

Tapas

„Un Aperitivo y unas Tapas“, so beginnt man in Spanien, ein gemütliches Beisammensein. Man steht oder sitzt in einer Bar und unterhält sich über Freunde und Familie. Dabei genießt man einen Aperitif und leckere kleine Häppchen.

Um die Entstehung dieser Tapas ranken sich einige Legenden. So soll etwa König **Alfons X. von Kastilien** während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen den Mahlzeiten, Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen; nach der Genesung soll er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer kleinen Speise serviert werden dürfe, eben mit Tapas, die auch außerhalb Spaniens sehr geschätzt werden.



| | | |
|---|-------------|--------------|
| Aperitivo * Aperitif | 0,1L | 0,75L |
| Cava Brut | 4,50 | 24,50 |
| | | 5cl |
| Sherry Medium Dry | | 3,90 |
| Sherry Fino | | 3,90 |
| Montadito y Crostadas * Kleine Brothäppchen | | |
| 01 Montadito de Pavo | | 4,90 |
| Geröstete Brotscheiben mit Aioli und Putenbrustfilet | | |
| 02 Crostadas con Chorizo y Manchego | | 6,50 |
| Brotscheiben mit Chorizo, überbacken mit Manchegokäse und Kräutern | | |
| 03 Crostadas con Gambas y Manchego | | 7,90 |
| Brotscheiben mit Garnelen, überbacken mit Manchegokäse und Kräutern | | |
| Entradas y Ensaladas * Vorspeisen und Salate | | |
| 04 Ensalada mixta | | 4,50 |
| Kleiner gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig | | |
| 05 Ensalada a la Tapame | | 7,50 |
| Gemischter Salat mit gerösteten Pinienkernen, Orangenfilets und Minze | | |
| 06 Ensalada de Gambas y Queso de Cabra | | 8,90 |
| Gemischter Salat mit Garnelen und karamellisiertem Ziegenkäse | | |
| 07 Ensalada de Pavo | | 7,90 |
| Gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und Champignons | | |
| 08 Aceitunas | | 2,10 |
| Portion Oliven | | |
| 09 Queso Manchego | | 5,50 |
| Manchegokäse mit Orangensenf | | |
| 10 Jamón Serrano | | 5,90 |
| Serranoschinken | | |

Tapas de Carne * Fleisch

- | | |
|--|-------------|
| 11 Albondigas en salsa de tomate Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce | 4,50 |
| 12 Pollo en Miel y Vino blanco Hähnchenbrustfilet in Honig-Weissweinsauce mit rosa Pfeffer | 4,90 |
| 13 Pavo en Vino tinto y tomate Putenstreifen in Rotwein-Tomatensauce | 4,50 |
| 14 Pollo y Gambas al ajillo Hähnchenbrustfilet und Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce | 7,50 |
| 15 Dátiles con bacon Datteln gefüllt mit Mandeln im Speckmantel | 4,90 |
| 16 Chorizo en Brandy y ajo Chorizo mit Paprika in Sherry, Brandy und Knoblauchsauce | 5,90 |
| 17 Medallones de pechuga de pavo Putenbrustmedaillons auf einer Weissweincremesauce | 5,90 |

Tapas de Pescado * Fisch

- | | |
|--|-------------|
| 18 Boquerones fritos Frittierte Sardellenfilets | 4,80 |
| 19 Almejas a la marinera Venusmuscheln in Weißwein-Knoblauchsud | 5,50 |
| 20 Pulpitos a la Plancha Babyoktopus mit einer Knoblauch Zitronenmarinade gegrillt | 5,50 |
| 21 Gambas en Panada Gebackene Garnelen mit Chillidip | 4,90 |
| 22 Gambas al ajillo Garnelen mit Knoblauch in Chilli-Olivenöl | 8,50 |
| 23 Gambas a la Plancha Riesengarnelen mit Chilli-Joghurtdip | 9,90 |

