

Spanisches Tapashaus Savarin

Aperitifs

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

Spanisches Tapashaus Savarin

Tapas / Kleinigkeiten

Aceitunas Queso Blanco eingelegte Oliven mit Schafskäse	5,90€
Pan con Aioli Brot mit Aioli Sauce	3,90€
Pan con Mojo Brot mit Mojo Sauce (aus Paprika, Tomaten, Knoblauch)	3,90€
Boquerones	6,90€
Queso Manchego gereifte spanische Schafskäsescheiben	5,90€
Queso de cabra gratinado con miel gebackener Ziegenkäse mit Thymianhonig	6,90€
Alcachofas marinadas marinierte Artischockenherzen	4,90€
Calamares al limon in Knoblauch,limettensaft und Olivenöl eingelegte Calamaris-Ringe	6,90€
Jamon Serrano luftgetrockneter spanischer Schinken	6,90€
Boquerones Fritos frittierte Sardellen	6,90€
Albondigas en salsa Picante Hackbällchen in pikanter Tomatensauce	6,90€
Pinchos	Aus
Pimientos del Padron in Olivenöl mit Meersalz gebratene grüne Mini-Paprikas	5,90€

Spanisches Tapashaus Savarin

Chipirones panierte Calamaris frittiert mit Aioli Sauce	6,90€
Muslitos de Mar con Aioli 4 Krebsscheren mit Aioli Sauce	5,90€
Papas arrugadas con Mojo Runzelkartoffeln mit Meersalzkruste dazu Mojo Sauce	5,90€
Brenjenas con Mozzarella überbackene Auberginen mit Mozzarellakäse und Knoblauch	6,90€
Tomates con Mozzarella überbackene Tomaten mit Basilikum, Olivenöl und Mozzarellakäse	6,90€
Champinones con Gorgonzola überbackene Champignons mit Gorgonzola	6,90€
Broccoli con Queso Blanco überbackener Broccoli mit Queso blanco	6,90€
Chorizo en vino blanco pikante Paprikawurst in Weißwein aus dem Ofen	6,90€
Gambas al Ajillo Garnelen in Knoblauchöl	9,90€
Gambas Pil-Pil (pikant) Garnelen in Chili-Knoblauchöl	9,90€
Datiles con Bacon Datteln im Speckmantel	5,90€
Plato de Tapas Variadas (warm & kalt) kleiner Vorspeisen Teller	13,90€
Plato de Tapas Variadas (warm & kalt) große Vorspeisen Platte (für zwei Personen)	19,90€
Kräuterbaguette	2,50€

Sopas \ Suppen

Sopa de Pescado de la Casa hausgemachte Fischsuppe	9,90€
Sopa de Cebolla Zwiebelsuppe	5,90€
Sopa de Tomate Tomatensuppe	5,50€

Ensaladas \ Salate

Ensalada pequena kleiner Beilagensalat	4,90€
Ensalada Mixta gemischter Salat	9,50€
Ensalada de Queso blanco gemischter Salat mit Queso blanco	11,90€
Ensalada de Atun gemischter Salat mit Thunfisch	11,90€
Ensalada de Queso blanco Frito gemischter Salat mit gebackenem Queso blanco	12,90€
Ensalada de Pollo gemischter Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und Artischocken	12,90€
Ensalada Savarin (warm) großer warmer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustspitzen, Broccoli und Champignons in einer Weißweinsauce und Queso blanco	13,90€

Spanisches Tapashaus Savarin

Rollo

Rollo de Atun Thunfisch, Artischocken, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Salatbeilage	11,90€
Rollo de Espinacas Spinat, Champignons, Zwiebeln, Queso blanco mit Joghurt-Basilikumsauce, Salatbeilage	11,90€
Rollo de Berenjenas Auberginen, Queso blanco, Tomaten, Peperoni und Joghurt-Basilikumsauce, Salatbeilage	11,90€
Rollo de Pollo geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit ver. Gemüse, Curry-Mojo Sauce, Knoblauch, Käse und Salatbeilage	12,90€
Rollo con Carne (pikant) geschnetzeltes vom Schweinerücken, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Joghurtsauce und Käse, Salatbeilage	12,90€
Rollo Carne Picada (pikant) Hackfleisch, Zwiebeln, Auberginen, Peperoni, Tomaten, mit Queso blanco, Joghurt-Basilikumsauce und Salatbeilage	12,90€

