

Bienvenidos *Herzlich Willkommen* *im* **DON CARLOS**

Sie werden bei uns mit typisch spanischen
Spezialitäten verwöhnt.

Neben köstlichen Tapas, Paella und typischen
spanischen Fleischgerichten bieten wir
Ihnen auch regionale Weine an.

Unsere Speisen werden grundsätzlich hausgemacht und wir
verwenden nur frische Zutaten, auch Bio-Gemüse.

Wir laden Sie ein zu kulinarischen Erlebnissen
mit der ganzen Familie, Freunden, Kollegen und
Geschäftspartnern.

**Bitte beachten Sie auch
unsere wechselnden
Speisen an der Tafel!**

Abendkarte ab 17.00 Uhr

- Preise inklusive Bedienung und MwSt -

Sopas

€

Sopa de tomate (Tomatensuppe) ^L	4,80
Sopa del día (Tagessuppe)	4,80

Tapas und Kleinigkeiten

serviert mit frischem, selbstgebackenem Brot^{G,L}

Tapas frías kalte Tapas

Aceitunas mixtas	3,50
Eingelegte schwarze und grüne Oliven ¹³	
Brot	2,00
Alioli hausgemachte Knoblauchcreme ^E	2,70
Mojo picón rote Mojo-Sauce ^{G,L}	2,70
(hausgemachte rote Paste mit Tomaten, Paprika und Knoblauch)	
Mojo verde grüne Mojo-Sauce ^{G,L}	2,70
(hausgemachte grüne Paste mit Koriander, Knoblauch und Petersilie)	
Queso Manchego	5,80
Manchego-Käse ^L , dazu Alioli ^E und Salatbeilage	
Queso de cabra Eingelegter Ziegenkäse ^L in Kräuteröl	5,90
Alubias blancas en escabeche (vegetarisch)	3,90
Eingelegte weiße Bohnen in Sherry-Tomatensauce	
Jamón Serrano ¹	5,90
Serrano-Schinken, dazu Alioli ^E und Salatbeilage	
Champiñones al jerez (vegetarisch)	4,80
Eingelegte Knoblauch-Sherry-Champignons	
Guindillas	3,50
Eingelegte Peperoni ¹ mit Knoblauch und Kräutern	
Queso de oveja eingelegter Schafskäse ^L in Kräuteröl	5,80
Pasta de atún hausgemachte Thunfischpaste ^{L,S,F}	4,80

Tapas calientes

warme Tapas

€

Gambas al ajillo^K 6 gebratene Gambas in Knoblauchöl, dazu Salatbeilage	10,90
Gambas en salsa de tomate^K 6 Gambas in Tomatensauce, dazu Salatbeilage	10,90
Chorizo Rosario en vino blanco Pikante Knoblauchwurst ^{1,2,3,B,G} in Weißwein aus dem Ofen	5,90
Dátiles con bacon 7 Datteln im Speckmantel ^{1,12,L} , dazu Salatbeilage	6,90
Ciruelas con bacon 7 Pflaumen im Speckmantel ^{1,12} , dazu Salatbeilage	6,90
Albóndigas en salsa picante^G 3 Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	5,90
Papas arrugadas con mojo picón Runzelkartoffeln mit Mojo picón ^{G,L}	4,90
Pimientos de padrón (vegetarisch) gebratene spanische Paprikaschoten in Olivenöl mit Meersalz	5,80
Tortilla española con espinacas (vegetarisch) Spanisches Kartoffel-Omelette ^E mit Spinat, dazu Salatbeilage	5,90
Alitas de pollo 5 frittierte Hähnchenflügel ^{B,G} , dazu scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage	5,90
Pincho de cordero 1 Lammspieß nach maurischer Art, dazu Salatbeilage	7,50
Pincho de cerdo 1 Schweinfilet-Spieß nach maurischer Art, dazu Salatbeilage	6,90
Pincho de pollo 1 Hähnchenspieß nach maurischer Art, dazu Salatbeilage	6,80
Pincho de ternera 1 Kalbsspieß nach maurischer Art, dazu Salatbeilage	7,50
Boquerones fritos 7 Frittierte Sardellen ^{G,F} , dazu Salatbeilage	5,90
Chipirones kross frittierte kleine Tintenfische ^{F,G} , dazu Salatbeilage und Alioli ^E	10,90
Queso de oveja frito gebackener Schafskäse ^L in hausgemachter Panade ^{E,G} , dazu Salatbeilage und Kräuterquark ^L	5,90

	€
Pollo al ajillo gebratenes Hähnchen in Knoblauchöl	8,90
Patatas bravas frittierte Kartoffelwürfel, dazu Tomaten-Chutney	4,90
Muslitos de mar con Alioli 4 Krebscheren ^{2,12,G,K,F} im Fischmantel mit Alioli ^E , dazu Salatbeilage	5,90
Pescaditos fritos ^{F,G} Frittierte kleine Sardellen nach original valenzianischer Art	6,90
Pincho de chistorras Spieß mit gebratenen spanischen Würstchen ^{1,G,B}	4,90

