BODEGA

BÜHLOT

tapas y más

TAPAS FRIAS

(kalte Tapas)

01	**PAN CON ALIOLI** *baguette mit aioli*	4.50 €
02	**PAN CON TOMATE** *mit frischen tomaten auf geröstetem brot*	5.90 €
03	**ALMENDRAS FRITAS** *geröstete und gesalzene mandeln*	5.50 €
04	**ACEITUNAS ALIÑADAS** *mediterran marinierte oliven*	4.90 €
05	**ALCACHOFAS** *artischockenherzen in knoblauchöl mariniert*	5.50 €
06	**JAMÓN SERRANO** *luftgetrockneter spanischer serrano-schinken*	8.90 €
07	**CHORIZO IBÉRICO BELLOTA** *salami vom iberischen schwarzfußschwein*	8.90 €
08	**QUESO MANCHEGO** *spanischer kuhmilch-/schafskäse aus der region la mancha*	7.50 €

TAPAS CALIENTES

(Warme Tapas)

09	**PATATAS BRAVAS** 🌱 *gebackene rosmarin-kartoffelspalten mit pikanter salsa brava*	7.90€
10	**PAPAS ARRUGADAS** 🌱 *kanarische runzelkartoffeln mit mojos*	6.90 €
11	**TORTILLA** *kartoffelomelett mit zwiebeln*	6.50 €
12	**CHAMPIÑONES AL AJILLO** 🌱 *champignons mit knoblauch*	6.90 €
13	**PIMIENTOS DE PADRÓN** 🌱 *gebackene padrón-paprika mit meersalz*	5.90 €
14	**DÁTILES** *datteln im speckmantel*	5.90 €
15	**GAMBAS AL AJILLO** *garnelen in chili-knoblauchöl*	8.90 €
16	**GAMBAS EN NIDO DE PATATA** *garnelen im kartoffelmantel*	7.90 €
17	**GAMBAS VEGANAS AL LIMÓN** 🌱 *vegane garnelen in zitronenpanade*	8.90 €

18	**VERDURAS MEDITERRÁNEAS** 🌱 *gebratenes mediterranes gemüse*	6.90 €
19	**BOQUERONES FRITOS** *gebratene sardellen*	7.90 €
20	**RABAS DE CALAMAR** *gebackene tintenfischstreifen*	8.90 €
21	**CHIPIRONES** *mini-tintenfische*	7.90 €
22	**CROQUETAS DE ESPINACA** *drei kroketten mit spinat-ziegenfrischkäse-füllung*	6.90 €
23	**CROQUETAS DE POLLO** *drei kroketten mit hähnchenfüllung*	6.90 €
24	**CROQUETAS DE SOBRASADA** *drei kroketten mit mallorquinischer paprika-wurst und mahón-käse-füllung*	6.90 €
25	**CROQUETAS MIX**	6.90 €
26	**ALBONDIGAS** *rindfleischbällchen in datteltomatensauceauce*	7.90 €
27	**ALBÓNDIGAS SIN CARNE** 🌱 *vegane rindfleischbällchen in datteltomatensauce*	7.50 €
28	**PINCHOS MORUNOS DE POLLO** *marinierte hähnchenspieße mit pikantem dip*	7.90 €
29	**PINCHOS VEGANEROS** 🌱 *vegane pinchos mit pikantem dip*	7.90 €

30 **CHORIZO AL JEREZ** 7.90 €
in sherry gebratene chorizo-salami

31 **CARNE EN SALSA** 8.90 €
spanisches rindergulasch in
rotwein-kreuzkümmel-tomaten-sud gegart

32 **QUESO DE CABRA CON MIEL** 7.90 €
ziegenfrischkäse mit honig überbacken
und braunem zucker flambiert dazu mangochutney

33 **SALMÓN EN SALSA DE TOMATE Y NATA** 8.90 €
zart gegarter lachs in fruchtiger dattel-tomatensauce an kapern-aioli

34 **GRATÉN DE PATATAS** 7.90 €
spanische kartoffelgratin mit paprika gegart in einer rosmarin-
thymian-sahnesauce (besonders zu empfehlen mit carne en salsa)

35 **PATATAS FRITAS DE BONIATO**
CON SALSA BRAVA Y ALIOLI 8.90 €
süßkartoffelpommes mit salsa brava und aioli

36 **BERENJENA REBOZADA CON SALSA**
DE TOMATE Y CREMA DE YOGUR 8.90 €
gebackene aubergine mit tomatensalsa und joghurtcreme

PLATOS DE TAPAS

(Tapas-Platten)

37 **PLATO IBÉRICO - KALTE TAPAS PLATTE** 15.90 €
manchego, jamón serrano, chorizo ibérico bellota, oliven

38 **PLATO DE QUESO – KALTE KÄSEPLATTE** 15.90 €
manchego, queso tres leches und ziegenfrischkäse mit braunem zucker flambiert

ENSALADAS

(Frische Salate)

39 **ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO** 7.90€
kleiner gemischter salat

40 **ENSALADA IBÉRICA** 16.50 €
gemischter salat mit serrano-schinken und manchego-käse