Tapas de Verdura * Vegetarisch

| | | |
|---|--|-------------|
| 24 Papas Bravas | | 3,70 |
| Kartoffelecken mit würziger Tomatensauce | | |
| 25 Verduras a la Provincial | | 3,70 |
| Mediterrane Gemüse gebraten in Knoblauch-Olivenöl | | |
| 26 Nachos con Salsa o Queso | | 3,90 |
| Nachos mit Tomatensalsa oder Käsecreme | | |
| 27 Mozzarella empanada | | 4,50 |
| Mozzarellasticks im Mandelmantel | | |
| 28 Queso de Cabra frito con salsa de frambuesa | | 5,90 |
| Panierte Ziegenkäse mit Himbeercreme | | |

Plato Misto * Gemischte Platte mit Fisch, Fleisch und Gemüse

| | | |
|--|--|--------------|
| 30 Tapas Mistas Tapas-Mixplatte für 2 Personen | | 27,50 |
| auf der Tapas Mixplatte sind 8 verschiedene Tapas die aus Fisch, Fleisch und vegetarische leckereien bestehen. | | |

Postres * Nachtisch

| | | |
|--|--|-------------|
| 32 Crema Catalana con Romero | | 3,50 |
| Crema Catalana an Rosmarin | | |
| 33 Churros | | 3,80 |
| Spitzgebäck mit Schokoladensauce und Eis | | |

| | | |
|----------------------|--------------|-------------|
| Mineralwasser | 0,25L | 0,5L |
| Pineo medium | 2,10 | 3,80 |
| Pineo still | 2,10 | 3,80 |

Nuestra Bodega * Unser Weinkeller

Bien Venidos - Willkommen in der Bodega Tapame. Mit viel Sorgfalt haben wir und unser Sommelier, Noemi Moreno, die Weine in unserem Weinkeller ausgewählt. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise, auf die Verführung Ihres Gaumens durch Harmonie von Speisen und Weinen.

Vino Blanco * Weißwein

| | 0,2L | 0,5L | 0,75L |
|---|------|------|-------|
| Isolda , 100 % Viura Der Wein ist lebhaft und erfrischend mit einer guten Kombination aus Frucht und Säure. | 3,20 | 7,90 | 10,90 |

| | | | |
|---|------|------|-------|
| Valdequema , Chardonnay, R.D, Guadiana Herrlicher Duft nach Rhabarber und Litchis, mild, leichte Note von Bittermandel. | 3,80 | 9,50 | 13,50 |
|---|------|------|-------|

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Londoño , 100% Viura, DOC Rioja Im Mund ist er frisch und fruchtig, ein harmonisches Spiel von Säure und Süße. | 4,80 | 12,00 | 16,90 |
|--|------|-------|-------|

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Basa , Verdejo, Rueda Aroma frisch, fruchtig, Noten von Blüten und reifer Sauvignon. Am Gaumen sehr fruchtig, frisch, kräftig und geschmackvoll. | 5,50 | 13,50 | 19,90 |
|--|------|-------|-------|

Vino Rosado * Rosewein

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Homenaje , Garnacha, Navarra Fruchtig, spritzig und trocken | 4,80 | 12,00 | 16,90 |
|---|------|-------|-------|

Vino Tinto * Rotwein

| | | | |
|---|------|------|-------|
| Isolda , Tempranillo, Garnacha, Merlot Ein kräftiger Jungwein von guter Struktur und toller Harmonie zwischen Reife und Süße. | 3,20 | 7,90 | 10,90 |
|---|------|------|-------|

| | | | |
|--|------|------|-------|
| Valdequema , Tempranillo, R.D, Guadiana Dunkle Farbe, fruchtiges Bukett nach Waldbeeren und reifen Kirschen. | 3,80 | 9,50 | 13,50 |
|--|------|------|-------|

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Valdequema , Syrah R.D, Guadiana Dunkle Farbe, starkes Bouquet | 4,20 | 10,50 | 14,50 |
|--|------|-------|-------|

Roble 3-6 Monate im Eichenfass

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Fontal Roble , Tempranillo, La Mancha Kräftiges, stahlendes violett. Kräftige Aromen von reifen roten Früchten und gerösteten Nuancen, Vanille und Karamell durch den Holzausbau. Runder, würziger Geschmack bei mittlerem Körper. Fruchtiges Finale mit weichen, reifen Tanninen. | 5,50 | 13,50 | 19,90 |
|--|------|-------|-------|

Dehesa Gago Vintage (Geheimtipp), Toro **24,90**
Intensive Farbe fast schon schwarz. Eine vollkommene Kraft im Bukett, das an tief dunkle Kirschen und an Holunder erinnert. Im Gaumen hat er eine feste Struktur fast so, als ob man auf dem Wein beißen könnte.

