

Rioja



Tapas Bar Restaurant

Montag Ruhetag

Di, Mi, Do u. So 18:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

Fr u. Sa 18:00 – 24:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

0 29 32 / 89 65 69

Mendener Straße 23
59755 Arnsberg-Neheim

UNSER TIPP:

Rioja Catering

**Hochzeit
Firmenfeier
Geburtstag
oder einfach so?**

Verwöhnen Sie
Ihre Gäste mit
kulinarischen
Köstlichkeiten!



Wir bieten alle gewünschten Tapas aus unserer Speisekarte in Form eines Buffets an. Alternativ servieren wir für den extra spanischen Flair in Tapasschalen.

**Wir haben Ihr Interesse geweckt?
Dann sprechen Sie uns gerne an!**

**Noch nicht die
passende Location gefunden?**

Das Rioja steht Ihnen bei Feiern mit bis zu 70 Personen gerne als geschlossene Gesellschaft zur Verfügung.

Alioli

Knoblauchmayonnaise (Alioli, en Español: Alioli)

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Pan
Kleine Portion Brot ohne Aioli | 3,30 € |
| 2. | Alioli variado con Pan
Große Portion Brot mit drei verschiedenen Aioli ^(1,4) | 6,10 € |
| 4. | Alioli con Pan
Kleine Portion Brot mit einer Aioli ⁽¹⁾ | 4,30 € |
| 5. | Alioli sin Pan
Aioli ⁽¹⁾ ohne Brot | 1,50 € |
| 6. | Alioli variado sin Pan
Verschiedene Aioli ^(1,4) ohne Brot | 3,50 € |
| 7. | Gran Porción de Pan
Große Portion Brot ohne Aioli | 4,90 € |

Ensaladas (Salate)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10. | Ensalada mixta pequeña
Kleiner gemischter Salat | 6,50 € |
| 11. | Ensalada "La Bodega"
Großer gemischter Salat mit Thunfisch ⁽¹⁾ | 15,20 € |
| 12. | Ensalada especial
Großer gemischter Salat mit Putenstreifen und Champignons | 17,40 € |
| 13. | Ensalada España
Großer gemischter Salat mit Gambas (ungepellt) und Serrano-Schinken ^(1,2) | 20,90 € |
| 14. | Ensalada de Pollo
Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Pinienkernen und Apfelscheiben | 17,60 € |
-

Tapas

Platos Fríos (kalt)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Sardinas en Escabeche
Sardinenfilets mit Sherryessig, Knoblauch, Olivenöl
und Petersilie | 6,40 € |
| 23. | Aceitunas
Schwarze und grüne Oliven (1,2) | 4,60 € |
| 24. | Aceitunas rellenas
Gefüllte Oliven (1,2) | 4,90 € |
| 25. | Pulpo en Vinagreta
Oktopus mit Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Pfeffer,
in Olivenöl eingelegt | 10,90 € |

Tapas Especiales

(kalt)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 27. | Chorizo Pamplona
Spanische Paprikawurst (1,2) | 6,60 € |
| 31. | Jamón Serrano
Serrano-Schinken (1,2) | 6,60 € |

Queso

Spanischer Käse

- | | | |
|-----|---|--------|
| 41. | Queso Tierno
Frischer reiner Ziegenkäse | 6,60 € |
| 42. | Queso Manchego
Käse aus der La Mancha Region, er wird aus Milch
des Manchega-Schafes gemacht | 6,60 € |
| 43. | Queso Romero
Käse aus Schafs- und Kuhmilch mit Rosmarin ummantelt | 6,60 € |
-

