Crema</b>	<b>3,90€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,30€</b>
<b>Cafe Solo</b> (Espresso)	<b>2,80€</b>
<b>Cafe solo Doble</b>	<b>3,90€</b>
<b>Cortado</b>	<b>2,90€</b>
<b>Cafe Carajillo</b> (Espresso mit 103)	<b>4,80€</b>
<b>Cafe con Leche</b>	<b>5,50€</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50€</b>
<b>Chocolate caliente</b> ( Heiße Schokolade mit Milch & Sahne )	<b>4,80€</b>
<b>Tee</b> Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Grün, Kräuter	<b>3,90€</b>

# Spanisches Tapashaus Savarin

## Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
Mineralwasser	Fl. 0,25	3,10€	3,40€
Mineralwasser	Fl. 0,75	5,90€	
Coca Cola		3,00€	4,70€
Coca Cola Light		3,00€	4,70€
Fanta		3,00€	4,70€
Sprite		3,00€	4,70€
Spezi		3,00€	4,70€
Schweppes	Bitter Lemon Ginger Ale	3,50€	

## Fruchtsäfte

		0,4 l
Apfelsaft		4,90€
Orangensaft		4,90€
Kirschsaft		4,90€
Bananensaft		4,90€
Maracujasaft		4,90€
Kiba		4,90€
Saftschorle		4,70€

## Flaschen Weine

0,75 l

### Rotweine

**Vina Albali Gran Reserva**, Valdepenas, Spanien

Aus 100% Cencibel Trauben, mindestens 24 Monate Reifezeit im Holzfass. Vielfältiges Aroma mit sehr verschiedenen Holznuancen, Vanille und roten Waldfrüchten, trockener und weicher Geschmack

27,90€

**Margués de Cáceres Crianza**, Rioja, Spanien

16-18 Monate Fassausbau anschließend ungefähr noch einmal so lange in der Flasche. Vollmundig, mit samtiger Struktur, tiefem, vielschichtigem Fruchtaroma und dezentem Vanille-Eicheholzton, voller Eleganz und Schmelz

29,90€

### Weißweine

**Marqués de Cáceres Verdejo**, Rueda, Spanien

Leuchtende gelbe Farbe. Frische Aromen von Zitrusfrüchten, Birnen und grünen Äpfeln mit mineralischen Anklängen. Ausgewogen, fruchtig und mit langem Abgang.

29,90€

### Roséweine

**Marqués de Cáceres**, Rioja, Spanien

Zartes Korallenrot sehr attraktive Farbe. Intensives Bukett mit Noten von Schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren.

29,90€

## Offene Rotweine

<b>Valtier Reserva Vino Tinto</b> , Spanien	<b>0,2 l</b>	<b>6,20€</b>
Vollmundige, würzig, harmonisch	<b>0,5 l</b>	<b>14,50€</b>
	<b>0,75 Fl.</b>	<b>21,50€</b>
<b>Vina Mardos Tinto.</b> , Rioja, Spanien	<b>0,2 l</b>	<b>6,90€</b>
betont jung und harmonische Frucht, ausgewogen, samtig	<b>0,5 l</b>	<b>15,50€</b>
	<b>0,75 Fl.</b>	<b>21,90€</b>
<b>Vina Albali Reserva</b> , Spanien	<b>0,2 l</b>	<b>7,90€</b>
Körperreich, saftig, von feiner Holzreife und rassigem Bukett	<b>0,5 l</b>	<b>18,50€</b>
	<b>0,75 Fl.</b>	<b>26,50€</b>
<b>Tres Marqueses Tinto Roble</b> , D.O.Ca. Rioja, Spanien	<b>0,2 l</b>	<b>7,90€</b>
Ein Jungwein, kurz im Barrique ausgebaut. Fein und elegant mit deutlichen Holznoten, vollmundig	<b>0,5 l</b>	<b>18,50€</b>
	<b>0,75 Fl.</b>	<b>26,50€</b>
<b>Azul Tinto</b> , Spanien	<b>0,2 l</b>	<b>7,90€</b>
glänzendes Rubinrot, Aromen von reifen roten Früchten mit Holznoten, vollmundig, saftig und frisch. Sehr geschmeidig und elegant	<b>0,5 l</b>	<b>18,50€</b>
	<b>0,75 Fl.</b>	<b>26,50€</b>
<b>Escal Roja Gran Selección</b> , Terra Alta, Spanien	<b>0,2l</b>	<b>7,90€</b>
Gehaltvoll und trocken. Ausgewogene Aromen von dunklen Beeren, mit einem langen Nachhall am Gaumen.	<b>0,5l</b>	<b>18,50€</b>
	<b>0,75 Fl.</b>	<b>26,50€</b>