Tapas variadas

Tapas Variationen

Plato de tapas variadas ^{B,E,F,G,H,K,L,W} Gemischte Tapasvariationen nach Laune des Kochs	14,90
Plato de tapas variadas ^{B,E,G,H,L,N} (para vegetarianos) Vegetarische Tapasvariationen nach Laune des Kochs	14,90
Plato de tapas variadas „Don Carlos“ ^{E,F,G,K,L} 2 x Datteln, 2 x Pflaumen im Speckmantel ^{1,12} , 2 Krebscheren ^{2,12} , Alioli ^E , mojo picón ^{G,L} , mojo verde ^{G,L} , Tortilla ^E , Serrano-Schinken ¹ und Manchegokäse ^L	15,90
Plato de tapas variadas „Sevilla“ ^{B,E,F,G,L} Serrano-Schinken ¹ , Oliven ¹³ , Ziegenkäse, Pimientos de padrón, Chistorras ¹ , gebackener Schafskäse ^{E,G,L} , Quark ^L und Alioli ^E	15,60
Plato de tapas variadas „Valencia“ ^{E,F,G,K,L,S,W} Pescaditos, 2 Krebscheren ^{2,12} , Thunfischpaste ^{F,L,S} , marinierte Baby-Sepia ¹ , 2 Gambas al ajillo ^K , Alioli ^E und Chilisauce ¹	15,70
Plato de tapas variadas „Barcelona“ ^{B,E,L,G} Tortilla ^E , eingelegter Schafskäse ^L , 3 Hähnchenflügel ^{B,G} , 2 Albóndigas ^G , patatas bravas, Peperoni ¹ , Alioli ^E und scharfes Chutney de tomate	15,90
Plato de quesos variados ^{E,G,L} Käseplatte mit Ziegenkäse ^L , Manchegokäse ^L , Schafskäse ^L , gebackenem Schafskäse ^{E,G,L} , Mozzarella ^L , Feigensauce, Alioli ^E und Mojo verde ^{G,L}	16,90

Paella y Arroz

Paella und Reispfannen

Paella

Paella

€

Paella Valenciana^{B,F,G,K,S,W}

(pro Person) 16,90

Reispfanne mit Meeresfrüchten, Fisch und Fleisch, dazu Salatbeilage
(ab 2 Personen) 20 Min. Wartezeit

Arroz

Reispfannen

Arroz con marisco^{B,F,K,S,W}

16,90

Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten, Fischfiletstücken
und frischem Gemüse, dazu Salatbeilage

Arroz con aves^{A,B,F,G,K,S,W}

16,90

Spanische Reispfanne mit Geflügel und frischem Gemüse,
dazu Salatbeilage

Arroz con verduras (vegetarisch)

15,90

Spanische Reispfanne mit frischem Gemüse der Saison,
dazu Salatbeilage

Platos principales

Hauptgerichte

Pescados y mariscos

Fisch und Krustentiere



€

Pincho de gambas	15,90
7 gegrillte Gambas ^K am Spieß auf Gemüsebett, dazu Alioli ^E und patatas bravas	
Gambas en salsa de tomate	17,80
10 gebratene Gambas ^K in scharfer Tomatensauce, dazu Basmatireis und Salatbeilage	
Gambas al ajillo	17,80
10 gebratene Gambas ^K in Knoblauchöl, dazu Brot ^G , Alioli ^E und Salatbeilage	
Atún en salsa de tomate	17,80
Gegrilltes Thunfischsteak ^{B,F} mit Tomaten-Kapernsauce ^S auf Gemüsebett, dazu Basmatireis und Salatbeilage	
Lomo de merluza al horno	17,90
Überbackenes Seehechtfilet ^{B,F} mit Kräuterkruste auf Möhrenstreifen, dazu patatas bravas und Salatbeilage	
Filete de salmón con espinacas	17,90
Gegrilltes Lachsfilet ^{B,F} auf Blattspinat ^L , dazu patatas bravas und Salatbeilage	
Plato de pescado variado a la plancha	21,60
Gemischte Fischplatte ^{B,F} mit 3 Fischfiletsorten und Boquerones fritos, dazu patatas bravas, Chilisauce, Alioli ^E , Senfsauce ^S und Salatbeilage	
Pinchos de pescado	19,80
Fischspieße ^{B,F} vom Grill aus verschiedenen Fischfiletsorten auf Gemüsebett, dazu patatas bravas und scharfes Chutney de tomate	
Plato de pescado variado a la bilbaína	21,60
Gemischte Fischplatte ^{B,F} vom Grill mit Calamares ^W , Chipirones ^{F,G} , Seehecht, 3 Gambas ^K und Möhrenstreifen, dazu Senfsauce ^S , milde Chilisauce und patatas bravas	
Pincho de calamares y chipirones	18,90
2 Calamaristuben-Spieße ^{B,G,W} und Chipirones ^{F,G} , dazu patatas bravas, Alioli ^E , scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage	