Vegetariano

Vegetarische Tapas (warm)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 50. | Patatas
Spanische Bratkartoffeln ohne Sauce | 4,90 € |
| 51. | Patatas con Alioli
Spanische Bratkartoffeln mit roter Aioli ^(1,4) | 5,60 € |
| 52. | Patatas Bravas
Spanische Bratkartoffeln mit scharfer Tomatensauce | 5,90 € |
| 53. | Patatas con Mojo Picón
Spanische Bratkartoffeln mit scharfem Kanarischen Dip | 5,90 € |
| 54. | Champiñones al Ajillo
Champignons in Öl, Knoblauch und Weißwein gebraten | 7,30 € |
| 55. | Champiñones asados
Gebratene Champignons mit frischer Petersilie, Knoblauch und einem Schuss Rotwein | 7,30 € |
| 57. | Setas al Jerez
Austernpilze mit Knoblauch und Sherry abgeschmeckt | 7,80 € |
| 58. | Setas con Ajo y Tomate
Austernpilze mit Knoblauch, Tomaten und Kräutern abgeschmeckt | 7,80 € |
| 59. | Boletas a la Llauna
Verschiedene Pilzsorten in der Pfanne gebraten und mit Knoblauch und Brandy abgeschmeckt | 8,30 € |
| 60. | Puerros con Tomate
Lauch mit Tomaten gebraten, abgeschmeckt mit Weißwein und Zitronensaft | 6,60 € |
| 61. | Puerros con Champiñones
Lauch mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern, Oliven ^(1,2) und Sherry gedünstet | 7,50 € |
| 63. | Espinacas salteadas
Blattspinat mit Knoblauch in Öl und Weißwein gedünstet | 7,50 € |
| 64. | Espinacas Sacromonte
Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen ^(1,2) in Öl und Sherry gedünstet | 8,10 € |
-

-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 65. | Espinacas con Zanahorias
Blattspinat mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und mit Sherry abgeschmeckt | 7,90 € |
| 66. | Berenjenas en Salsa
Auberginenscheiben mit Knoblauch und Tomatensauce aus dem Backofen | 7,90 € |
| 68. | Gratinado de Berenjenas
Auberginen mit Tomaten, Lauch und Käse ⁽⁷⁾ überbacken | 8,50 € |
| 69. | Calabacines en Salsa
Zucchinischeiben mit Knoblauch und Tomatensauce aus dem Backofen | 7,90 € |
| 70. | Calabacines al Ajillo
Frittierte Zucchinischeiben mit Knoblauch | 7,30 € |

Tapas Variadas

- | | | |
|-----|---|--------|
| 73. | Pimientos al Ajillo con Picatostes
Gebratene Paprika mit Schinken, Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und gerösteten Brotwürfeln | 7,90 € |
| 80. | Judías Verdes con Jamón Serrano
Grüne Bohnen mit Serrano-Schinken ^(1,2) gebraten und mit Weinessig abgeschmeckt | 7,60 € |
| 81. | Espinacas salteadas con Jamón Serrano
Blattspinat mit Knoblauch und Serrano-Schinken ^(1,2) in Weißwein gedünstet | 7,90 € |
| 82. | Caracoles en Salsa
Weinbergschnecken in Tomatensauce | 9,90 € |
| 83. | Caracoles con Vino Tinto
Weinbergschnecken mit Tomatenkräutersauce, mit Rotwein abgeschmeckt | 9,90 € |
| 84. | Caracoles al Jerez (scharf)
Weinbergschnecken mit Kräutern, Knoblauch, Chili, Zwiebeln und mit Portwein abgeschmeckt | 9,90 € |
| 85. | Chorizo en Vino Blanco
Paprikawurst ^(1,2) in Weißwein aus dem Backofen | 8,50 € |
| 86. | Chorizo en Salsa de Sidra
Paprikawurst ^(1,2) in Apfelwein aus dem Backofen | 8,50 € |
-

87.	Chorizo a la Barcelona (scharf) Paprikawurst ^(1,2) mit Champignons, Austernpilzen, Schinken, Chilis, Rosmarin und mit Apfelwein abgeschmeckt	8,90 €
89.	Patatas a la Riojana Paprikawurst ^(1,2) mit Kartoffeln, Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch	8,60 €
96.	Higado Encebollado Hähnchenleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in einer Weißweinsauce	7,40 €
97.	Higadillos de Pollo al Ajillo Hähnchenleber mit Zucchini, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian, mit Rotwein abgeschmeckt	7,40 €
98.	Higado a la Asturiana Hähnchenleber nach Asturischer Art mit Tomaten-Paprikasauce	7,40 €
99.	Croquetas de Pollo Hausgemachte Kartoffelkroketten mit Hähnchenfleisch gefüllt	6,20 €
103.	Empanadillas de Atún Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Thunfisch ⁽¹⁾ gefüllt	6,40 €
104.	Fritos de Queso Hausgemachter frittierter Schafskäse in Panade	6,40 €
107.	Empanadillas de Queso Hausgemachte frittierte Teigtaschen mit Schafskäse und Spinat gefüllt	6,40 €
110.	Garbanzos Picantes Pikante Kichererbsen mit Schinken, Zwiebeln, Paprika, Kräutern, Tomaten, mit Sherry abgeschmeckt	7,10 €
111.	Dátiles con Bacón Datteln im Speckmantel ^(1,2) mit Knoblauch	6,60 €