Arroz / Reisgerichte

Arroz de Verduras y Queso blanco Basmatireis mit versch. Gemüse und Queso blanco	12,90€
Arroz Cataluna Reis mit Meeresfrüchten, Erbsen, Tomaten- Weißweinsauce und Knoblauch	13,90€
Arroz a lo Moruno maurisches Reisgericht aus Reis, Shrimps, gerösteten Zwiebeln, Walnüssen und Rosinen mit leichtem Curry-Geschmack	13,90€
Arroz de Pollo al Curry Curryreis mit Hähnchenbrustspitzen, Krabben, Paprika und Porree	13,90€
Arroz a la Granada Safranreis mit Hähnchenbrustspitzen, Mandeln, Rosinen und Karotten	13,90€

al Horno / Aufläufe

Auflauf de Macarrones Vegetal	11,90€
Makkaroni mit Broccoli, Champignons, Karotten und Porree in einer Knoblauch-Tomaten-Rahmsauce mit Queso blanco überbacken	
Auflauf de Espinacas	11,90€
Spinat, Kartoffeln, Champignons und Zwiebeln in einer Tomaten-Basilikumsahnesauce mit Käse überbacken	
Auflauf de Verduras y Patatas al Curry	11,90€
versch. Gemüse und Kartoffeln in einer Curry-Rahmsauce mit Käse überbacken	
Auflauf de Patatas y Gambas	13,90€
Kartoffeln, Shrimps und Champignons in einer Knoblauch-Rahmsauce mit Käse überbacken	
Auflauf de Macarrones con Pollo	12,90€
Makkaroni mit Hähnchenbrustspitzen, Champignons in einer Fleisch-Tomaten-Rahmsauce mit Käse überbacken	
Auflauf de Pollo y Gorgonzola	12,90€
Hähnchenbrustspitzen, Broccoli und Makkaroni in einer Gorgonzolasauce mit Käse überbacken	
Savarin-Auflauf	11,90€
ver. Gemüse und Cashewnüsse in einer Tomaten-Rahmsauce mit Queso blanco überbacken	
Berenjenas con Carne	12,90€
Schweinegeschnetztes mit Auberginen, Champignons, Paprika, Tomaten und Makkaroni in einer Tomaten-Knoblauch-Sahnesauce mit Käse überbacken	
Patatas Carne Picada (Pikant)	13,90€
gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch, Auberginen, Tomaten und Peperoni in einer Tomaten-Rahmsauce mit Queso blanco überbacken	

Pescados / Fischgerichte

Calamares al Horno Tintenfischringe, Champignons und Zwiebeln in einer Knoblauch-Weißwein-Rahmsauce, Salatbeilage	15,90€
Filete de Salmon y Basilikum Lachsfilet in einer Basilikum-Weißweinsauce, dazu Butterkartoffeln, Spinat und Salatbeilage auf Wunsch mit grünem Pfeffer	18,90€
Dorada Royal al horno Royal Dorade aus dem Ofen, dazu Spinat, Runzelkartoffeln, Aioli-Dip und Salatbeilage	24,90€
Atun el Vasco gegrilltes Thunfischsteak in einer Pesto-Knoblauchsauce, dazu überbackener Spinat mit Mozzarella, Kartoffelspalten und Salatbeilage	22,90€
Langostinos a la plancha gegrillte Riesengarnelen, dazu Runzelkartoffeln, Aioli-Dip und Salatbeilage	22,90€
Langostinos a la Maria Riesengarnelen mit grünem Pfeffer in einer Knoblauch-Brandy-Rahmsauce, dazu Runzelkartoffeln und Salatbeilage	23,90€

