La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Sehr verehrter Gast,

wir freuen uns sehr darüber Sie als Genießer der spanischen und portugiesischen Küche
in unserem Restaurant **La Taberna** begrüßen zu dürfen!

Wie alle Speisen des Südens, zeichnet sich auch die iberische Küche durch die Frische und den natürlichen Geschmack der Zutaten aus.

Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre täglich für Sie frisch zubereitete kulinarische Spezialitäten aus Spanien und Portugal.

Gemeinsam mit seinem Team kreiert unser Familienbetrieb feine spanische und portugiesische à la Carte - Spezialitäten. Lassen Sie sich von unseren abwechslungsreichen Köstlichkeiten überraschen und verwöhnen.

Genuss verlangt Frische und Zeit. Gönnen Sie sich beides.

Zu unseren Gerichten offerieren wir Ihnen ein exquisites Sortiment an ausgewählten Spitzenweinen aus Spanien und Portugal.

Möchten Sie eine Spezialität geniessen, die nicht auf unserer Tafel oder der Menükarte aufgeführt ist?

Sprechen Sie uns gerne an!

Im modernen Ambiente unseres Restaurants können Sie ebenfalls gemütlich Ihr Familien- oder Firmenfest mit bis zu 60 Personen feiern.

Wir heißen Sie in unserem Haus herzlich willkommen!

Kommen Sie als Gäste und gehen Sie als Freunde!

Ihr **La Taberna** - Team

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Tapas - Vorspeisen

Pan con alioli (Brot mit Alioli)	3,90	€
Pan con tomate (Brot mit frischen Tomaten)	4,50	€
Serranitos sevillanos (Toast mit Schweinefleisch und Serrano Schinken - 2 Stück)	6,00	€
Mixta de montaditos (Brot mit gemischtem Belag – 4 Stück)	7,90	€
Aceitunas marinadas (Marinierte Oliven)	3,50	€
Surtido de quesos españoles (Spanische Käsevariationen)	9,00	€
Queso de cabra con bacon (Ziegenkäse mit Speck)	7,50	€
Bombones de camembert (Camembertkugeln mit Honig)	6,50	€
Jamón ibérico (Speziell gereifter Schinken vom Ibérico - Schwein)	13,50	€
Jamón serrano (Serrano Schinken)	9,50	€
Plato ibérico rústico (Ibérico Teller)	12,50	€
Chorizo a la plancha (Gegrillte spanische Paprikawurst)	6,50	€
Pimientos de padrón (Kleine grüne Bratpaprika)	6,00	€
Verdura mixta (Gemischtes Gemüse)	7,00	€
Champiñones al ajillo (Champignons in Knoblauch)	6,50	€
Croquetas de bacalao (Kabeljaukroketten - 4 Stück)	6,00	€
Croquetas de gambas (Garnelenkroketten – 4 Stück)	6,00	€
Croquetas de jamón ibérico (Kroketten mit Serrano Schinken– 4 Stück)	6,50	€
Patatas con parmesano (Kartoffelscheiben mit Parmesan)	6,00	€
Patatas bravas (Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce)	6,00	€
Boquerones fritos (Frittierte Sardellen)	6,50	€
Boquerones a la vinagreta (Sardellen in Vinaigrette)	6,00	€
Calamares fritos (Frittierte Tintenfischringe)	6,50	€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Paellas

	ab 2 Personen
Paella vegetariana (Vegetarische Paella)	p.P. 14,50 €
Paella de mariscos (Paella mit Meeresfrüchten und Fisch)	p.P. 17,00 €
Paella de carne (Paella mit Fleisch)	p.P. 16,00 €
Paella mixta (Paella mit Fisch, Fleisch und Gemüse)	p.P. 17,00 €
Paella negra (Schwarze Paella mit Tintenfisch und Meeresfrüchten)	p.P. 17,50 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Black Angus