Aves

Geflügel



€

Pechuga de pollo con salsa de mango 15,90
Hähnchenbrustfilet an Mangosauce (auf Wunsch scharf),
dazu gebratene Kartoffelspalten und Salatbeilage

Pollo a la naranja 15,90
Hähnchenbrustfilet an Orangensauce mit frischer Minze und
karamelierten Orangen, dazu patatas bravas und Salatbeilage

Bistec de pavo 15,80
Putensteak auf Gemüsebett mit gebratene Kartoffelspalten
und Salatbeilage

Pinchos de pollo con verduras 15,90
2 gegrillte Hähnchenspieße auf gebratenem Saisongemüse,
dazu milde Chilisauce und patatas bravas

Pollo a la sevillana 15,90
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rosinen⁹, Ingwer und
Porree in pikanter Currysauce^{L,B}, dazu Reis und Möhrensalat

Pinchos de pollo con dátiles 15,90
2 Hähnchenspieße mit Datteln auf Gemüsebett,
dazu Basmatireis

Carnes

Fleischgerichte



Grillgerichte werden, falls nicht anders erwähnt, **medium** zubereitet

€

Pinchos morunos

17,40

2 gegrillte Lammspieße nach maurischer Art, dazu arroz a la cubana, scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage

Pata de cordero al horno

17,80

Zart geschmorte Lammhaxe aus dem Ofen in Tomatensauce, dazu patatas bravas und Salatbeilage

Cordero a la plancha

20,90

2 saftig gegrillte Hüftsteaks vom Lamm auf gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu papas arrugadas, Kräuterbutter^L, mojo picón^{G,L}, scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage

Pata de cordero en salsa de rioja

17,80

Zart geschmorte Lammhaxe in Riojasauce^L, dazu Dillreis und Salatbeilage

Lomo de cerdo

16,90

Gebratene Schweinefilet-Medaillons an Knoblauch-Gorgonzolasauce^L, dazu Kartoffelspalten und gebratene Zucchini

Lomo de cerdo a la pimienta

16,90

gebratene Schweinefilet-Medaillons an Pfeffersauce^L, dazu gebratene Kartoffelspalten und Salatbeilage

Pinchos de cerdo con pimientos

16,90

2 Schweinefilet-Spieße vom Grill mit Pimientos auf Saison-gemüse, dazu patatas bravas und scharfes Chutney de tomate

Albóndigas en salsa de azafrán

15,90

Pikante Fleischbällchen^G in Safransauce^L, dazu patatas bravas und Salatbeilage

Bife de ternera

21,80

Kalbssteak vom Grill mit Fettrand, dazu Champignons und Zwiebeln, Kartoffelspalten, Chilisauce, Quark^L und Salatbeilage

Pinchos de ternera

18,90

2 Kalbsspieße auf geschmorten Zwiebeln und Lauch, dazu Chilisauce, Alioli^L, patatas bravas und Salatbeilage

€

Bife de cuadril a la argentina

19,80

Hüftsteak vom Grill (ca. 220 g), dazu papas arrugadas, Kräuterbutter^L, milde Chilisauce, mojo picón^{G,L} und Salatbeilage

Roastbeef a la argentina

22,80

Rumpsteak vom Grill (ca. 250 g) mit klassischem Fettrand, dazu Kartoffelspalten, Kräuterquark^L, Kräuterbutter^L, milde Chilisauce und Salatbeilage

Roastbeef - Filete de culata

23,90

Rumpsteak vom Grill (ca. 220 g) ohne Fettrand mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten, Kräuterquark^L, Kräuterbutter^L, milde Chilisauce und Salatbeilage

Entrecôte

23,90

Rib Eye Steak vom Grill aus dem Zwischenrippenstück, gut mariniert mit kleinem Fettauge (ca. 250 g), dazu Kartoffelspalten, Kräuterquark^L, Kräuterbutter^L, scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage

Pinchos variados a la plancha

22,80

Gemischte Spießvariationen (gegrillt), 1 Lammspieß, 1 Schweinefilet-Spieß mit Pimientos, 1 Hähnchenspieß, Alioli^E, patatas bravas, scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage

Lomo de cordero a la plancha

23,90

3 saftige Lammfilets vom Grill auf gebratenem Blattspinat mit Riojasauce^L, dazu patatas bravas und scharfes Chutney de tomate

Carnes variadas a la plancha „Don Carlos“

23,80

Grillvariation des Hauses: 1 kleines Rumpsteak, 1 Schweinefilet-Medaillon, 1 Lammfilet, 3 Gambas^K, dazu Pfeffersauce^L, patatas bravas, scharfes Chutney de tomate und Salatbeilage