DESSERT

41 **CREMA CATALANA** 6.50 €
hausgemachte spanische dessertcreme mit knuspriger karamellschicht

42 **CHURROS** 6.50 €
mit puderzucker und schokosauce

43 **TARTA SANTIAGO CON HELADO** 7.90 €
traditioneller mandelkuchen aus santiago de compostela mit vanilleeis

44 **TORTITA DE CHOCOLATE CON SORBET DE MANGO** 7.90 €
warmes schokotörtchen mit mangosorbet

TAPAS VEGANAS

(Vegane Tapas)

01	**PAN CON ALIOLI** *baguette mit aioli*	4.50 €
02	**PAN CON TOMATE** *mit frischen tomaten auf geröstetem brot*	5.90 €
03	**ALMENDRAS FRITAS** *geröstete und gesalzene mandeln*	5.50 €
04	**ACEITUNAS ALIÑADAS** *mediterran marinierte oliven*	4.90 €
05	**ALCACHOFAS** *artischockenherzen in knoblauchöl mariniert*	5.50 €
09	**PATATAS BRAVAS** *gebackene rosmarin-kartoffelspalten mit pikanter salsa brava*	7.90€
10	**PAPAS ARRUGADAS** *kanarische runzelkartoffeln mit mojos*	6.90 €
12	**CHAMPIÑONES AL AJILLO** *champignons mit knoblauch*	6.90 €
13	**PIMIENTOS DE PADRÓN** *gebackene padrón-paprika mit meersalz*	5.90 €
17	**GAMBAS VEGANAS AL LIMÓN** *vegane garnelen in zitronenpanade*	7.90 €

18 **VERDURAS MEDITERRÁNEAS** 6.90 €
gebratenes mediterranes gemüse

27 **ALBÓNDIGAS SIN CARNE** 7.50 €
vegane rindfleischbällchen in datteltomatensauce

29 **PINCHOS VEGANEROS** 7.90 €
vegane pinchos mit pikantem dip

39 **ENSALADA DE ACOMPANAMIENTO** 7.90 €
kleiner gemischter salat

42 **CHURROS** 6.50 €
mit puderzucker und/oder schokosauce

REFRESCOS

(Alkoholfreie Getränke)

TEINACHER GOURMET MINERALWASSER

classic · medium · naturell

0.25l	3.50 €
0.5 l	4.50 €
0.75l	7.50 €

PAULANER

Limo	0.33l	3.90 €
Spezi	0.33l	3.90 €
Cola	0.33l	3.90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Holunderblüte	0.5l	3.50 €
Ingwer	0.5l	4.50 €

COCA-COLA

Coca-Cola	0.33l	3.90 €
Coca-Cola Zero	0.33l	3.90 €
Fanta	0.33l	3.90 €
Sprite	0.33l	3.90 €

TEINACHER LIMONADEN/ SCHORLEN 0.33L

mango-maracuja-orange | zitrone | johannisbeere-holunder
orange-mandarine | apfelsaftschorle | rhabarbersaftschorle

3.90 €

SCHWEPPES

Tonic Water	0.33l	3.90 €
Ginger Ale	0.33l	3.90 €
Bitter Lemon	0.33l	3.90 €

CERVEZAS

(Biere)

FÜRSTENBERG PILS	0.3l	3.80 €
	0.5l	4.90 €
PAULANER HEFEWEIZEN	0.3l	3.80 €
	0.5l	4.90 €
CHIEMSEER HELL	0.3l	3.80 €
	0.5l	4.90 €
SAN MIGUEL	0.3l	4.50 €
HOEPFNER KRÄUSEN	0.5l	4.90 €
FÜRSTENBERG ALKOHOLFREI	0.3l	3.70 €
PAULANER HEFE ALKOHOLFREI	0.5l	4.70 €

CAVAS Y MÁS

(Aperitifs & Schaumwein)

TINTO DE VERANO	0.25l	6.90 €
der spanische sommerklassiker aus rotwein und zitronenlimonade – erfrischend, fruchtig und auf eis serviert.	0.5l	8.00 €
SANGRIA	0.25l	5.90 €
gibt es auch alkoholfrei!	0.5l	7.50 €
WEINSCHORLE	0.2l	4.50 €
süß | sauer | rot		
CAVA	0.1l	6.90 €
rexach baqués brut imperial reserva		

BEBIDAS CALIENTES

(Warme Getränke)

KAFFEE	2.90 €
ESPRESSO	2.60 €
ESPRESSO DOPPIO	3.50 €
CAFÉ BOMBÓN	3.90 €
CAFE CON LECHE	4.00 €

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

(Spirituosen)

CARDENAL MENDOZA BRANDY	2cl	5.00 €
RAMAZZOTTI	4cl	4.50 €
TÚNEL HIERBAS DULCES (20 %)	2cl	3.00 €
TÚNEL HIERBAS SECAS (40 %)	2cl	3.00 €
LICOR 43	2cl	3.50 €
SANDEMAN SHERRY	2cl	3.50 €

APERITIF

(Spritz & leichte Erfrischungsdrinks)

BODEGA SOMMERSCHORLE — 6.90 €
rosé | süßer sprudel | limettensirup | minze | limette