OJO DE AGUA

EST. 1868

ARGENTINE PREMIUM BEEF



Naturwunder

Rindfleisch aus Argentinien galt lange Zeit als die Ikone der Steakhauskultur.
In den feuchten und fruchtbaren Weiten der Pampa Humeda züchtet der Schweizer PopstarDieter Meier (“Yello”) auf der über 70.000 Hektar seiner Farm “Ojo de Agua” (Auge des Wassers) Hereford- und Angus-Rinder in absoluter Freiheit und ganzjähriger Weidehaltung. Sie entwickeln binnen 24 Monaten ohne Hormone oder Wachstumsbeschleuniger langsam und nachhaltig eine perfekte, natürlich gewachsene Muskulatur-beste Voraussetzung für vollmundiges, zartes und saftiges Weidefleisch. Eine Excellence, die auch Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann als Markenbotschafter unterstützt. Der volle und authentische Geschmack Argentiniens.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Steakkarte

OJO de Agua



	250 g.	400 g.
	€	€
Rind-Ojo de Agua Rumpsteak	22,50	33,50
Rind Ojo de Agua Filet	32,50	47,50

Beilagen zum Steak

Kleiner gemischter Salat
Kartoffelscheiben
Patatas bravas

Soßen

Pfeffersoße
Champignonsoße
Kräuterbutter
Knoblauchbutter
Chimichurri

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Portugiesische Gerichte

Fleisch

Cozido a Portuguesa *(jeden Samstag ab 12.00 Uhr)* (Portugiesischer Eintopf)	15,50 €
Francesinha ao Porto (Kleines Rindersteak und verschiedene Wurstsorten auf Toast)	15,90 €
Bitoque (Schweine- oder Rinderfilet mit Spezialsoße)	15,90 €
Mista de Carnes (Grillplatte mit gemischten Fleischsorten)	21,90 €
Prato de cordeiro a Alentejana (Lammkotelettes nach alentejanischer Art)	21,90 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Gemischter Salat, Kartoffelscheiben, Gemischtes Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Portugiesische Gerichte

Fisch

Bacalhao Algarve (Stockfisch mit Meeresfrüchten)	22,50	€
Mista de Peixes ab 2 P. (Gemischter Grillteller mit Fisch)	30,00	€
Ameijoas a Bulhao Pato (Venusmuscheln auf Bulhao Pato Art)	16,90	€
Linguado Grelhado (Seezunge gegrillt)	21,50	€
Chocos Grelhados (Gegrillte Tintenfische mit Paprika)	19,50	€

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

Gemischter Salat, Kartoffelscheiben, Gemischtes Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder Salzkartoffeln.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Ensaladas – Salate

Ensalada mixta campestre (Gemischter Salat mit Avocado)	6,50 €
Ensalada de pollo (Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen in süß-scharfer Marinade)	12,50 €
Ensalada de salmón (Gemischter Salat mit Lachstreifen)	13,50 €
Ensalada con queso de cabra (Ziegenkäse gratiniert mit Salat)	12,50 €
Ensalada de judías (Bohnensalat mit Thunfisch)	6,50 €
Ensalada mediterránea (Tomatensalat mit Käse und Oliven)	7,50 €
Ensalada andaluza (Kartoffelsalat mit Thunfisch)	7,00 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Postres - Desserts

Crema catalana (Dessertcreme mit einer festen Karamellschicht)	5,90 €
Tarta de „ GALICIA“ (Mandelkuchen)	5,50 €
Bolo de Bolacha (Biskuitkuchen)	5,50 €
Pasteis de Nata 2 Stk. (Sahnetorte a la Taberna mit Eis)	5,90 €
Bolo de Chocolate (Schokoladenkuchen)	5,90 €
Helado (Gemischtes Eis mit Schokolade, Erdbeere, Vanille und Zitrone)	6,50 €

Für weitere Nachspeisen sprechen Sie uns gerne an!

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Cocktails

Caipirinha	8,00	€
Piña Colada	8,00	€
Mojito	8,00	€
Sex on the Beach	8,00	€
Tequila Sunrise	8,00	€
Alle Cocktails auch ohne Alkohol	6,00	€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Vino & Cava