Pastas y gratinados

Nudeln und Aufläufe

€

Pasta al horno con chorizo	11,90
Nudel-Auflauf ^G mit Lauch, Chorizo ^{1,2,3,B,G} , Champignons, mit Käse ^L überbacken	
Gratinado de espinacas (vegetarisch)	12,80
Spinat-Auflauf mit Nudeln, Zwiebeln und Schafskäse ^L in Tomaten-Bechamelsauce ^L	
Pisto manchego (vegetarisch)	13,90
Spanische Gemüsepfanne mit frischem Marktgemüse in Tomatensauce ^L , Kartoffelspalten und Salatbeilage	
Pasta con pavo	12,90
Nudeln ^G mit gebratenen Putenbruststreifen, Lauch und Pilzen in Tomaten-Rahmsauce ^L , dazu frisch geriebener Manchego-Käse ^L	
Pasta con res	16,90
Nudeln ^G mit gebratenen Rindersteakstreifen, Pimientos und Lauch in mildem Chili-Knoblauchöl, dazu frisch geriebener Manchego-Käse ^L	
Pasta con pollo	14,90
Nudeln ^G mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischem Gemüse, Knoblauch und Champignons in pikanter Sojasauce ^{1,2,A,B,F,G,K,W}	
Pasta a la abuela (vegetarisch)	13,90
Gebratene Nudeln ^G mit getrockneten Tomaten, Lauch und Knoblauch, dazu frisch geriebener Manchego-Käse ^L	
Pasta con carbanero y espinacas	14,90
Nudeln ^G mit gebratenem Seelachsfilet ^{B,F} und Blattspinat in Tomaten-Sahnesauce ^L	
Pasta con gambas	16,90
6 gegrillte Gambas ^K an Nudeln ^G mit Hummersauce ^{2,12,K,L,W} und frischen Kräutern	
Pasta con salmón	16,90
Nudeln ^G mit gebratenem Lachsfilet in Safransauce, Erbsen, Lauch und Cherrytomaten	

Ensaladas

Salate

serviert mit frischem, selbstgebackenem Brot^G und hausgemachter süßer Senfsauce^{L,S}

	€
Ensalada pequeña Kleiner Beilagensalat	5,40
Ensalada mixta Gemischter Salat	9,80
Ensalada mixta con pescado frito Gemischter Salat mit gebratenem Fischfilet ^{B,F}	13,90
Ensalada mixta con aceitunas, alcachofas y queso Gemischter Salat mit Oliven ^{1,13} , Artischocken ¹ und Schafskäse ^L	13,80
Ensalada mixta con carne de pavo Gemischter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet	13,90
Ensalada mixta con pechuga de pollo Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Orangenstücken und Orangensauce	13,90
Ensalada rúcola con salmón Rucolasalat mit gebratenem Lachsfilet ^{B,F} und gerösteten Sonnenblumenkernen mit Balsamico-Joghurtsauce ^L	14,90
Ensalada mixta con gambas a la plancha Gemischter Salat mit 5 gebratenen Gambas ^K	14,90
Ensalada mixta con naranja y queso Gemischter Salat mit Orangenstücken, Mozzarella ^L , gerösteten Sonnenblumenkernen und Blutorangensauce ^L	12,80
Ensalada mixta con queso de oveja frito Gemischter Salat mit gebackenem Schafskäse ^{L,G}	13,90
Ensalada mixta con atún Gemischter Salat mit Thunfisch ^{1,F} , Oliven ^{1,13} , Peperoni ¹ , Zwiebeln und Kapern ¹	11,90
Ensalada mixta con champiñones Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	11,90

Pizza

€

Margarita con ajo y mojo verde^{G,L} Tomatensauce, Mozzarella ^L , Knoblauch, Mojo verde ^{G,L}	9,90
Salchichón (scharf)^{B,G,L} Tomatensauce, Mozzarella ^L , Salchichón ^{1,3} , Mojo verde ^{G,L} , Tomaten	11,90
Jamón^{G,L} Tomatensauce, Mozzarella ^L , Serranoschinken ^{1,3} , Knoblauch, Mojo verde ^{G,L} , Zwiebeln, Paprika	12,80
Espinacas^{G,L} Tomatensauce, Mozzarella ^L , Spinat, Schafskäse ^L	11,90
Atún^{F,G,L} Tomatensauce, Mozzarella ^L , Thunfisch ¹ , Zwiebeln, Peperoni ¹ , Mojo verde ^{G,L}	12,80
De la casa^{B,G,L} Tomatensauce, Mozzarella ^L , Salchichón ^{1,3} , Peperoni ¹ , Oliven ^{1,13} , Zwiebeln, Mojo verde ^{G,L}	12,80
Pollo^L Tomatensauce, Mozzarella ^L , Hähnchenstreifen, Tomaten, Knoblauch, Peperoni ¹ , Zwiebeln, Paprika, Mojo verde ^{G,L}	13,80

Postres Dessert

Flan Süße Eiercreme mit Vanille und Karamell ^{E,G}	3,40
Crema Catalana^{E,G} Dessertcreme mit einer frisch karamellisierten Schicht	3,40
Eisspezialitäten siehe Eiskarte	