Tapas con Pescado – Fisch

120.	Salpicón de Marisco Garnelen mit Knoblauch, Kräutern, Paprika und Zwiebeln	8,90 €
122.	Pulpo a la Gallega Oktopus nach Galicischer Art mit Chilischoten	11,90 €
123.	Pulpo marinado con Ajo Oktopus mariniert mit Knoblauch und Sherry in der Pfanne gebraten	11,90 €

124.	Pulpo asado Oktopus gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt	15,90 €
126.	Pulpo con Cebollas (scharf) Oktopus mit Zwiebeln, Chilis, Knoblauch, Lauch und Kräutern, mit Sherry abgeschmeckt	11,90 €
127.	Pulpo al Ajillo Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten	11,90 €
131.	Picantito Marinero (scharf) Calamari, Sepien, Oktopus, Miesmuscheln u. Garnelen mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Chilis in einer Tomaten-Weißweinsauce	10,20 €
132.	Calamares con Limón Calamari mit Zwiebeln, Kräutern, Zitrone und mit Weißwein abgeschmeckt	9,30 €
133.	Calamares a la Sidra (scharf) Calamari mit Chilis, Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Oliven ^(1,2) in Apfelwein abgeschmeckt	9,50 €
134.	Calamares en Salsa de Tomate Calamari in Tomaten-Paprikasauce gebraten	9,30 €
135.	Sepia Costa Brava Sepien mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Mandeln gebraten, mit Brandy und Sherry abgeschmeckt	8,90 €
138.	Sepia con Cebollas Sepien mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten	8,70 €
139.	Sepia en Salsa de Tomate con Vino Tinto Sepien mit Tomatensauce und Rotwein abgeschmeckt	8,70 €
140.	Mejillónes con Queso Miesmuscheln mit Chilis, Schafskäse und Tomaten-Senfsauce	8,40 €
141.	Mejillónes con Cebollas Miesmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gebraten	8,30 €
142.	Mejillónes con Salsa de Pimientos Miesmuscheln mit milder Paprikasauce	8,30 €
143.	Mejillónes all i oli (scharf) Miesmuscheln mit Chilis, Kräutern, Knoblauch und Weißwein	8,30 €

144.	Gambas al Ajillo Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten	8,90 €
145.	Gambas a la Plancha Riesen-Gambas mit zwei Saucen	11,20 €
149.	Gambas y Judías Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, weißen Bohnen und Weißweinessig	9,30 €
150.	Gambas con Dátiles Garnelen mit Datteln, Austernpilzen, Schinken, Chilis und Fenchel	9,40 €
152.	Gambas con Queso Garnelen mit Chilis und Schafskäse in einer Tomaten-Senfsauce	9,30 €
153.	Gambas con Puerro Garnelen mit Tomaten, Lauch, Knoblauch und Kräutern, mit Rotwein abgeschmeckt	9,30 €
154.	Boquerones fritos con Limón Frittierte Sardellen mit Zitrone	7,90 €
155.	Salmón a la Ribereña Lachs mit Schinken, Knoblauch, Kräutern und Apfelwein abgeschmeckt	9,30 €
156.	Salmón en Salsa de Almendras Lachs mit Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce	9,30 €
157.	Salmon en Salsa de Cominos Lachs mit Mandeln, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Kümmel und mit Weißwein abgeschmeckt	9,30 €
158.	Lenguado en Zumo de Naranja Seezungenfilet mit Kräutern in einer Orangensauce	9,70 €
159.	Lenguado con Champiñones Seezungenfilet mit Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Sherry abgeschmeckt	9,90 €
161.	Merluza con Limón Seehecht in Zitronen-Kräutersauce und Zwiebeln	9,70 €
163.	Merluza a la Sidra Seehecht mit Oliven ^(1,2) , Paprika, Zwiebeln und Kräutern, mit Apfelwein abgeschmeckt	9,80 €

