



RUCOLA TAPAS + MORE

VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| 1. Tomatensuppe mit Sahne ^(9, d) | 5,90 € |
| 2. Rindercarpaccio mit Grana Padano Käse und Rucola ^(1, d) | 14,90 € |

SALATE

Alle Salate werden mit Blattsalat, Rucola, Paprika, Karotten, Tomaten, Gurken, Mais, Apfel- und Orangenscheiben und Mango-Senf-Vinaigrette serviert.

- | | |
|--|---------|
| 3. Champignonsalat ^(1, 2, 8, 9, d, e, l, n)
mit Oliven, Champignons und Grana Padano Käse | 13,90 € |
| 4. Hähnchensalat ^(1, 9, e, l, n)
mit gebratener Hähnchenbrust und Champignons | 15,90 € |
| 5. Gambassalat ^(1, 8, 9, b, e, l, n)
mit gebratenen Gambas (2 St.), eingelegten Sardellen und Oliven | 16,90 € |
| 6. Rinderstreifensalat ^(1, 9, d, e, l, n)
mit gebratenen Rinderstreifen und Grana Padano Käse | 18,50 € |
| 7. Garnelensalat ^(9, c, e, l, n)
mit gegrillten Garnelen | 18,50 € |
| 8. Lammsalat ^(1, 2, 9, e, l, n)
mit gegrilltem Lamm und Pimientos mit Meersalz | 18,50 € |
| 9. Lachssalat ^(1, 8, 9, b, e, l, n)
mit gegrilltem Lachsfilet und Oliven | 19,90 € |



TAPAS

10. Tapas Vegetarisch (1, 2, d, i, l, n)

23,90 €

Auberginen in Honig, kleine rote Paprika gefüllt mit Frischkäse, Pimientos mit Meersalz, Champignons Aglio e Olio, vegane Falafel

11. Tapas Fritos (1, a, b, c, d, e, i, l, n)

23,90 €

Panierte Tintenfischstreifen, Chili Poppers, Chicken Wings, Datteln im Speckmantel, frittierte Sardellen

12. Tapas Caliente (1, 2, 3, a, c, i, l)

23,90 €

Schweinespieß, Fleischbällchen, Datteln im Speckmantel, Tortilla mit Gemüse, Garnelen

13. Tapas Rucola (1, 3, a, c, d, i, l)

23,90 €

Datteln im Speckmantel, Fleischbällchen, Manchego-Käsescheiben, Serrano-Schinken, Garnelen

14. Tapas Spezial (1, 2, c, d, i)

23,90 €

Schweinespieß, Garnelenspieß, Hähnchenspieß und Datteln im Speckmantel dazu Pimientos mit Meersalz am Spieß

15. Tapas à la Chef (1, 3, c, i)

23,90 €

Chicken Wings, Pimientos mit Meersalz, Hähnchenspieß, Garnelen in Knoblauchöl, Chorizo in Rotwein



TAPAS

16. Tapas Käse (1, 2, a, d, e, i, l, n)

23,90 €

Frittierter Käse, Mozzarella Sticks, Manchego-Käsescheiben, Chili-Poppers, kleine rote Paprika gefüllt mit Frischkäse

17. Tapas Meeresfrüchte (b, c, i)

24,90 €

Garnelen in Knoblauchöl, panierte Tintenfischstreifen, eingelegte und frittierte Sardellen, frittierte Krebscheren dazu Gambas (2 St.)

18. Tapas More (1, 2, 9, c, d, e, i, n)

24,90 €

Tortilla mit Gemüse, Schweinespieß, panierte Tintenfischstreifen, Hähnchenspieß in Mangosauce und Pimientos mit Meersalz

19. Tapas Kalt Mix (1, 2, d, e, i, l, n)

24,90 €

mit Serrano-Schinken, Manchego-Käsescheiben, eingelegte Sardellen, eingelegte Oliven, kleine rote Paprika gefüllt mit Frischkäse

Wenn Sie wünschen, können Sie zusätzlich folgende Beilagen bestellen:

Brot	1,00 €
Aioli	1,00 €
Salatbeilage	4,00 €
Frittierte Kartoffelstücke	4,00 €



TAPAS VARIATIONEN

Sie können 5 Schalen aus den folgenden Tapas wählen für 26,90 €. Jede Bestellung wird mit Aioli und roter Mojo Sauce dazu Brot serviert.