Crianza **0,75L**
6 Monate Eichenfass 12 Monate Flaschenreife

Zalagar Crianza Ribera del Duero **27,90**
Die laute Konkurrenz von Rioja. In dieser Region entstehen hervorragende harmonische Weine. Der Wein erinnert an Holunderbeeren und an einen warmen Kamin. Er wird Ihnen in Erinnerung bleiben.

Reserva **0,75L**
12 Monate Eichenfass 24 Monate Flaschenreife

Baron De Ley, Reserva, Rioja **32,90**
Tempranillo. Konzentriertes, dunkles Rubin im Glas. Fruchtbetontes Bukett von dunklen, reifen Waldbeeren, die geschmackvoll mit den edlen Eichenaromen (Dörripflaumen, Schokoladenansatz, Vanillestangen) verwoben sind. Reif und vollmundig am Gaumen mit animierenden roten und blauen Waldfrüchten. Zeigt eine angenehm samtige Extraktnote.

Gran Reserva **0,75L**
18 Monate Eichenfass 36 Monate Flaschenreife

Sierra Cantabria, Gran Reserva, Rioja **49,90**
Intensives Kirschrot mit ziegelrotem Rand. Sehr feines Bukett aus Früchten wie Kirschen, Pflaumen, getrockneten Früchten, Kakao und aromatischer Röstkaffee. Am Gaumen geschmeidig, rund, elegant – ganz Gran Reserva! Markante Frucht, mineralische Nuancen an Flusskiesel, feinwürzige Edelholzaromen. Die Tannine sind samtig, weich, anschmiegsam. Perfekte Harmonie. Großes Finale mit langem Ausklang.

Conde de Valdemar, Gran Reserva, Rioja 1998 Tempranillo, Mazuelo **52,90**
Schon der Name drückt seinen Charakter aus. Dieser Wein ist herrschaftlich. Er verführt die Nase mit einem Geruch von getrockneten Pflaumen und Zimt. Ein Hauch von schwarzen Johannisbeeren gibt ihm seine Komplexität. Pinchos morunos und Verduras provenziales vermitteln eine perfekte Harmonie von Tapas und Wein.

| | | |
|--|--------------|-------------|
| Bier vom Fass | 0,30L | 0,5L |
| Carlsberg | 3,00 | 4,80 |
| Alsterwasser | 3,00 | 4,80 |
| Flaschenbier | 0,33L | |
| San Miguel | 3,00 | |
| Holsten Alkoholfrei | 3,00 | |
| Paulaner Hefeweizen | | 4,80 |
| Longdrinks | | 5cl |
| Gin Tonic / Bitter Lemon ¹⁻⁴ | | 7,00 |
| Wodka Tonic / Bitter Lemon ¹⁻⁴ | | 7,00 |
| Whisky Cola | | 7,00 |
| Southern Comfort Ginger Ale ¹⁻⁴ | | 7,00 |
| Pernod Cola ^{1, 2} | | 7,00 |
| Rum Cola ^{1, 2} | | 7,00 |
| Limonaden | 0,20L | 0,4L |
| Coca Cola, ^{1,2,4} Cola Light ^{1,2,4} | 2,50 | 3,80 |
| Fanta, ¹ Sprite, Spezi ^{1,2,4} | 2,50 | 3,80 |
| Apfelschorle Natur trüb | 2,50 | 3,80 |
| Bitter Lemon, ³ Ginger Ale, ¹ Tonic Water ³ | 2,50 | |
| Schwarze Dose Energy Drink ^{1,2,4 0,25l} | 3,50 | |
| Säfte | 0,20L | 0,4L |
| Orangensaft | 2,50 | 3,80 |
| Kirschsafte | 2,50 | 3,80 |
| Apfelsaft | 2,50 | 3,80 |
| Bananensaft | 2,50 | 3,80 |
| Pfirsichsaft | 2,50 | 3,80 |
| Ananassaft | 2,50 | 3,80 |
| Cranberrysaft | 2,50 | 3,80 |
| Maracujasaft | 2,50 | 3,80 |