Tapas con Carne – Fleisch

176.	Estofado Andaluz Argentinische Steakhüfte nach Andalusischer Art mit Kurkuma, Tomaten und mit Weißwein abgeschmeckt	9,80 €
177.	Guisado con Setas Argentinische Steakhüfte mit Pilzen, Majoran und Thymian	9,80 €
178.	Bistec al Cordobés Argentinische Steakhüfte mit roten und grünen Paprikaschoten Oliven ^(1,2) und mit Brandy abgeschmeckt	9,80 €
181.	Ragout de Cerdo Schweinefilet mit Champignons, Tomaten, Lauch und mit Sherry abgeschmeckt	8,90 €
183.	Cerdo al Estragón Schweinefilet mit Äpfeln, Rosinen ^(1,2) , Estragon und mit Rotwein abgeschmeckt	8,70 €
185.	Cerdo con Higos en Vino Tinto Schweinefilet mit Feigen, Rosinen ^(1,2) , Äpfeln, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und mit Rotwein abgeschmeckt	8,80 €
186.	Cerdo Canario Schweinefilet mit Paprikawurst ^(1,2) , Kichererbsen, Kräutern, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und mit Portwein abgeschmeckt	9,10 €
187.	Cerdo Madrileño Schweinefilet mit Lauch, Tomaten, Chilis, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Weinessig	8,90 €
189.	Pollo con Aceitunas Hähnchenbrustfilet in Olivensauce ^(1,2)	9,20 €
190.	Pollo al Ajillo Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Knoblauch-Sahnesauce	9,20 €
192.	Pastel Hogareño Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Paprika und Thymian	9,20 €
194.	Pechuguita con Piñones Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen und Chilischoten	9,20 €
195.	Pollo con Salsa de Almendras Hähnchenbrustfilet mit Mandeln, Lauch, Möhren in Sahnesauce	9,20 €

197.	Garbanzos a la Vinagreta Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen, Zwiebeln, Senf, Zitronen, Knoblauch, Kräutern und mit Sherry abgeschmeckt	9,20 €
198.	Garbanzos en Salsa Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen und Fenchel in einer Tomaten-Paprikasauce	9,20 €
199.	Estofado de Cordero Lammfleisch mit roten und grünen Chilischoten und Estragon	9,70 €
202.	Cordero al Chilindrón Lammfleisch mit Oliven ^(1,2) , Paprika, Essig, Lauch und mit Weißwein abgeschmeckt	9,80 €
204.	Cordero asado Lammfleisch in Weißwein, Knoblauch und Rosmarin gebraten	9,70 €
206.	Cordero a la Gitana Lammfleisch mit Kichererbsen, Schinken, Kartoffeln, Minze Zwiebeln, Tomaten und mit Rotwein abgeschmeckt	9,80 €
207.	Cordero a la Leonesa Lammfleisch mit Möhren, grünen Bohnen, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch und mit Weißwein abgeschmeckt	9,70 €
211.	Pavo con Almendras Gebratene Putenbrust mit Mandeln	9,20 €
213.	Pavo con Jamón (scharf) Putenbrust mit Schinken, Chilischoten und mit Apfelwein abgeschmeckt	9,20 €
214.	Falditas de Pavo Putenbrust mit Fenchel, Lorbeer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und mit Sherry abgeschmeckt	9,20 €
215.	Pavo y Judías Putenbrust mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern, weißen Bohnen und mit Weißwein abgeschmeckt	9,20 €
217.	Conejo con Cebollas Kaninchenfleisch mit Zwiebeln in einer Tomatensauce	9,50 €