APEROL SPRITZ — 6.90 €
aperol | prosecco | soda | orange

CAMPARI SPRITZ — 6.90 €
campari | prosecco | soda | orange

LIMONCELLO SPRITZ — 6.90 €
limoncello | prosecco | soda | zitrone

HUGO — 6.90 €
prosecco | holunder | soda | minze | limette

FRENCH HUGO — 6.90 €
st. germain | sekt | soda | limette

BODEGA SPRITZ — 6.90 €
ingwersirup | sekt | zitrone

COMBINADOS

(Longdrinks)

BODEGA FIZZ — 8.50 €
gin | st. germain | zitronensaft | soda | rohrzuckersirup

CUBA LIBRE — 8.50 €
rum | cola | limette

GIN TONIC — 8.50 €
gin | tonic water | limette

CAMPARI ORANGE — 8.00 €
campari | orangensaft

CRODINO ORANGE — 6.50 €
crodino (alkoholfrei)

CAIPIRINHA — 8.50 €
cachaça | limette | rohrzucker

VINOS BLANCOS

(Weissweine)

D.O. ALMANSA – *SANTA CRUZ VERDEJO* *pampelmuse	grüne früchte	duftig*	0.2l	6.90 €
AFFENTALER WINZER – *MONKEY MOUNTAIN* *riesling & weißburgunder und sauvignon blanc vereint*	0.2l	6.90 €
RAMIREZ DE LA PISCINA BLANCO – *CHARDONNAY, MALVASÍA, VIURA* *strohgelb; birne	pfirsichkern	zitrus	weiße blüten; trocken und strukturiert	kernige zitrus- und kernobstnoten	nuancen von honig und fenchel; frischer abgang	florale länge*	0.2l	7.90 €
D.O.CA RIOJA – *BODEGAS PALACIO NIVARIUS 2023* *100 % tempranillo blanco	fruchtige aromen nach litschi und birnen	sehr frisch mit eleganter säure*	0.75l	30.00 €

VINOS ROSADOS

(Roséweine)

D.O. ALMANSA – *SANTA CRUZ SYRAH ROSADO* 0.2l 6.90 €

erdbeerbonbon | süffig | trocken

AFFENTALER WINZER – *MONKEY MOUNTAIN* 0.2l 6.90 €

merlot & cabernet dorsa vereint zu einer perfekten weinkomposition

RAMIREZ DE LA PISCINA ROSADO 0.2l 7.90 €
– *VIURA, GARNACHA*

hellrosa mit veilchenreflexen; frische rote beeren | gras | erdbeere und kräuter; leicht | gut eingebundene säure | süffig-trocken – typischer rioja-rosé zum aperitif

ROSÉ TROCKEN | *WEINGUT HUBER, BÜHL* 0.2l 7.90 €

frisch, fruchtig und elegant | noten von erdbeere und himbeere, harmonisch trocken ausgebaut – perfekt zu Tapas, leichten speisen oder einfach gut gekühlt als Aperitif

ROSÉ FEINFRUCHTIG 0.2l 7.90 €
| *WEINGUT HUBER, BÜHL*

fruchtbetonter rosé aus baden mit aromen von erdbeeren, himbeeren und saftigen roten beeren | angenehm weich, feinfruchtig und harmonisch – ideal als aperitif oder zu tapas, salaten und mediterranen gerichten

VINOS TINTOS

(Rotweine)

D.O. ALMANSA – *SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA ROBLE* *schwarze beeren	schokolade	kakao*	0.2l	5.90 €
D.O.CA RIOJA – *COVILA CRIANZA 12 MESES* *weich	geschmeidig	süffig*	0.2l	6.90 €
PAGO ARÍNZANO – *HACIENDA DE ARÍNZANO TINTO 14 MESES* *dunkle waldbeeren	cremig	elegant*	0.2l	7.90 €
AFFENTALER WINZER – *MONKEY MOUNTAIN* *merlot & regent vereint zu einer perfekten weinkomposition*	0.2l	7.90 €
D.O.CA RIOJA – *LEZA* *dunkle waldbeeren	würzig	kräftig*	0.75l	30.00 €

FLASCHENWEINE

GARCIA RESERVA 2019 0.75l 32.00 €

die reserva für den rioja-liebhaber

D.O.CA RIOJA – *OSTATU ESCOBAL BIO 2021* 0.75l 32.00 €

fruchtig | beerig | frisch

D.O.CA RIOJA 0.75l 69.00 €
– *OSTATU GLORIA 2018*

top rioja der spitzenklasse-elegant, zarte note von johannisbeere

D.O. RIBERA DEL DUERO 0.75l 39.00 €
– *RAÍZ DE GUZMÁN CRIANZA 2021*

100 % tempranillo, 12–14 monate in eiche
schwarze und rote beeren | elegant | zarte note von veilchen.

D.O. RIBERA DEL DUERO 0.75l 44.00 €
– *PAGO DE INA SELECCIÓN 2018*

frische | rote frucht | elegant | lang

AUF WUNSCH EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE WEITERE FLASCHENWEINE. SPRECHEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL AN