Spanisches Tapashaus Savarin

Carnes / Fleischgerichte

Filete de Cerdo con Gorgonzola zarte Schweinefilets in einer Gorgonzolasauce, dazu Kroketten und Salatbeilage	18,90€
Filete de Cerdo con Champinones zarte Schweinefilets mit Champignons und grünem Pfeffer in einer Weißwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salatbeilage	18,90€
Filete de Cerdo con Marsala zarte Schweinefilets in einer MarsalasaUCE, dazu Kroketten und Salatbeilage	18,90€
Pollo a la Cubana Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Mandeln in einer Curry-Rahmsauce, dazu Reis und Salatbeilage	18,90€
Bistec de Pollo con Marsala zarte Hähnchenbrustfilets in einer MarsalasaUCE mit leichtem Zimt-Geschmack, dazu Kroketten und Salatbeilage	17,90€
Entrecote a la plancha gegrilltes argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steak ca. 300g), dazu gebratene Champignons und Zwiebel, Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Salatbeilage	26,90€
Entrecote con Pimienta gegrilltes argentinisches Entrecote (Rib-Eye-Steak ca. 300g), in einer grünen Pfeffersauce dazu Broccoli, Kartoffelspalten und Salatbeilage	26,90€
Costilla de Cordero a la plancha gegrillte Lammkoteletts, dazu überbackenes Gemüse, Runzelkartoffeln und Mojo-Sauce	24,90€
Filete de Cordero gegrillte Lammfilets auf einer cremigen Rosmarin-Tomaten-Sauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelspalten, Salatbeilage	25,90€

Spanisches Tapashaus Savarin

Postres / Nachspeisen

Crema Catalana Creme Brulee mit karamellisierter Zuckerdecke	5,90€
Cacao Helado Schoko-Eis in eigener Frucht	5,90€
Mango Helado Mango-Eis in eigener Frucht	5,90€
Coco Helado Kokosnuss-Eis in eigener Frucht	5,90€
Crema Catalana (Eis) Katalanische Eiscreme	6,50€

Heiße Getränke

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

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€

Spanisches Tapashaus Savarin

Flasche Rotweine

0,75 l

Vina Albali Gran Reserva, Valdepenas, Spanien

24,90€

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

Margues de Caceres Crianza, Rioja, Spanien

24,90€

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

Luis Canas Reserva. D.O.C, Rioja, Spanien

28,90€

95% Tempranillo, 5% Graciano. Rubinrot, klar und brillant. Rote, reife Früchte in der Nase, frisch, vollmundig und beerig am Gaumen

Conde de Valdemar Reserva, Rioja, Spanien

35,90€

eleganter spanischer Rotwein von Bodegas Valdemar. Einer der 5 weltbesten Kellereien. Kirschrote, vollen und saftigen Aromen von Beeren und Karamell sowie einem süßlichem Schmelz

AN/2, Mallorca, Spanien

45,90€

Anima Negra ("die schwarze Seele") ist der berühmteste und wohl auch erfolgreichste Wein von der Insel Mallorca. rubinrote Farbe, kräftiges Bouquet nach Schwarzkirschen, Blaubeeren und Tabak am Gaumen sehr weich und komplex mit viel Schmelz, dennoch elegant