219.	Conejo con Chocolate Kaninchenfleisch mit Serrano-Schinken ^(1,2) und Schokoladensauce	9,50 €
220.	Conejo a la Cazadora Kaninchenfleisch nach Jägerart mit spanischem Schinken, Spinat, Champignons und mit Rotwein abgeschmeckt	9,50 €
222.	Conejo en Salsa de Almendras Kaninchenfleisch mit Mandeln, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Tomatensauce	9,50 €
223.	Conejo al Ajillo con Patatas Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und Kartoffeln, mit Rotwein abgeschmeckt	9,50 €
224.	Conejo al Arriero Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Rosinen ^(1,2) , Mandeln, Zwiebeln, Paprika und mit Brandy abgeschmeckt	9,50 €
226.	Conejo con Salmorejo Kaninchenfleisch mit Paprika, Thymian, Kümmel, Lauch, Knoblauch und mit Rotwein abgeschmeckt	9,50 €

Tapas Especiales

565.	Pimientos de Padrón Spanische Bratpaprika mit Meersalz	5,95 €
760.	Gambas con Romero Garnelen mit Rosmarin, Chilis, Weißwein und Knoblauch	9,20 €
790.	Gambas con Champiñones Garnelen mit Champignons, Spinat, Tomaten und Kräutern in einer Tomaten-Weißweinsauce	9,40 €
670.	Pollo con Curry en Salsa de Nata Hähnchen mit Champignons in einer Curry-Sahnesauce mit Käse überbacken	9,50 €
650.	Champiñones en Salsa de Nata Champignons in einer Sahnesauce mit Käse überbacken	8,50 €
630.	Albóndigas Gemischte Hackfleischbällchen in einer Tomaten-Chilisauce	7,80 €

675.	Espinacas con Queso Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen ^(1,2) in Öl und Sherry, mit Käse überbacken	8,70 €
815.	Cochifrito Lamm mit Zitrone, Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch	9,70 €
835.	Cordero con Miel Lamm mit Rosmarin und Honig in Weißwein	9,80 €
660.	Pollo con Queso Hähnchen mit Chilis und Schafskäse in einer Tomaten-Senfsauce	9,20 €



Besuchen Sie uns auf



facebook

facebook.com/Rioja.Neheim

oder auch auf



instagram

instagram.com/tapas_bar_rioja/



Postres – Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 250. | Flan
Karamellpudding mit Karamellsauce | 4,90 € |
| 252. | Crema Catalana
Katalanisches Dessert - Vanillepudding mit karamellisierter Zuckerkruste | 5,10 € |
| 253. | Helado de Vainilla
Vanilleeis mit Früchten, verziert mit einer Sahnehaube und Erdbeersauce | 7,20 € |
| 254. | Helado de Vainilla
Vanilleeis mit Früchten, verziert mit einer Sahnehaube und Schokoladensauce | 7,20 € |
| 258. | Helado de Limón
Echte Zitronenfruchtschale mit Zitroneneis | 5,90 € |
| 259. | Helado de Naranja
Echte Orangenfruchtschale mit Orangeneis | 5,90 € |
| 261. | Helado de Coco
Echte Kokosfruchtschale mit Kokosnusseeis | 6,60 € |
| 270. | Affogato al Caffè
Espresso mit Vanilleeis und einem Schuss Karamell-Vanille-Likör | 5,20 € |



Getränke

300.	Coca Cola (1,2)	0,2/0,5 l	2,80 €/ 5,10 €
302.	Coca Cola zero (1, 2, 3, 5)	0,2/0,5 l	2,80 €/ 5,10 €
304.	Fanta (7, 9)	0,2/0,5 l	2,80 €/ 5,10 €
306.	Sprite (4, 9)	0,2/0,5 l	2,80 €/ 5,10 €
308.	Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
309.	Eistee Pfirsich	0,33 l	3,90 €

Schweppes

310.	Bitter Lemon (1, 3)	0,2 l	3,30 €
311.	Ginger Ale (2, 9)	0,2 l	3,30 €
312.	Tonic Water (1, 3)	0,2 l	3,30 €

Wasser

315.	Mineralwasser, Flasche	0,25 l	2,80 €
317.	Mineralwasser, Flasche	0,75 l	6,60 €
318.	Stilles Wasser, Flasche	0,75 l	6,60 €
321.	Stilles Wasser, Flasche	0,25 l	2,80 €

Säfte (auch als Schorle)