Vegetarisch

- frittierte Aubergine in Honig
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Alioli
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- ingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- Frittierte Kartoffelstücke
- Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Frittierter Käse
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- Chili-Poppers (3 St.)

Fleisch

- Hähnchenspieße (2 St.)
- Rinderleber in Knoblauchöl
- Schweinespieße (2 St.)
- pikante Chorizo in Rotwein
- Datteln im Speckmantel
- Serrano-Schinken
- Fleischbällchen
- Chicken Wings
- Lammkotelett (2 St.)

Fisch

- Garnelen in Knoblauchöl
- frittierter Tintenfisch
- frittierte Krebscheren (3 St.)
- frittierte Sardellen
- ingelegte Sardellen
- Gambas (2 St.) in Knoblauchöl



PASTA

Alle Gerichte werden mit der Nudelsorte Fettuccine serviert.

- 20. Pasta Vegetarisch** (1, 9, a, d, e, i, l) 16,50 €
mit Spinat, Zucchini, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce mit frittiertem Rucola und Grana Padano Käse
- 21. Pasta Hähnchenstreifen** (1, 9, a, d, e, i, l) 16,50 €
Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce
- 22. Pasta Garnelen** (1, 9, a, b, c, d, e, i, l) 17,50 €
mit Garnelen, Paprika und Tomaten in hausgemachter Pesto-Sahnesauce
- 23. Pasta Gambas** (1, 9, a, b, d, e, i, l) 19,50 €
mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Paprika gebraten in Olivenöl
- 24. Pasta Rinderstreifen** (1, 9, a, d, e, i, l) 19,50 €
mit Rinderstreifen, Champignons in Rotwein-Sahnesauce mit frittiertem Rucola und Grana Padano Käse
- 25. Pasta Lamm** (1, 9, a, d, e, i, l) 19,50 €
mit Lamm, Champignons und Zucchini in Thymian-Sahnesauce mit frittiertem Rucola und Grana Padano Käse

SPANISCHE PAELLA

- 26. Paella con Verduras** (9, e) 16,50 €
mit Auberginen, Zucchini, Porree, Paprika, grüne Bohnen, Karotten und Spinat in pikanter Tomatensauce
- 27. Paella con Pollo** (9, e) 17,50 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen und Gemüse in Paellasauce
- 28. Paella con Pez** (1, 9, b, c, e, l, m, n) 18,50 €
mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse mit Paellagewürz in Weißwein-Buttersauce



PFANNENGERICHTE

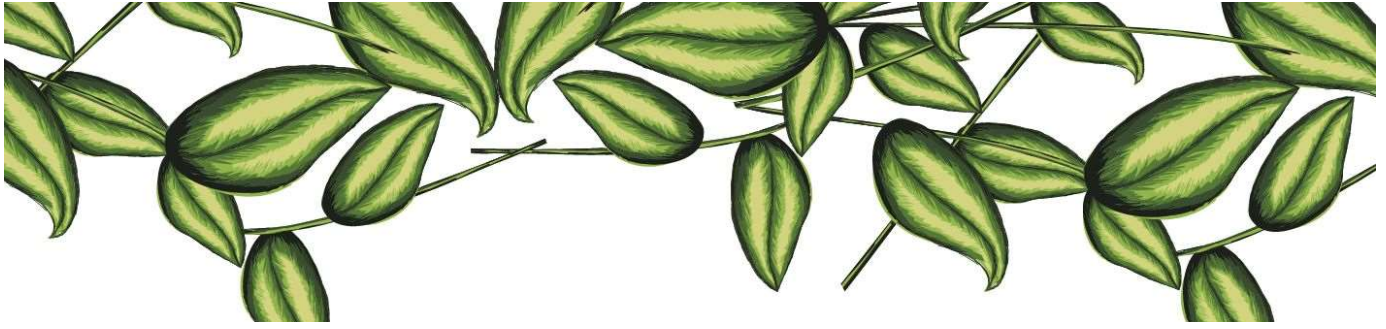
Alle Gerichte werden mit Salatbeilage serviert.