Weißwein	Glas 0,15l €	Fl. 0,75l €
Vaquos Verdejo Spanien Dieser Wein besitzt einen intensiven, kräftigen und extraktreichen Körper. Die fruchtigen Aromen ergänzen sich hervorragend. Der seidige Abgang und der ausgeglichene Säuregehalt runden den vollmundigen Geschmack ab.	4,80	21,00
Riesling N° 1 Deutschland Unkomplizierter trockener Riesling mit klarer Frucht. Fruchtig-trockener Schmeichler am Gaumen.	4,90	23,50
Grauburgunder Deutschland **Weingut Hohlreiter, Pfalz (Ecovin zertifiziert)** Ein Highlight in Bezug auf die Rebsorte. Frisch, fruchtig, vollmundig und elegant.	4,90	23,50
The Guv'nor Verdejo Spanien **Sauvignon blanc und Chardonnay Spanien** Ein Wein, der die Sinne verwöhnt. Der Wein hat ein sattes Weis. Aromen von tropischen Früchten begleitet von Zitrusnoten. Ein unverwechselbarer Wein aus drei sich ergänzenden Rebsorten.	4,90	23,90
Prios Maximus Verdejo Blanco Spanien Er hat eine grüngelbe Farbe, ist sauber und hell. Sein Bouquet ist äußerst intensiv, mit fruchtigen Aromen und mineralischen Nuancen. Im Mund weist er eine ausbalancierte Struktur auf, mit ausgeprägten vielschichtigen Fruchtnuancen und einem äußerst frischen Abgang.		23,90
Ribeiro Viña Costeira Spanien Ein heller strohgelber Weißer mit grünlichen Reflexen. Mit einem Aroma von mittlerer bis hoher Intensität. Sehr fein und elegant im Geschmack mit Noten von tropischen Früchten und frischem Gras. Sehr ausgewogen, lecker und frisch, eine angenehme und harmonische Freude am Gaumen.		24,00

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Vino & Cava

Weißwein

	Glas 0,15l €	Fl. 0,75l €
Vinho Verde Varzea Nordportugal **Abfüller: Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda.** Frisch, fruchtig und leicht mit Noten von Limone und weißen Blüten. Ideal für die gesellige Runde.	4,80	21,00
Luis Cañas Rioja Spanien Für Liebhaber der frischen und fruchtigen Weißweine ist diese Cuvée aus Viura, Malvasía und Tempranillo Blanco ideal: mit feinen Noten von Birne, gelben Pfirsich und zarten Zitrusnoten bietet er viel Frische und ist zugleich angenehm mild. Ein unkomplizierter feiner Weißwein aus dem ehrenwerten Haus Luis Cañas (Rioja).		24,50

Rosé

The Guv'nor Spanien **Garnacher Bobal und Tempranillo** Zartes Pink mit intensiv leuchtenden Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist er frisch und saftig, mit einer perfekten Balance zwischen Frucht und Säure, die seine Harmonie und Süße hervorheben. Weich und anhaltend im Abgang.	4,90	23,50

Cava

The Guv'nor Sekt	4,50	
Prospero Cava Brut		23,00

Freixenet

Carta Nevada Semi Seco D.O. Cava Ein halbtrockener Klassiker aus dem Hause Freixenet.	Piccolo		7,50
Aperol Spritz		5,90	

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Vino & Cava

Rotwein

	Glas 0,15l	Fl. 0,75l
VINHAS DO COA	€	€
Quinta 5 Bagos, Douro DOC Portugal Weicher und eleganter Wein aus Touriga Nacional. Aromen von reifen, roten Beeren.	5,40	23,80
The Guv'nor Tempranillo Spanien Genießen Sie die dunklen Beerenaromen, und erfreuen Sie sich an diesem sauberen und frischen Wein. Ausgebaut in einem Eichenfass mit leichten Röstaromen.	5,40	23,80
Courela Alentejo Portugal Frisch, leicht und leicht zu trinken. Intensive rubinrote Farbe und ein attraktiver Charakter von reifen Waldfrüchten. Ein frischer und junger Wein, trinkfertig.	5,00	25,00
Rioja 7 Castillos Spanien **Bodegas San Pedro, Spanien 100% Tempanillo Spanien** Eleganter und konzentrierter Wein. Aromen von Waldfrüchten, Gewürzen und Backpflaumen.	5,70	24,70
Rioja Montecillo Spanien Kraftvoller und harmonischer Wein mit weichen Tanninen und Aromen von Brombeeren. Aus der ältesten Kellerei der Region.		25,50
Montebellón 5 meses Spanien Ein Wein mit viel Frucht und mineralischer Frische, dunkle Kirschnoten, eine feine Beerenfrucht, feine Tannine und das alles untermalt durch eine feine Holznote. Ganz viel Eleganz und Finesse.		28,50
Tres Bagos Reserva Douro 2016 Portugal Bouquet: Der Três Bagos Red ist fruchtig und offenbart Aromen von Pflaumen und Brombeeren. Mund: Am Gaumen ist er frisch und fruchtig zugleich, mit weichen und eleganten Tanninen. Er ist sehr gut strukturiert, mit weichen Tanninen und einer sehr gut ausgewogenen Säure.		45,00
Palato Do CoaReserva Douro Portugal Sehr konzentriertes und elegantes Aroma von reifen Früchten, in dem sich reife Früchte und Frische perfekt mit Balsamico-Noten von Holz verbinden. Im Mund vollmundig, fruchtig mit Balsamico-Noten und runden Tanninen.		49,00

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Cerveza – Bier

Frankenheim Alt	0,25l	2,40	€
Warsteiner Pils	0,25l	2,50	€
Warsteiner Pils	0,5l	4,80	€
Warsteiner alkoholfrei 0,0 %	0,33l	2,90	€
König Ludwig Weizen trüb	0,5l	4,80	€
König Ludwig Weizen alkoholfrei 0,0 %	0,5l	4,60	€
San Miguel		2,80	€
San Miguel groß		5,10	€
Estrella Damm	0,33l	3,40	€
Warsteiner Grapefruit	0,33l	2,90	€

Hausgemachte Sangria

Sangría Glas	0,25l	4,90	€
Sangría	0,5l	8,50	€
Sangría	1,0l	16,50	€
Sangría de Cava	0,5l	11,50	€
Sangría de Cava	1,0l	22,00	€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Bebidas con alcohol - Spirituosen

Johnnie Walker Red Label$_2$	4cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label$_2$	4cl	6,00 €
Jack Daniel´s Whiskey 40%	4cl	6,50 €
Tequila Silver	4cl	3,50 €
Tequila Gold	4cl	4,00 €
Absolut Vodka 40%	4cl	5,50 €
Sambuca	4cl	4,00 €
Sherry Tio Pepe trocken	4cl	4,00 €
Aguardiente de orujo	4cl	4,00 €
Cardenal Mendoza	4cl	6,50 €
Osborne Brandy 103$_L$	4cl	3,50 €
Carlos I Brandy$_L$	4cl	5,50 €
Botucal Rum Exclusiva$_L$	4cl	7,50 €
Macieira Brandy	4cl	4,00 €
Croft Brandy	4cl	4,50 €
Citadelle Gin	4cl	6,00 €
Nordes Gin	4cl	5,50 €
Gin Mare	4cl	7,50 €
Beirao Likör	4cl	4,50 €
Fernet Branca	4cl	5,50 €
Killepitsch	4cl	4,50 €
Jägermeister	4cl	4,50 €
Hierbas ibéricas	4cl	4,50 €
Vermouth Blanco$_L$	4cl	4,00 €
Vermouth Rojo$_L$	4cl	4,00 €
Averna	4cl	4,00 €
Ramazzotti	4cl	4,00 €

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.

La Taberna Española

Tapas Restaurant Bar

Refrescos – Alkoholfreie Getränke

Staatl. Fachingen Medium	0,25l	1,90	€
Staatl. Fachingen Naturell	0,25l	1,90	€
Staatl. Fachingen Medium	0,75l	5,80	€
Staatl. Fachingen Naturell	0,75l	5,80	€
Coca-Cola Zero[2,3]	0,2l	2,90	€
Coca-Cola[2,3]	0,2l	2,90	€
Fanta Orange[2,3]	0,2l	2,90	€
Sprite	0,2l	2,90	€
VIO Apfelschorle	0,2l	3,20	€
VIO Johannisbeerschorle	0,2l	3,20	€
VIO Rhabarberschorle	0,2l	3,20	€
Vaihinger Apfelsaft trüb	0,2l	2,80	€
Vaihinger Orangensaft	0,2l	2,80	€
Schweppes Bitter Lemon[3]	0,2l	2,90	€
Schweppes Dry Tonic[3]	0,2l	2,90	€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90	€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei unserem Personal erfragt werden.