324.	Maracujasaft	0,2/0,5 l	2,90 €/5,80 €
326.	Orangensaft	0,2/0,5 l	2,90 €/5,80 €
327.	Kirschnektar	0,2/0,5 l	2,90 €/5,80 €
328.	Bananennektar (1)	0,2/0,5 l	2,90 €/5,80 €
329.	Kirsch-Bananennektar (1)	0,2/0,5 l	2,90 €/5,80 €

Kaffee (10)

335.	Cafe		2,90 €
336.	Cappuccino		3,60 €
337.	Cafe Solo (Espresso)		2,70 €
338.	Cortado (Espresso mit Milchschaum)		3,10 €
339.	Latte Macchiato		3,90 €

Probieren Sie doch nach dem Essen auch einmal
die spanischen Kaffee-Variationen!

Kaffeespezialitäten (10)

340.	Carajillo (Espresso mit Brandy)	3,70 €
341.	Cafe Analuz (Espresso mit Anis, dulce)	3,70 €
342.	Cafe Bonbon (Kaffee mit süßer Kondensmilch)	3,80 €
343.	Cafe Amaretto (Kaffee mit Mandellikör)	3,70 €

Fassbiere

350.	Veltins Pils (auch als Radler oder Alster erhältlich)	0,3 l	3,60 €
		0,5 l	5,30 €

Flaschenbiere

353.	Alt	0,33 l	3,50 €
359.	Maisels Hefe-Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
360.	Maisels Hefe-Weizenbier	0,5 l	5,10 €
361.	Maisels Hefe-Weizenbier mit Bananensaft	0,5 l	5,30 €
362.	San Miguel (Spanien)	0,33 l	3,90 €
364.	Veltins Malzbier	0,33 l	3,50 €
365.	Veltins Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50 €
367.	Veltins Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
	Veltins Fassbrause Zitrone/Holunder	0,33 l	3,50 €

Zur Abrundung nach dem Essen empfehlen wir
unsere spanischen „Likör-Sorten“

Spanische Liköre

370.	Ponche Caballero	2 cl	3,00 €
371.	Hierbas (dulce-seco)	2 cl	3,00 €
372.	Likör 43	2 cl	3,00 €
373.	Likör 108	2 cl	3,00 €

Orujo

380.	Tostada	2 cl	4,00 €
381.	Blanca	2 cl	4,00 €

Sherry

382.	Fino (trocken)	5 cl	3,50 €
384.	Rich Golden (süß)	5 cl	3,50 €
385.	Medium dry	5 cl	3,50 €

Sangria

390.	Hausgemacht	0,5 l	10,50 €
391.	Hausgemacht	1 Liter	20,50 €

Bitter

400.	Averna	2 cl	3,00 €
401.	Ramazzotti	2 cl	3,00 €
402.	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
403.	Campari ⁽⁴⁾	2 cl	4,00 €

Aperitif

404.	Martini weiß	5 cl	4,00 €
405.	Martini rosso	5 cl	4,00 €
407.	Pernod	2 cl	3,00 €

Whiskey

410.	Johnnie Walker	2 cl	3,50 €
411.	Balantines	2 cl	3,50 €
412.	Jim Beam	2 cl	3,50 €
413.	Jack Daniels	2 cl	3,50 €

Brandy

Spanischer Brandy

481.	103	2 cl	3,50 €
482.	Veterano	2 cl	3,50 €
483.	Magno	2 cl	3,50 €
484.	Cardenal Mendoza	2 cl	5,20 €
485.	Gran Doque Dalba	2 cl	5,20 €
486.	Carlos I	2 cl	5,20 €
487.	Conde de Osborne	2 cl	5,20 €
489.	Lepanto	2 cl	5,50 €

Internationale Spirituosen

420.	Bacardi Weiß	2 cl	3,50 €
421.	Bacardi Braun	2 cl	3,50 €
422.	Tequila Gold	2 cl	3,00 €
423.	Tequila Weiß	2 cl	3,00 €
424.	Wodka	2 cl	3,00 €
425.	Metusalem Rum braun (Gran Reserva)	2 cl	5,00 €
426.	Gordons Dry Gin	2 cl	3,50 €
427.	Sambuca	2 cl	3,00 €
428.	Grappa	2 cl	3,00 €
429.	Ouzo	2 cl	3,00 €
430.	Jägermeister	2 cl	3,00 €
431.	Baileys	2 cl	3,00 €
432.	Als Longdrink		6,10 €
433.	Aperol Spritz		7,20 €
434.	Lillet Wild Berry		7,20 €