- | | |
|--|---------|
| 29. Calamaripfanne (9, d, e, i, l, n)
mit Gemüse, in Curry-Sahnesauce dazu Reis | 17,90 € |
| 30. Seelachspfanne (1, 9, a, d, e, i, l, n)
mit Gemüse in Weißwein-Sahnesauce dazu Kartoffelecken | 17,90 € |
| 31. Gemüsepfanne (d, e, l, n)
in Tomatensauce dazu Reis | 17,90 € |
| 32. Hähnchenpfanne (d, e, l, n)
mit Zwiebeln, Paprika, Spinat in Curry-Sahnesauce dazu Reis | 17,90 € |
| 33. Garnelenpfanne (c, d, e, l, n)
mit Gemüse in Currysahnesauce und Kartoffelecken | 19,90 € |
| 34. Schweinefiletpfanne (d, e, i, l, n)
mit roten Zwiebeln, Champignons in Gorgonzola-Sahnesauce dazu Kartoffelecken | 19,90 € |
| 35. Lachspfanne (b, c, d, e, i, l, n)
mit Spinat, Karotten, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce dazu Kartoffelecken | 22,90 € |
| 36. Gambaspfanne (c, d, e, l, n)
mit Saisongemüse in Curry-Sahnesauce dazu Kartoffelecken | 22,90 € |
| 37. Lammpfanne (d, e, i, l, n)
mit Spinat, Tomaten in Hollandaise-Sahnesauce dazu Kartoffelecken | 25,50 € |
| 38. Rinderpfanne (d, e, i, l, n)
mit Champignons und Zwiebeln in Pfeffer-Rahmsauce dazu Kartoffelecken | 25,50 € |



FLEISCHGERICHTE

- 39. Hähnchenspieß** ^(9, a, d, e, l, n) **17,50 €**
mit Reis, Pfeffer-Rahmsauce und Salatbeilage
- 40. Hähnchenbrust Mango** ^(a, d, e, i, l, n) **17,50 €**
gegrillte Hähnchenbrust in Mango-Chilisauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage
- 41. Hähnchenbrust** ^(9, a, e, i, k) **17,50 €**
gegrillte Hähnchenbrust mit Salatbeilage und Gorgonzola-Sahnesauce dazu Kartoffelecken
- 42. Kalbsleber** ^(e, i, l, n) **18,50 €**
mit Äpfeln und Zwiebeln in Bratensauce dazu Kartoffelstampf und Salatbeilage
- 43. Schweinemedallions Marsala** ^(9, d, e, i, l, n, o) **20,50 €**
gegrillte Schweinemedallions mit Salatbeilage, Marsala-Sahnesauce dazu Kartoffelecken
- 44. Schweinemedallions** ^(9, d, e, i, l, n) **20,50 €**
gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit gebratenen Champignons dazu Kartoffelecken
- 45. Schweinemedallions mit Serrano-Schinken** ^(9, d, e, i, l, n) **22,50 €**
gegrillte Schweinemedallions ummantelt mit Serrano-Schinken dazu Salatbeilage, Kroketten und Bratensauce



FISCHGERICHTE

50. Gambas 12 St. ^(1, c, e, l, n) 19,50 €
in Knoblauchöl dazu Aioli, Kartoffelecken und Salatbeilage
51. Zanderfilet ^(1, c, e, l, n) 22,50 €
ummantelt in Serrano-Schinken in Weißwein-Sahnesauce dazu Rucolasalat und Kartoffelstampf
52. Ganze Scholle (ohne Kopf) ^(1, 9, b, d, e, l) 22,90 €
in Butter-Specksauce dazu Salatbeilage und Kartoffelwürfel in Knoblauch-Petersilie
53. Lachsfilet ^(1, 9, c, d, e, l) 22,90 €
Spinat und Tomaten in Hollandaise-Sahnesauce dazu Kartoffelstampf
54. Ganze Dorade ^(9, a, d, e, i, l) 22,90 €
gegrillt dazu Kartoffelstampf und Salatbeilage mit Aioli

KINDERGERICHTE

55. Fettuccine in Tomatensauce ^(1, 9, a, d, e, i, l) 6,00 €
56. Chicken Nuggets mit frittierten Kartoffelstücken ^(l) 7,50 €

