

Easy Drinking

Unkompliziert, frisch & voller Trinkfreude. Diese Weine machen den Einstieg leicht & begleiten den Tisch voller Tapas genauso wie einen entspannten Abend.

Karman Rosado · 2025 Gómez Cruzado · Rioja (Rosé) 13,0 %	Scheurebe feinherb G.A. Heinrich · Württemb. (Weiß) 12 %
Spanische Leichtigkeit im Glas. Trocken, frisch & wunderbar ausgewogen. Unser Rosé für lange Sommerabende. 0,1 l 4,80 · 0,2 l 7,90 · Flasche 23,20	Intensives Trauben-Aroma mit attraktivem Süße-Säure-Spiel. Toller Apero und passend zu Speisen mit leichter Schärfe. Gewachsen auf roten Keuperböden in kühleren Lagen. 0,1 l 4,80 · 0,2 l 7,90 · Flasche 23,20
Soplo Bianco · 2025 Rafa Cambra · Valencia (Weiß) 12,5 %	Muskateller G.A. Heinrich · Württemb. (Weiß) 11,5 %
Mediterran, frisch und unkompliziert. Lebendige Frische und feine Frucht. Ein Glas Spanien zum Einstieg. 0,1 l 4,60 · 0,2 l 7,70 · Flasche 22,10	Feines, typisches Muskatellertrauben- Aroma mit angenehmer Fruchtsüße. Kühlere Lage mit zartem Bukett. Selektive Handlese und schonendste Traubenverarbeitung. 0,1 l 4,80 · 0,2 l 7,90 · Flasche 23,20

Spitzenklasse

Unsere außergewöhnlichsten Weine – ausschließlich flaschenweise. Für besondere Anlässe oder einfach für einen Abend, der in Erinnerung bleiben soll.

Sauvignon Blanc „R“ HADES · 2021 Drautz-Able · Württemberg (Weiß) 12,5 %	Joçokus Rotwein trocken HADES · 2018 Drautz-Able · Württemb. (Rot)15,0 %
Großer Sauvignon Blanc mit beeindruckender Tiefe. Präzise, mineralisch und mit außergewöhnlicher Länge. Für bewusste Genießer. Flasche 54,00	Kraft trifft Eleganz. Ausdrucksstark, vielschichtig und mit langem Finale. Ein Wein für besondere Abende. Flasche 63,00
UBE El Reventón · 2024 Cota 45 · Cádiz (Weiß) 13,0 % vol.	Remelluri Reserva · 2017 Remelluri · Rioja (Rot) 14,0 % vol. Zeit, die man schmecken kann.
Andalusien in seiner spannendsten Form. Salzige Mineralität und Persönlichkeit. Unser Tipp für Entdecker. Flasche 48,50	Klassische Rioja-Eleganz mit Tiefe und Reife. Perfekt für lange Abende. Flasche 55,90
Chardonnay · 2024 M. Gellibert · Mallorca (Weiß) 14,0 % vol.	Gran Vinya Son Caules · 2015 M. Gellibert · Mallorca (Rot) 14,0 % vol.
Ein würdiger Abschluss. Mediterraner Charakter, Eleganz und Länge. Besondere Flasche für besondere Momente. Flasche 54,95	Mediterrane Kraft mit Eleganz. Reife Frucht, Würze, beeindruckende Tiefe. Am besten gemeinsam genießen. Flasche 62,95

Tapas
Zum Teilen. Zum Wein. Zum Wiederkommen.

Aioli je 2,8  (Wähle deine Favoriten) Koriander-Limette Basilikum Rauch-Paprika Klassisch	Mittwoch – Sonntag 16–21 Uhr
Cremige Burrata 12,6  Mit Pesto-Variation, Röstzwiebeln, Balsamico, Blütenhonig und Rucola	
Roastbeef Patron 12,9 Medium gebraten und aufgeschnitten, mit Chimichurri serviert	
Guacamole mit Nachos D.I.Y. 9,5  Frische Zutaten im Mörser am Tisch serviert zum selber machen. Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Limette und Koriander	
Oliven 3,3  In hausgener Rezeptur eingelegt	
Tomatensugo 4,7  Dip aus sonnengereiften Tomaten mit Knoblauch, Olivenöl und Salz	
Rinder Carpaccio 12,5 Hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Parmesan und Olivenöl	
Albondigas 7,2 Spanische Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße	
Patatas Bravas 5,7  Knusprige Kartoffelwürfel getoppt mit rauchiger Aioli	
1 Mini Avocado Cornet 2,4  Feingebackene knusprige Waffel gefüllt mit Avocadosmash	
1 Mini Salmón Cornet 2,7 Feingebackene knusprige Waffel gefüllt mit Lachs-Tartar und Zwiebel-Ceviche	
Chorizo 6,8 Gegrillte würzige spanische Paprikawurst	
Pulpo 13,8 Gegrillter Oktopus-Arm aufgeschnitten, mit grüner Pesto und Rauch-Aioli	
Serrano Schinken 5,8 Mit geriebenem Hartkäse und Oliven, auf 2 Scheiben Baguette	
Tortilla de Patatas 6,7  Spanischer Klassiker aus Kartoffeln, Ei und Zwiebeln – in der Pfanne gebraten	
Queso de Cabra 8,4  Ziegenkäse mit Honig flambiert, Thymian und Walnüsse	
Sobrasada 6,9 Würzige Paprika-Streichwurst mit Honig auf 2 Scheiben Baguette	
Anchoas 7,9 Spanische Sardellenfilets traditionell in der Dose serviert	
Tabla de Quesos 10,8  Käseplatte mit Nüssen und Chutneys	
Gambas al Ajillo 11,9 Garnelen in Knoblauchöl (7 Stück, ausgelöst)	
Datteln im Speckmantel 6,5 Datteln in Speck eingerollt und gebraten	

Hausgemachtes
Tiramisu
(ohne Alkohol & ohne Ei)
Klassisch 4,9
Frucht-Tiramisu 5,9

 = Vegetarisch
 = Vegan

Tapas-Menü
für 2 Personen

Surf & Turf Gegrillter Pulpo Albondigas Garnelen in Knoblauch und Öl Patatas Bravas Oliven Serrano Schinken 1 Mini Avocado Cornet 1 Mini Salmón Cornet Basilikum-Aioli & klassische Aioli 49	
Veggie Guacamole mit Nachos D.I.Y. Cremige Burrata Patatas Bravas Oliven Tortilla de Patatas 2x Mini Avocado Cornet Koriander-Limetten Aioli & klassische Aioli 39	
Rustikal Datteln im Speckmantel Albondigas Oliven Patatas Bravas Chorizo Serrano Schinken Sobrasada Rauch-Paprika Aioli & klassische Aioli 44	

Unsere Tapas-Menüs sind sorgfältig zusammengestellt und werden in der angegebenen Zusammenstellung serviert. Wir bitten um Verständnis, dass ein Austausch einzelner Komponenten nicht möglich ist.



GOOD VIBES ONLY



Öffnungszeiten:
Dienstag 9–16 Uhr
Mittwoch bis Sonntag 9–22 Uhr
Montag Ruhetag

(Freitag & Samstag auch mal länger..)