Offene Weine

Benannt nach der Großmutter, die nur „Marquesa“ genannt wurde, erfreut sich das Gut im Rioja Alvea der vielen Anhänger. Schon früh wurden die Weine in Barriques ausgebaut, so dass man auf eine lange Tradition großartiger Weine zurückgreifen kann. Dennoch hielten hier stets die neuesten Erkenntnisse zur Herstellung moderner Weine Einzug. Der Liebhaber von Rioja Weinen kommt voll auf seinen Genuss.

450.	Rioja Rot	0,25 l	6,90 €
451.	Rioja Rot	0,5 l	13,50 €
452.	Rioja Rose	0,25 l	6,90 €
453.	Rioja Rose	0,5 l	13,50 €
454.	Rioja Weiß	0,25 l	6,90 €
455.	Rioja Weiß	0,5 l	13,50 €
456.	Alle offenen Weine auch als große Karaffe	1 Liter	25,90 €

Die besonderen Anstrengungen als Qualitätserzeuger brachte der Bodega ihre eigene Region „D.O. Ribera Del Júcar“ ein. Durch die hohe Lage in 740 m Höhe begünstigt und an den Ufern des Júcar gelegen, reifen hier die typischen Sorten Tempranillo, Bobal, Cabernet Sauvignon, Airen und Viura.

460.	La Mancha Rot	0,25 l	6,50 €
461.	La Mancha Rot	0,5 l	12,50 €
462.	La Mancha Rose	0,25 l	6,50 €
463.	La Mancha Rose	0,5 l	12,50 €
464.	La Mancha Weiß	0,25 l	6,50 €
465.	La Mancha Weiß	0,5 l	12,50 €
466.	Alle offenen Weine auch als große Karaffe	1 Liter	24,20 €

470.	Hausmarke Rot	0,25 l	6,40 €
471.	Hausmarke Rot	0,5 l	11,90 €
472.	Hausmarke Rose	0,25 l	6,40 €
473.	Hausmarke Rose	0,5 l	11,90 €
474.	Hausmarke Weiß	0,25 l	6,40 €
475.	Hausmarke Weiß	0,5 l	11,90 €
478.	Alle offenen Weine auch als große Karaffe	1 Liter	22,90 €

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Antioxidationsmittel

3 enthält eine Phenylalaninquelle

4 mit Farbstoff

5 Brennwert 100 ml = 1,1 kj

6 mit Süßstoff

7 gefärbt mit Beta Carotin

8 Natriumglutamat

9 chininhaltig

10 koffeinhaltig

Über Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir Sie uns anzusprechen





Rioja

ist ein Weinbaugebiet in Spanien. Es befindet sich zu den beiden Seiten des Flusses Ebro in den drei autonomen Regionen La Rioja, Baskenland und Navarra.

Das Gebiet besteht aus den Teilgebieten „Rioja Alta“ im oberen Gebiet des Ebrobeckens, „Rioja Oriental“ im unteren Gebiet des Ebrobeckens und „Rioja Alavesa“, welches zur baskischen Provinz Álava gehört.

Das Weinbaugebiet gehört mit einer Anbaufläche von ca. 60.000 Hektar zu den bedeutendsten in Europa. Die Winzer produzieren in dem Gebiet überwiegend Rotwein, aber auch Rosé-, Rotling- und Weißweine.

Es finden sich vor allem die roten Rebsorten Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano und die weißen Rebsorten Viura, Malvasia und Garnacha Blanca.

Die klassischen Riojas sind entweder reinsortige Tempranillo-Weine oder Verschnitte mit einem sehr hohen Tempranillo-Anteil und nur kleineren Anteilen von Garnacha, Mazuelo und Graciano.

Einige wenige Erzeuger stellen auch sortenreine Weine aus Garnacha, Mazuelo und Graciano her, wobei die Letzteren als besondere Spezialität gelten.