DESSERTS

57. Tartufo Classico ^(d, h, k, n, o) 6,50 €
mit Schokoladeneis und kandierten Haselnussstückchen
58. Crema Catalana ^(a, d) 6,50 €
mit einer karamellisierten Schicht
59. Tiramisu ^(a, d, i, o) 6,50 €
60. Cassata ^(a, d, k) 6,50 €
nach sizilianischer Art

Zusatzstoffe

(1) mit Konservierungsstoff(en), (2) mit Farbstoff(en), (3) mit Antioxidationsmittel (n), (4) mit Süßungsmittel(n), (5) chininhaltig, (6) koffeinhaltig, (7) taurinhaltig, (8) geschwärzt, (9) mit Geschmacksverstärker(n)

Allergene

(a) Eier, (b) Fisch, (c) Krebstiere, (d) Milch, (e) Sellerie, (f) Sesamsamen, (g) Schwefeldioxid und Sulfite, (h) Erdnüsse, (i) glutenhaltige Getreide, (j) Lupine, (k) Schalenfrüchte, (l) Senf, (m) Weichtiere, (n) Sojabohnen, (o) Alkohol

SOFTDRINKS

San Pellegrino (Mineralwasser).....	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,50 €
Aqua Panna (stilles Wasser).....	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,50 €
Coca Cola ^(2, 6) , Coca Cola Zero ^(2, 4, 6) , Mezzo Mix ^(2, 3, 6)	0,40 l	4,90 €
Fanta ^(2, 3)	0,20 l	3,00 €
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Russian Wild Berry).....	0,20 l	3,00 €
Fruchtsäfte (Apfel, Maracuja, KiBa, Rhabarber).....	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	6,00 €
Alle Säfte als Schorle.....	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	4,90 €
Red Bull ^(4, 6, 7)	0,25 l	3,50 €
Vita Malz ⁽²⁾	0,33 l	3,00 €
Fritz Kola ⁽²⁾	0,33 l	3,50 €
Bionade ⁽²⁾ (Holunder, Litschi, Zitrone naturtrüb).....	0,33 l	3,50 €

FASSBIERE

Warsteiner.....	4,8 %	0,30 l	4,00 €
		0,50 l	5,50 €
Alster.....	3,7 %	0,30 l	4,00 €
		0,50 l	5,50 €
San Miguel.....	5,4 %	0,30 l	4,00 €
		0,50 l	5,50 €
König Ludwig Dunkel.....	5,5 %	0,30 l	4,00 €
		0,50 l	5,50 €

FLASCHENBIERE

Störtebecker (Bernsteinweizen, Schwarzbier).....	5,4 %	0,50 l	5,50 €
Störtebecker Weizen (alkoholfrei).....		0,50 l	5,50 €
Franziskaner Weizen (alkoholfrei).....		0,50 l	5,50 €
Beck's Blue (alkoholfrei).....		0,33 l	3,50 €

SEKT & CHAMPAGNER

Flasche Prosecco.....	11 %	0,20 l	9,00 €
Hugo (alkoholfrei).....		0,20 l	5,50 €
Hugo.....	7 %	0,20 l	7,50 €
Campari Soda.....	25 %	0,20 l	5,50 €
Flasche Sekt (trocken, medium dry, Rosé trocken).....	11 %	0,20 l	5,50 €
Flasche Sekt (alkoholfrei).....		0,20 l	5,50 €
Aperol Spritz.....	15 %	0,20 l	7,50 €

BRÄNDE, WEINBRÄNDE & LIKÖR (2 cl jeweils)

Sierra Tequila (silver, gold).....	38 %		3,00 €
Asbach Uralt.....	38 %		3,00 €
Linie Aquavit.....	41,5 %		3,00 €
Osborne Veterano.....	30 %		3,00 €
Osborne 103.....	30 %		3,00 €
Baileys.....	17 %		3,00 €
Jägermeister.....	35 %		3,00 €
Fernet Branca.....	39 %		3,00 €
Fernet Menta.....	28 %		3,00 €

Averna.....	29 %	3,00 €
Marsala.....	17 %	3,00 €
Obstwasser.....	38 %	3,00 €
Sambuca Molinari.....	40 %	3,50 €
Amaretto di Saronna.....	21 %	3,50 €
Frangelico.....	20 %	3,50 €
Amarula.....	17 %	3,50 €
Ramazotti.....	30 %	3,50 €
Grappa della Casa.....	40 %	4,00 €
Vecchia Romagna.....	38 %	4,00 €
Remy Martin.....	40 %	4,50 €
Calvados Papidoux.....	40 %	4,50 €
Chardonnay Grappa.....	42 %	5,90 €

SPIRITUOSEN (2 cl jeweils)

Bacardi Rum Carta Blanca.....	37,5 %	5,50 €
Gordon's Dry Gin.....	37,5 %	5,50 €
Glenfiddich.....	40 %	5,50 €
Johnnie Walker Red Label.....	40 %	5,50 €
Hennessy.....	40 %	5,50 €
Jack Daniel's.....	40 %	5,50 €
Southern Comfort.....	35 %	5,50 €
Absolut Vodka.....	40 %	5,50 €

Three Sixty Vodka.....	37,5 %	5,50 €
Ballantines.....	40 %	5,50 €
Bushmills 1608.....	40 %	5,50 €

APERITIFS (5 cl jeweils)

Sherry (medium dry, medium sweet, fino).....	7 %	5,50 €
Martini (Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Extra Dry).....	14,4 %	5,50 €

LONGDRINKS (mit je 4 cl Spirituose)

Vodka Red Bull.....	8,50 €
Vodka Lemon.....	8,50 €
Gin Tonic.....	8,50 €
Gin Wild Berry.....	8,50 €
Bacardi Cola.....	8,50 €
Jack Daniel's Cola.....	8,50 €
Ballantine's Cola.....	8,50 €
Jägermeister Red Bull.....	8,50 €
Southern Comfort mit Ginger Ale.....	8,50 €
Ramazotti Rosato Mio (mit Tonic Water und frischen Limetten).....	8,50 €
Malibu Maracooler (mit Cola und frischen Limetten).....	8,50 €
Malibu Apfelsaft.....	8,50 €
Maracuja 43.....	8,50 €
Martini Tonic.....	8,50 €
Aperol Tonic.....	8,50 €

HEIßE GETRÄNKE

Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Rooibos, Grün).....	3,00 €
Tasse Kaffee.....	3,00 €
Espresso.....	3,00 €
Espresso Double.....	3,50 €
Espresso Macchiato.....	3,50 €
Cappuccino.....	3,50 €
Latte Macchiato.....	4,50 €
Milchkaffee.....	4,50 €
Heiße Schokolade.....	4,00 €
Glühwein.....	3,50 €

OFFENE WEIßWEINE (0,2 l jeweils)

Grauer Burgunder - 12.5 % Vol Trocken, vollmundig und elegant	6,90 €
Pinot Grigio - 12 % Vol Trocken, elegant und feinsüchtig	6,90 €
Chardonnay - 12 % Vol Trocken, fruchtig und sehr ausgewogen	6,90 €
Riesling - 12,5 % Vol Halbtrocken	6,90 €
Frizzantino - 8 % Vol Spritzig und lieblich	6,00 €

OFFENE ROSEWEINE (0,2 l jeweils)

Bardolino Chiaretto - 12 % Vol 6,90 €
Trocken und fruchtig

OFFENE ROTWEINE (0,2 l jeweils)

Primitivo - 13.5 % Vol 6,90 €
Trocken und würzig

Nero D'avola - 13 % Vol 6,90 €
Trocken

Montepulciano D'Abruzzo - 12 % Vol 6,90 €
Trocken und harmonisch

Lambrusco - 12 % Vol 6,00 €
Spritzig und lieblich

SCHAUMWEINE (0,75 l jeweils)

Prosecco Millesimato MABIS - Veneto - Italien - 11.5 % Vol - 28,00 €

Rebsorte: Glera

Jahrgangsprosecco mit Flaschengärung! Sinnlich fruchtiges Vergnügen mit langanhaltender Perlage.

Crémant de Limoux »Grande Cuvée 1531« SIEUR D'ARQUES - Limoux - Frankreich - 12.5 % Vol - 35,00 €

Rebsorten: Chardonnay, Chenin-blanc

Aromen grüner Äpfel und Honig sowie florale Noten. Frische, Finesse und eine sehr feine Perlage.

Zusatzstoffe

(2) mit Farbstoff(en), (3) mit Antioxidationsmittel(n), (4) mit Süßungsmittel (n), (6) koffeinhaltig, (7) taurinhaltig