Getränke

€

Biere vom Fass

Beck's	0,3 l	3,00
Beck's	0,5 l	5,00
Altbier	0,3 l	3,10
Altbier	0,5 l	5,20
Alster ⁶	0,3 l	3,00
Alster ⁶	0,5 l	5,00
Krefelder (Altbier mit Cola) ^{2,4,6}	0,3 l	3,10
San Miguel	0,3 l	3,00
San Miguel	0,5 l	5,00

Flaschenbiere

Beck's Bier	0,33 l	3,00
San Miguel (spanisches Bier)	0,33 l	3,00
Kristall- Weissbier	0,5 l	5,00
Hefe-Weissbier (hell)	0,5 l	5,00
Hefe-Weissbier (dunkel)	0,5 l	5,00
Hefe-Weissbier (alkoholfrei)	0,5 l	5,00
Estrella Galicia (spanisches Bier)	0,33 l	3,00
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,90
Malzbier	0,33 l	2,80

Cidre

Cidre	0,33 l	3,60
-------	--------	------

Alkoholfreies

Mineralwasser / Stilles Wasser	0,25 / 0,33 l	2,50
Mineralwasser / Stilles Wasser	0,75 l / 1,0 l	5,50
Cola ^{2,4,6} , Cola Light ^{2,4,6,15} , Fanta ^{2,3,6} , Sprite ⁶ , Spezi ^{2,3,4,6} , Saftschorle (Apfel, Maracuja ⁶ , Mango ⁶ , Rhabarber)	0,2 l	2,30
Cola ^{2,4,6} , Cola Light ^{2,4,6,15} , Fanta ^{2,3,6} , Sprite ⁶ , Spezi ^{2,3,4,6} , Saftschorle (Apfel, Maracuja ⁶ , Mango ⁶ , Rhabarber), Wasser	0,5 l	4,90
<u>Säfte</u> : Kirsch-Banane, Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Ananas, Maracuja ⁶ , Mango ⁶ , Rhabarber	0,2 l	3,00
<u>Schweppes</u> : Bitter Lemon ^{3,5} , Ginger Ale ² , Tonic Water ^{3,5}	0,2 l	3,00

Heiße Getränke

Auf Wunsch können Sie die Kaffeespezialitäten auch mit Sojamilch bestellen

€

Café Americano (Filterkaffee) ⁴	Tasse	1,90
Café Americano grande (Filterkaffee) ⁴	Becher	2,90
Café Creme (Schümli Kaffee) ⁴	Tasse	2,00
Café solo (Espresso) ⁴	Glas	1,90
Café solo doble (Doppelter Espresso) ⁴	Glas	2,90
Café canario (Espresso mit süßer Kondensmilch) ^{4,6,11,L}	Glas	2,00
Cappuccino ^{4,11,L}	Glas	2,30
Cortado (Espresso mit Milchschaum) ^{4,11,L}	Glas	2,00
Cortado leche leche (Espresso mit Milchschaum und süßer Kondensmilch) ^{4,6,11,L}	Glas	2,10
Café con leche (großer Milchkaffee) ^{4,11,L}	Tasse	3,10
Latte macchiato ^{4,11,L}	Glas	3,10
Descofeinado (Koffeinfreier Kaffee)	Tasse	2,00
Chocolate caliente (Hausgemachte Schokolade, zubereitet mit Milch, Kakao und Sahnehaube) ^{6,11,L}	Glas	3,20
Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Kräuter, Rooibos Vanille, Rooibos Karamel, Rooibos Orange)	Glas	2,10
Menta fresca (Aufgussgetränk mit frischen Minzblättern)	Glas	3,20

Heißgetränke mit Alkohol

Café lunes (Cappuccino mit 2 cl Baileys 17%) ^{2,4,6,11,L}	Glas	3,80
Café martes (Cappuccino mit 2 cl Cointreau 40%) ^{4,6,11,L}	Glas	4,00
Carajillo (Espresso mit 2 cl Brandy 30%) ⁴	Glas	3,00
Café barraquito (Cappuccino mit 2 cl Licor 43 31% und Zitronenschale) ^{2,3,4,6,11,L}	Glas	4,10
Cappuccino viernes (Cappuccino mit 2 cl Amaretto 21%) ^{2,4,6,11,L}	Glas	3,80
Chocolate con Baileys (heiße Schokolade mit 2 cl Baileys 17% und Sahne) ^{2,4,6,11,L}	Glas	4,60
Chocolate con ron (heiße Schokolade mit 2 cl Rum 40%) ^{6,11,L}	Glas	4,60