### Liebliche Rotweine auf Anfrage

## Offene Weißweine

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,2 l	6,20€
leicht und fröhlich. Frische und zitronige Aromen	0,5 l	14,50€
	0,75 Fl.	21,50€
<b>Chardonnay</b>	0,2 l	7,90€
100% Chardonnaytraube	0,5 l	18,50€
Am Gaumen sehr weich und frisch	0,75 Fl.	26,50€
<b>Vino Verde</b>	0,2 l	7,90€
ein aromatisch, trockener Wein,	0,5 l	18,50€
elegant am Gaumen, angenehmer, langer Abgang	0,75 Fl.	26,50€
<b>Oleada Sauvignon Blanc, Barcelona</b>	0,2 l	7,90€
Junger Weißwein, frisch und trocken	0,5 l	18,50€
	0,75 Fl.	26,50€
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	6,80€

## Roséweine

<b>Roca Morino, D.O.C., Rioja, Spanien</b>	0,2 l	6,20€
Jung, fruchtiges Aroma,	0,5 l	14,50€
anhaltender Nachgeschmack	0,75 Fl.	21,50€
<b>Rioja, Spanien</b>	0,2 l	7,90€
ein frischer angenehmer Rose mit	0,5 l	18,50€
einem trockenen und feinen Aroma	0,75 Fl.	26,50€

**Halb trockene Roséweine auf Anfrage**

## Sekt / Prosecco

<b>Sarda Cava Brut, Penedes, Spanien</b> Methode Champenois, Flaschengärung	<b>0,1 l</b> <b>0,75 Fl.</b>	<b>4,50€</b> <b>28,90€</b>
<b>Prosecco, Vino Frizzante</b> Naturvergorener Perlwein, leicht und duftig	<b>0,1 l</b> <b>0,75 Fl.</b>	<b>4,10€</b> <b>26,90€</b>
<b>Sarda Cava Brut auf Eis</b> Im Longdrinkglas	<b>0,2 l</b>	<b>6,90€</b>
<b>Prosecco, Vino Frizzante auf Eis</b> Im Longdrinkglas	<b>0,2 l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Aperol-Sprizz</b> Prosecco, Aperol	<b>0,2 l</b>	<b>7,90€</b>

## Biere vom Fass

<b>Beck's</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Beck's</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Alster</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Alster</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,90€</b>

# Spanisches Tapashaus Savarin

## Flaschenbiere

<b>San Miguel (spanisches Bier)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,90€</b>
<b>Beck's Alkoholfrei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,90€</b>
<b>Vitamalz</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50€</b>
<b>Franziskaner</b> Hefeweizen Dunkelweizen Alkoholfreiweizen	<b>0,5 l</b>	<b>5,90€</b>

## Bitter

<b>Ramazotti 30% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Fernet Branca 42%</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Averna 32% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Jägermeister 35% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>



# Spanisches Tapashaus Savarin

## Liköre

Hierbas Secas Tunel 40% Vol.	2 cl	3,90€
Hierbas Dulces Tunel 22% Vol.	2 cl	3,90€
Licor 43 31% Vol.	2 cl	3,90€
Licor 43 mit Milch auf Eis	0,3 l	6,90€
Ron Miel 22% Vol.	2 cl	3,90€
Baileys 17% Vol.	2 cl	3,90€
Sambuca 42% Vol.	2 cl	3,90€
Pernod 42% Vol.	2 cl	3,90€
Amaretto 28% Vol.	2 cl	3,90€

## Spanische Brandy

Osborne Veterano 36% Vol.	2 cl	3,90€
103 Osborne Etiqueta Bobadillo 36% Vol.	2 cl	3,90€
Carlos I 40% Vol.	2 cl	4,90€
Cardenal Mendoza 42% Vol.	2 cl	5,90€
Lepanto 36% Vol.	2 cl	5,90€

## Orujo / Grappa

Orujo Blanco 40% Vol.	2 cl	4,90€
Grappa di Chardonnay 40% Vol.	2 cl	4,90€
Grappa di Prosecco Reserva 40% Vol.	2 cl	5,50€

# Spanisches Tapashaus Savarin

## Whisky

<b>Ballantine's Finest 40% Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,90€</b>
<b>Johnny Walker 40% Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,90€</b>
<b>Jim Beam 40% Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,90€</b>
<b>Glenfiddich 40% Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,50€</b>
<b>Tullamore 40% Vol.</b>	<b>4 cl</b>	<b>6,50€</b>
<b>Als Longdrinks</b>		<b>7,90€</b>

## Spirituosen

<b>Havanna Club 3 Jahre 40% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90€</b>
<b>Bacardi 40% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,90€</b>
<b>Tequila Silver / Gold 38% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80€</b>
<b>Wodka 40% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Gin 38% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,80€</b>
<b>Korn 32% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Linie Aquavit 41,5% Vol.</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,20€</b>
<b>Als Longdrinks mit 4 cl</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,90€</b>