Spanisches Tapashaus Savarin

Offene Rotweine

Roca Morino, D.O.C. , Rioja, Spanien	0,2 l	5,20€
betont jung und harmonische Frucht, ausgewogen, samtig	0,5 l	11,90€
	0,75 Fl.	16,90€
Vina Albali Reserva , Valdepenas, Spanien	0,2 l	5,60€
Rotwein mit mind. 12 monatiger Fasslagerung. Körperreich, saftig, von feiner Holzreife und rassigem Bukett	0,5 l	12,90€
	0,75 Fl.	17,90€
Clos de Torribas Crianza , Penedes, Spanien	0,2 l	5,80€
vollmundige, kirschrote Farbe mit dichtem Körper, ein würzig harmonisches Bukett nach schwarzen Waldbeeren	0,5 l	12,90€
	0,75 Fl.	18,90€
Tres Marqueses Tinto Roble , D.O.Ca. Rioja, Spanien	0,2 l	5,80€
Ein Jungwein, kurz im Barrique ausgebaut. Fein und elegant mit deutlichen Holznoten, vollmundig	0,5 l	13,50€
	0,75 Fl.	18,90€
Dao Grao Vasco, D.O.C. Portugal	0,2 l	5,80€
Dao gilt als der klassische portugiesische Rotwein voller, harmonischer Wein mit Feuer und feinem Bukett	0,5 l	13,50€
	0,75 Fl.	18,90€
Guelbenzu Azul tinto , Navarra, Spanien	0,2 l	6,90€
Tempranillo 48%, Merlot 26%, Cabernet Sauvignon 26% glänzendes Rubinrot, Aromen von reifen roten Früchten mit Holznoten, vollmundig, saftig und frisch. Sehr geschmeidig und elegant	0,5 l	15,90€
	0,75 Fl.	21,90€
Las Chanas Tinto Semi Dulce , Vions de Castilla, Spanien	0,2 l	5,30€
Ein lieblicher, geschmeidiger und köstlicher Rotwein, der allen Geschmacksnerven schmeichelt, ein beeriger und sanfter Rotwein	0,5 l	12,20€
	0,75 Fl.	16,90€

Spanisches Tapashaus Savarin

Flasche Weißweine

0,75 l

Luis Canas Blanco Barrica D.O.C., Rioja, Spanien
85% aus der Rebsorte Viura, kombiniert mit 15% Malvasia,
ein fruchtig-floraler Weißwein, am Gaumen trocken,
lebendig mit fruchtigen Nachgeschmack

23,90€

Offene Weißweine

Roca Morino, D.O.C., Rioja, Spanien
Junger Weißwein, frisch und trocken

0,2 l 5,20€
0,5 l 11,90€
0,75 Fl. 16,90€

Consigna Chardonnay, Vinos de Castilla, Spanien
100% Chardonnaytraube
Aromen von Äpfeln, Pfirsich und tropischen Früchten.
Am Gaumen sehr weich und frisch

0,2 l 5,60€
0,5 l 12,90€
0,75 Fl. 17,90€

Anoranza Sauvignon Blanc, D.O. La Mancha, Spanien
leicht und fröhlich mit einem Duft nach Ananas und Birne.
Am Gaumen frische und zitronige Aromen

0,2 l 5,60€
0,5 l 12,90€
0,75 Fl. 17,90€

Vino Verde, Portugal
ein aromatisch, trockener Wein von hellgelber Farbe,
elegant am Gaumen, angenehmer, langer Abgang

0,2 l 5,60€
0,5 l 12,90€
0,75 Fl. 17,90€

Weinschorle
aus Pinot Grigio

0,2 l 4,80€

Spanisches Tapashaus Savarin

Rose

Roca Morino, D.O.C., Rioja, Spanien	0,2 l	5,20€
Jung, fruchtiges Aroma,	0,5 l	11,90€
anhaltender Nachgeschmack	0,75 Fl.	16,90€
Vina Albali Rosado, Valdepenas, Spanien	0,2 l	5,60€
ein frischer angenehmer Rose mit	0,5 l	12,90€
einem trockenen und feinem Aroma	0,75 Fl.	17,90€

Sekt / Prosecco

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

Spanisches Tapashaus Savarin

Biere vom Fass

Beck's	0,3 l	3,90€
Beck's	0,4 l	4,90€
Alster	0,3 l	3,90€
Alster	0,4 l	4,90€

Flaschenbiere

San Miguel (spanisches Bier)	0,33 l	4,20€	
Beck's Alkoholfrei	0,33 l	3,50€	
Vitamalz	0,33 l	3,50€	
Franziskaner	Hefeweizen Dunkelweizen Alkoholfreiweizen	0,5 l	5,50€

Bitter

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

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

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

Spirituosen

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