Aperitifs

€

Sherry de la casa (medium)	15%	5 cl	2,70
Sherry de la casa (fino)	15%	5 cl	2,70
Sherry Tio Pepe (fino)	15%	5 cl	3,10
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	15%	5 cl	2,80
Pacharán auf Eis	25%	4 cl	3,90
Moscatel	15%	5 cl	3,90
Cava ^D	11%	0,1 l	2,90
Cava mit Pacharán ^D	25%	0,1 l	3,60
Kir Royal ^{2,6}		0,1 l	3,60
Campari ^{2,6} (4 cl) mit Eis und Soda	25%	0,3 l	3,60
Campari ^{2,6} (4 cl) mit Eis und Orangensaft	25%	0,3 l	4,10
Aperol Spritz ^{2,6}	15%	0,2 l	4,40
Hugo ⁶	11%	0,2 l	4,80

Bittere

Fernet Branca	40%	2 cl	2,00
Ramazzotti	30%	2 cl	2,00
Averna	32%	2 cl	2,00
Jägermeister	35%	2 cl	2,00

Liköre

Licor 43 ^{2,3,6}	31%	2 cl	2,20
Licor 43 mit Eis und Milch ^{2,3,6,11,L}	31%	2 cl	2,40
Hierbas (dulces)	22%	2 cl	2,20
Hierbas (secas)	40%	2 cl	2,20
Hierbas (mezcladas)	22%	2 cl	2,20
Anis La Castellana seco	45%	2 cl	2,20
Anis La Castellana dulce	35%	2 cl	2,20
Baileys ^{2,3,4,11}	17%	2 cl	2,20
Baileys auf Eis ^{2,3,4,11}	17%	4 cl	4,10
Sambuca	40%	2 cl	2,20
Kahlúa ^{2,4,6}	20%	2 cl	2,20
Pernod	40%	2 cl	2,30
Cointreau	40%	2 cl	2,40
Ron miel	20%	2 cl	2,20
Ron miel mit Eis und Zitronensaft	20%	2 cl	2,30
Licor Orujo con hierbas	30%	2 cl	2,10
Zimtlikör ⁶	17%	2 cl	2,10
Melonenlikör ⁶	17%	2 cl	2,10
Pfirsichlikör ⁶	17%	2 cl	2,10
Vodka Caramel ^{2,6}	30%	2 cl	2,30

Spanische Brandys

€

Carlos III	(Reserva)	36%	2 cl	2,80
Carlos I	(Grand Reserva)	40%	2 cl	3,30
Osborne Veterano	(Solera)	36%	2 cl	2,30
103	(Solera)	36%	2 cl	2,30
Magno	(Reserva)	36%	2 cl	2,30
Cardenal Mendoza	(Gran Reserva)	42 %	2 cl	4,20
Gran Duque d´Alba	(Gran Reserva)	40%	2 cl	4,20
Lepanto	(Gran Reserva)	36%	2 cl	4,20
Jaime I	(Gran Reserva)	38%	2 cl	5,20

Spirituosen

Aguardiente de Galicia	(Martin códax)	45%	2 cl	2,20
Pisco Alto	(de Carmen)	40%	2 cl	2,20
Havanna Club	(Añejo 3 años)	40%	2 cl	2,20
Bacardi		38%	2 cl	2,10
Tequila Silver		38%	2 cl	2,10
Tequila Gold		38%	2 cl	2,10
Gin		38%	2 cl	2,20
Wodka		38%	2 cl	2,20
Ballantine´s (Scotch)		40%	2 cl	2,20
Jim Beam (Bourbon)		40%	2 cl	2,10
Calvados		40%	2 cl	2,20
Malteser		40%	2 cl	2,30
Jubiläums-Aquavit		42%	2 cl	2,30

Longdrinks mit 4 cl Alkohol

Havanna Club Cola	0,2 l	5,30
Bacardi Cola	0,2 l	5,30
Gin Tonic	0,2 l	5,30
Wodka Lemon	0,2 l	5,30
Ballantine's Cola	0,2 l	5,30
Jim Beam Cola	0,2 l	5,30
Licor 43 Maracujasaft	0,2 l	5,80
Licor 43 Ginger Ale	0,2 l	5,80
Osborne Veterano Cola	0,2 l	5,30
Pernod Cola	0,2 l	5,80

€

Cocktails

Caipirinha	7,80
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lemon squash ^{3,6}	
Caipiroska	7,80
Wodka, Limetten, brauner Zucker, Lemon squash ^{3,6}	
Mojito	8,50
Havanna Club, Lemon squash ^{3,6} , Limetten, Zucker, frische Minzblätter, Soda	
Caipirissima	7,80
Havanna Club, Limetten, brauner Zucker, Lemon squash ^{3,6}	
Cuba Libre	6,90
Havanna Club, Cola ^{2,4,6} , Limetten	
Royal Mojito	8,90
Havanna Club, Lemon squash ^{3,6} , Limetten, Zucker, frische Minzblätter, Cava	
Flying Cangaroo	9,20
Wodka, Rum, Liqueur 43 ^{2,3,6} , Coconut Cream ^{6,11} , Ananassaft, Orangensaft, Sahne ^{11,L}	
Long Island Ice Tea	9,20
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limetten, Lemon squash ^{3,6} , Cola ^{2,4,6}	
Zombie	9,20
Drei Sorten Rum, Apricot brandy, Orangensaft, Ananassaft, Limetten, Lemon squash ^{3,6}	
Martini Cocktail	6,90
Gin, Martini extra dry, Olive	
Pisco Sour (ohne Eiweiß)	6,90
Pisco, Lemon squash ^{3,6} , Soda	
Nutty Colada	8,70
Amaretto ^{2,6} , Ananassaft, Coconut Cream ^{6,11} , Sahne ^{11,L}	
Piña Colada	8,70
Rum, Ananassaft, Coconut Cream ^{6,11} , Sahne ^{11,L}	
White Russian	7,90
Wodka, Kahlúa ^{2,4,6} , Sahne ^{11,L}	
Gin Fizz	6,90
Gin, Lemon squash ^{3,6} , Zucker, Soda	