Café * Kaffees

| | |
|--|------|
| Café solo * Espresso | 1,80 |
| Café cortado * Espresso mit Milch | 2,00 |
| Cafe Americano Tasse Kaffee | 2,30 |
| Café con leche Milchkafee | 3,00 |
| Capuccino | 2,80 |
| Latte Macchiato | 3,00 |
| mit Vanille, Cocos, Mandel, Karamell, Schokolade | 3,20 |

Té * Tee

| | |
|----------------|------|
| Earl Grey | 1,90 |
| Kamillentee | 1,90 |
| Pfefferminztee | 1,90 |
| Grüner Tee | 1,90 |
| Früchtetee | 1,90 |
| Darjeeling | 1,90 |
| Roibuschtee | 1,90 |

Brandy /Aguardente

| | |
|-------------------------------|----------|
| Osborne 103 | 4,50 |
| Carlos I | 5,50 |
| Cardenal Mendoza Gran Reserva | 2cl 3,50 |
| Martin Códax Aguardente | 2cl 2,50 |

Spirituosen

| | |
|---------------------|------|
| Absolut Wodka | 2,80 |
| Moskovskaya Wodka | 2,50 |
| Kümmel Helbig | 2,50 |
| Hierbas | 2,50 |
| Bombay Sapphire Gin | 2,80 |

| | | |
|---|------------|-------------|
| Tequila Sierra Especial, Tequila Sierra Silver | | 2,50 |
| Havana Club Añejo 3 Años | | 2,80 |
| Averna | 4cl | 3,80 |
| Ramazotti | 4cl | 3,80 |

Alkoholfreie Cocktails

| | | |
|---|--|-------------|
| Vitamin Cocktail | | 5,50 |
| Maracujasaft, Kirschsaf, Orangensaft, Cranberrysaft | | |

| | | |
|---|--|-------------|
| Ipanema | | 5,50 |
| Brauner Rohrzucker, Limette, Ginger Ale | | |

Tapame Cocktails

| | | |
|--|--|-------------|
| Tapame Rosita | | 7,00 |
| Wodka, Rum, Triple Sec, Rosensirup, Limette, Cranberrysaft | | |

| | | |
|---------------------------|--|-------------|
| Martini Cocktail | | 7,00 |
| Gin oder Wodka mit Wermut | | |

| | | |
|--|--|-------------|
| Mai Tai | | 8,50 |
| 3 Rumsorten, Cointreau, Apricot Brandy, Mandelsirup, Limette | | |

| | | |
|--|--|-------------|
| La Jolla Ice Tea | | 8,00 |
| Wodka, Triple Sec, Gin, Limette, Cranberrysaft | | |

| | | |
|------------------------------------|--|-------------|
| Piña Colada | | 7,00 |
| Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne | | |

| | | |
|---|--|-------------|
| Sex on the Beach | | 7,00 |
| Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Maracujasaft Grenadine | | |

| | | |
|-------------------------------|--|-------------|
| Caipirinha | | 7,00 |
| Cachaca, Limetten, Rohrzucker | | |

| | | |
|---------------------------------|--|-------------|
| Cuba Libre | | 7,00 |
| Brauner Rum, Limette, Coca Cola | | |

| | | |
|--------------------------------------|--|-------------|
| Tequila Sunrise | | 7,00 |
| Tequila weiß, Orangensaft, Grenadine | | |

| | | |
|---|--|-------------|
| Cosmopolitan | | 7,00 |
| Triple Sec, Wodka, Limette, Cranberrysaft | | |

Planters Punch 7,00
Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Angostura

Tapame Crema 7,00
Liquer 43, Wodka, Haselnußlikör, Sahne



Feiern im Tapame

Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenessen, Weihnachtsessen

Selbstverständlich stimmen wir die Dekoration und das Speiseangebot gerne auf Ihre Wünsche ab.

Für mehr Informationen fragen Sie bitte das Personal!

Reservierungen unter.: Tel.: 040 / 64881908 oder www.tapame.de

*₁ mit Farbstoff, ₂ koffeinhaltig, ₃ chininhaltig, ₄ mit Konservierungsstoffen (Aspartam, Cyclamat, Acesulfam, Phenylalanin)