		€
Wodka Sour		6,90
Wodka, Lemon squash ^{3,6} , Zucker		
Blue Margarita		6,90
Tequila, blue Curaçao ^{2,3,6} , Limetten, Lemon squash ^{3,6}		
Shaken Margarita		6,90
Tequila, Triple Sec, Limetten, Lemon squash ^{3,6}		
Frozen Strawberry Margarita		7,90
Tequila, Triple Sec, Lemon squash ^{3,6} , frozen strawberries ^{3,6}		
Frozen Mango Margarita		7,90
Tequila, Triple Sec, Lemon squash ^{3,6} , frozen mango ^{3,6}		
Tequila Sunrise		7,90
Tequila, Orangensaft, Lemon squash ^{3,6} , Grenadine ^{2,3,6}		
Chelada	0,5 l	6,20
con San Miguel ^{3,6}		
Tinto de verano	0,3 l	6,20
Triple Sec, Rotwein, Zitronensprudel ⁶		

Alkoholfreie Cocktails

A & M		7,40
Mango syrup ^{2,3,6} , Almond syrup ^{2,3,6} , Lemon squash ^{3,6} , Apfelsaft, passion fruit		
Ipanema		6,90
Ginger Ale ² , Limetten, brauner Zucker		
Virgin Colada		7,40
Ananassaft, Coconut Cream ^{6,11} , Sahne ^{11,L}		
Spring Fever		7,40
Orangensaft, Ananassaft, Passion fruit, Kirschsafft, Mango syrup ^{2,6} , Lemon squash ^{3,6}		
Virgin Mojito		7,40
Ginger Ale ² , Minzblätter, Limetten, brauner Zucker, Lemon squash ^{3,6}		
Tropical		7,40
Mangosaft, Ananassaft, Bananennektar, Lemon squash ^{3,6}		
Coco Choco		7,40
Schokolade, Milch ^{11,L} , Coconut cream ^{6,11} , Sahne ^{11,L}		
Tropic Minze		7,40
Ananassaft, Guavennektar, Mangonektar, Minzsirup		

Unsere Weine



DC

DON CARLOS

Restaurant – Tapasbar

Offene Weine

Vinos blancos - Weißweine

€

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Viña Albali Verdejo^D Bogegas Felix Solis / Valdepeñas DO, trocken, angenehme Fruchtaromen, zurückhaltende Säure, harmonisch	2,70	4,90	11,10	20,50
Marqués de Riscal^D Bodegas Marqués de Riscal / Rueda trocken, feine Kräuter- und Fruchtaromen, angenehm frisch, gute Balance	3,60	6,80	14,40	24,00
Pazo do Mar^D Bodegas Pazo do Mar / Ribeiro Treixadura, Torrontés und Godello-Trauben trocken, frisch und fruchtig - ideal zu Krustentieren	3,00	6,00	13,20	22,80
Casal Garcia (Vinho verde)^D semi seco, Trajadura, Loureiro, Arinto, Azal. Spritzig und frisch mit Aromen nach Zitrusfrüchten	2,70	4,90	11,10	20,50

Vino rosado - Roséwein

	0,1 l	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Viña Albali rosado^D Bodegas Albali / Valdepeñas DO, trocken, angenehme Fruchtaromen, zurückhaltende Säure, harmonisch	2,70	4,90	11,10	20,50
David Moreno^D Viura – Garnacha (Rioja) trocken mit ausgezeichneter Frucht und Harmonie, ideal zu Fisch und Salaten	3,00	6,00	13,20	22,80

Vinos tintos – Rotweine

	€			
	0,1 l	0,2 l	0,5 l	1,0 l
Viña Albali Crianza^D Bodegas Felix Solis / Valdepeñas DO, trocken, kräftige Rubinfarbe, weinig und lang	2,70	4,90	11,10	20,50
Antaño^D Antaño / Rioja DO Tempranillo, Garnache, Mazuelo, intensives Aroma nach reifen Früchten, rassiger Rioja mit langem Abgang	3,00	6,00	13,20	22,80
Pago de Crisus^D Bodega Iñaki Nañez trocken, rassig und elegant, einer der meist- prämierten Weine der Welt (16 Goldmedaillen)	3,80	6,90	14,60	24,00
Las Chanas / Vino de mesa^D Tinta del Pais, Garnacha und Malvasia, seidenweicher, geschmeidiger, köstlich halbsüßer Rotwein aus dem Bodega Fariña	2,70	4,90	11,10	20,50
Sangria^D		3,20	6,50	12,00

Dessertwein

Moscatel dulce^D Verlockendes Bouquet, Blütendüfte von Rosen und Zitronen, konzentriert und saftig, ein idealer Begleiter zum Dessert	0,05 l	3,90
---	--------	------

Flaschenweine

Vinos blancos – Weißweine

€

Pazo do Mar^D 0,75 l 17,10
Bodegas Pazo do Mar / Ribeiro
Treixadura, Torrontés und Godello-Trauben,
trocken, frisch und fruchtig, ideal zu Krustentieren

Máximo Viura^D 0,75 l 18,80
Bodegas Máximo / Castilla – La Mancha
trocken, zart und delikater Geschmack,
würzig und fruchtig - der ideale Wein zu Fisch

Mas Rabell^D 0,75 l 19,60
Bodegas Miguel Torres / Penedés
100% Parellada – Wein, trocken, frisch und leicht,
angenehme Frucht und delikate Säure

Blume Sauvignon Blanc^D 0,75 l 17,10
Pagos del Rey / Rueda
Die Farbe des Blume Sauvignon Blanc ist strohgelb
mit grünen Reflektionen. Er ist besonders fruchtig
in der Nase und zeigt Impressionen von
Stachelbeeren, Passionsfrucht und Honig

Marqués de Riscal^D 0,75 l 19,10
Bodegas Marqués de Riscal / Rueda
einer der besten Weißweine Spaniens, trocken,
feine Kräuter- und Fruchtaromen, angenehm
frisch, gute Balance

Casal Garcia (Vinho verde)^D 0,75 l 16,10
semi seco, Trajadura, Loureiro, Arinto, Azal
Spritzig und frisch mit Aromen nach
Zitrusfrüchten

Vinos tintos – Rotweine

€

Pago de Crisus^D Bodega Iñaki Nañez trocken, rassig und elegant, einer der meist- prämierten Weine der Welt (16 Goldmedaillen)	0,75 l	22,00
Luis Cañas Crianza^D Bodegas Luis Cañas / Rioja Alavesa trocken, rubinrote Farbe, leicht und samtig, Himbeer- und Kirscharomen	0,75 l	19,60
Viña Albali, Cabernet Sauvignon Reserva^D Bodegas Albali / Valdepeñas DO 85% Cabernet Sauvignon und 15% Tempranillo, trocken, komplex und elegant, Aromen von reifen Früchten	0,75 l	19,90
Viña Albali Gran Reserva^D Bodegas Albali / Valdepeñas DO 100% Tempranillo, trocken, schöne Holzaromen, ausgewogene Tannine und gutes Bouquet	0,75 l	19,90
„Celeste“ Tempranillo^D Bodegas Miguel Torres / Ribera del Duero 100% Tinto Fino (Tempranillo), trocken, pfeffrig-würzige Frucht und reife Tannine, köstlich zur mediterranen Küche mit vielen Kräutern	0,75 l	24,90
Conde de Valdemar Reserva^D Bodegas Valdemar / Rioja Alavesa 85% Tempranillo und 15% Mazuelo, trocken, Düfte von schwarzen Pflaumen, mineralisch mit blumigen Noten	0,75 l	26,90
Las Chanas / Vino de mesa^D Seidenweicher, geschmeidiger, köstlich halbsüßer Rotwein aus dem Bodega Fariña	0,75 l	16,10

Vinos rosados - Roséwein

€

David Moreno^D

Viura – Garnacha (Rioja)
trocken mit ausgezeichneter Frucht
und Harmonie, ideal zu Fisch und Salaten

0,75 l

17,10

Pinord Reynal rosado d'agulla^D

Penedés, Tempranillo, Garnacha,
halbtrocken, leicht und moussierend

0,75 l

19,30

Cava - spanischer Sekt

Cava de la casa^D

Don Caval seco

0,75 l

17,00

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 koffeinhaltig
- 5 chininhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 geschwefelt
- 11 mit Milcheiweiß
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt

Allergene

- G Glutenhaltiges Getreide
- K Krebstiere
- E Eier
- F Fisch
- N Erdnüsse
- A Soja
- L Milch/Lactose
- H Schalenfrüchte
- B Sellerie
- S Senf
- C Sesamsamen
- D Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupinen
- W Weichtiere

Fleisch- und Fischherkunft:



Rind



Schwein



Lamm.....



Huhn



Pute



Fisch



Krebse



Gambas

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

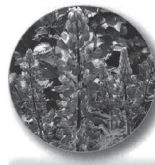
Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satsésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate