



# RUCOLA TAPAS + MORE

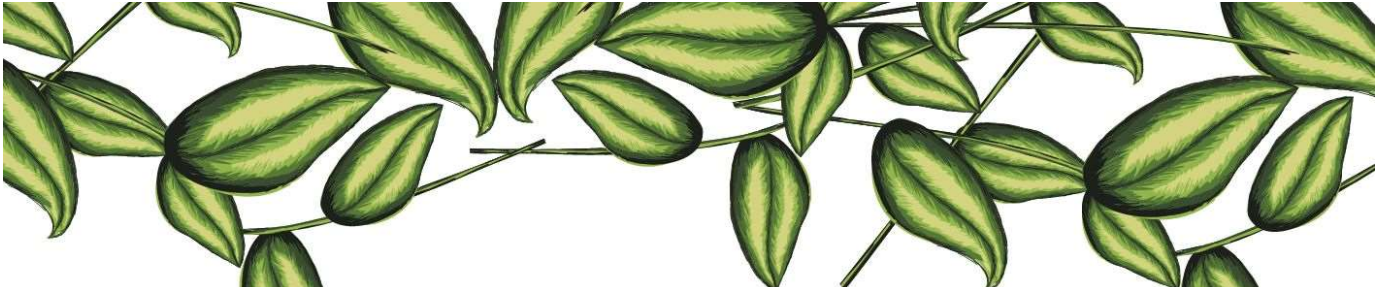
## VORSPEISEN

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

## SALATE

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

- |  |         |
|--|---------|
| 3. Champignonsalat <sup>(1, 2, 8, 9, d, e, l, n)</sup><br>mit Oliven, Champignons und Grana Padano Käse                            | 13,90 € |
| 4. Hähnchensalat <sup>(1, 9, e, l, n)</sup><br>mit gebratener Hähnchenbrust  | 16,90 € |
| 5. Gambassalat <sup>(1, 8, 9, b, e, l, n)</sup><br>mit gebratenen Gambas (4 St.) und Oliven  | 16,90 € |
| 6. Rinderstreifensalat <sup>(1, 9, d, e, l, n)</sup><br>mit gebratenen Rinderstreifen und Grana Padano Käse                        | 18,50 € |
| 7. Garnelensalat <sup>(9, c, e, l, n)</sup><br>mit gegrillten Garnelen   | 18,50 € |
| 8. Datteln in Speckmantel Salat <sup>(1, 2, 9, e, l, n)</sup><br>mit frittierten Datteln in Speckmantel und Pimientos mit Meersalz | 18,50 € |
| 9. Lachssalat <sup>(1, 8, 9, b, e, l, n)</sup><br>mit gegrilltem Lachsfilet und Oliven   | 19,90 € |



## TAPAS

- 10. Tapas Vegetarisch** (1, 2, d, i, l, n) 24,90 €  
Auberginen in Honig, kleine rote Paprika gefüllt mit Frischkäse, Pimientos mit Meersalz, Champignons Aglio e Olio, vegane Falafel dazu Salatbeilage
- 11. Tapas Fritos** (1, a, b, c, d, e, i, l, n) 24,90 €  
Panierte Tintenfischstreifen, Chili Poppers, Chicken Wings, Datteln im Speckmantel, frittierte Sardellen dazu Kartoffelecken
- 12. Tapas Caliente** (1,2, 3, a, c, i, l) 24,90 €  
Schweinespieß, Fleischbällchen, Datteln im Speckmantel, Tortilla mit Gemüse, Garnelen dazu Kartoffelecken
- 13. Tapas Rucola** (1, 3, a, c, d, i, l) 24,90 €  
Datteln im Speckmantel, Fleischbällchen, Manchego-Käsescheiben, Serrano-Schinken, Garnelen dazu Kartoffelecken
- 14. Tapas Spezial** (1, 2, c, d, i) 24,90 €  
Schweinespieß, Garnelenspieß, Hähnchenspieß und Datteln im Speckmantel dazu Pimientos mit Meersalz am Spieß und Kartoffelecken
- 15. Tapas à la Chef** (1, 3, c, i) 24,90 €  
Chicken Wings, Pimientos mit Meersalz, Hähnchenspieß, Garnelen in Knoblauchöl, Chorizo in Rotwein dazu Kartoffelecken
- 16. Tapas Käse** (1, 2, a, d, e, i, l, n) 24,90 €  
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, frittierte Sardellen, frittierte Krebscheren, Gambas (2 St.) dazu Salatbeilage
- 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

Wenn Sie wünschen, können Sie zusätzlich folgende Beilagen bestellen:

**Brot - 1,00 €; Aioli - 1,00 €; Salatbeilage - 4,00 €; Pommes Frites - 5,00 €**



## 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

### Fisch

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



## PASTA

Alle Gerichte werden mit der Nudelsorte Fettuccine serviert.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>19. Pasta Vegetarisch</b> (1, 9, a, d, e, i, l)   | <b>16,50 €</b> |
| mit Spinat, Zucchini, Champignons und Zwiebeln in Gorgonzola-Sahnesauce mit frittiertem Rucola und Grana Padano Käse |                |
| <b>20. Pasta Hähnchenstreifen</b> (1, 9, a, d, e, i, l)  | <b>17,50 €</b> |
| Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce  |                |
| <b>21. Pasta Garnelen</b> (1, 9, a, b, c, d, e, i, l)  | <b>18,50 €</b> |
| mit Garnelen, Paprika und Tomaten in hausgemachter Pesto-Sahnesauce  |                |
| <b>22. Pasta Gambas</b> (1, 9, a, b, d, e, i, l)   | <b>19,50 €</b> |
| mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Paprika gebraten in Olivenöl  |                |
| <b>23. Pasta Rinderstreifen</b> (1, 9, a, d, e, i, l)  | <b>19,50 €</b> |
| mit Rinderstreifen, Champignons in Rotwein-Sahnesauce mit frittiertem Rucola und Grana Padano Käse                   |                |
| <b>24. Pasta Schweinefilet</b> (1, 9, a, d, e, i, l)   | <b>19,50 €</b> |
| mit Schweinefilet, Champignons und Zucchini in Thymian-Sahnesauce mit frittiertem Rucola und Grana Padano Käse       |                |
| <b>25. Pasta Salmone</b> (1, 9, a, b, d, e, i, l)  | <b>19,50 €</b> |
| mit Lachsstreifen, Spinat und Paprika in Sahnesauce  |                |

Wenn Sie wünschen, können Sie  
**Grana Padano Käse - 1,00 €**  
zusätzlich bestellen.



## REISPFANNEN

Die Zubereitung nimmt ca. 30 Minuten in Anspruch.

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>26. Paella con Veduras</b> <sup>(9, e)</sup>  | <b>19,50 €</b> |
| Basmatireis mit Auberginen, Zucchini, Porree, Paprika, grünen Bohnen, Karotten und Spinat in pikanter Tomatensauce |                |
| <b>27. Paella con Pollo</b> <sup>(9, e)</sup>  | <b>21,50 €</b> |
| Basmatireis mit gebratenen Hähnchenstreifen und Gemüse in Paellasauce  |                |
| <b>28. Paella con Pez</b> <sup>(1, 9, b, c, e, l, m, n)</sup>  | <b>22,50 €</b> |
| Basmatireis mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse mit Paellagewürz in Weißwein-Buttersauce                          |                |

## BURGER

Alle Burger werden mit Salatbeilage serviert.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>29. Falafel</b> <sup>(9, d, e, i, l, n)</sup>                            | <b>16,90 €</b> |
| mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, roter Mojosaucе dazu Pommes Frites           |                |
| <b>30. Chick'n</b> <sup>(1, 9, a, d, e, i, l, n)</sup>                      | <b>18,90 €</b> |
| mit Tomaten, Rucola, Zwiebel, Currysauce dazu Pommes Frites                 |                |
| <b>31. Lachsburger</b> <sup>(9, a, b, d, e, i, l, n)</sup>                  | <b>19,90 €</b> |
| mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Currysauce dazu Pommes Frites                |                |
| <b>32. Angus</b> <sup>(1, 9, a, d, e, i, l, n)</sup>                        | <b>19,90 €</b> |
| mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachter Burgersauce dazu Pommes Frites |                |
| <b>33. Schweinefilet</b> <sup>(1, 2, 9, d, e, i, l, n)</sup>                | <b>19,90 €</b> |
| mit Tomaten, Rucola, Zwiebeln, hausgemachter Burgersauce dazu Pommes Frites |                |



## FLEISCHGERICHTE

- 34. Hähnchenspieß** <sup>(9, a, d, e, l, n)</sup> 19,50 €  
mit Reis, Pfeffer-Rahmsauce und Salatbeilage
- 35. Hähnchenbrust Mango** <sup>(a, d, e, i, l, n)</sup> 19,50 €  
gegrillte Hähnchenbrust in Mango-Chilisauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage
- 36. Hähnchenbrust** <sup>(9, a, e, i, k)</sup> 19,50 €  
gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons und Gorgonzola-Sahnesauce dazu Kartoffelecken
- 37. Kalbsleber** <sup>(e, i, l, n)</sup> 19,50 €  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Bratensauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage
- 38. Schweinemedallions Marsala** <sup>(9, d, e, i, l, n, o)</sup> 20,50 €  
gegrillte Schweinemedallions mit Gemüse, Marsala-Sahnesauce dazu Kartoffelecken
- 39. Schweinemedallions** <sup>(9, d, e, i, l, n)</sup> 20,50 €  
gegrillte Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit gebratenen Champignons dazu Kartoffelecken
- 40. Schweinemedallions mit Serrano-Schinken** <sup>(9, d, e, i, l, n)</sup> 22,50 €  
gegrillte Schweinemedallions ummantelt mit Serrano-Schinken dazu Salatbeilage, Kroketten und Bratensauce
- 41. Schweinemedallions mit Gorgonzola** <sup>(9, d, e, i, l)</sup> 22,50 €  
gegrillte Schweinemedallions mit Gemüse, Kartoffelecken und Gorgonzola Sahnesauce
- 42. Rumpsteak (300 gr)** <sup>(9, d, e, i)</sup> 28,50 €  
gegrilltes Rumpsteak mit Gemüse und Kräuterbutter dazu Kroketten
- 43. Rumpsteak Pfeffer (300 gr)** <sup>(9, d, e, i, l)</sup> 28,50 €  
gegrilltes Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce und Champignons dazu Kartoffelecken
- 44. Rumpsteak mit Gorgonzola** <sup>(9, d, e, i, l)</sup> 28,50 €  
gegrilltes Rumpsteak mit Salatbeilage und Gorgonzola Sahnesauce dazu Pommes Frites



## FISCHGERICHTE

45. Gambas 12 St. <sup>(1, c, e, l, n)</sup> 19,50 €  
in Knoblauchöl dazu Aioli, Kartoffelecken und Salatbeilage
46. Zanderfilet <sup>(1, c, e, l, n)</sup> 22,50 €  
ummantelt in Serrano-Schinken in Weißwein-Sahnesauce dazu Rucolasalat und Kartoffelecken
47. Garnelenpfanne <sup>(c, d, e, l, n)</sup> 22,90 €  
mit Gemüse in Currysahnesauce und Reis dazu Salatbeilage
48. Lachsfilet <sup>(1, 9, c, d, e, l)</sup> 22,90 €  
Spinat und Tomaten in Kräutersahnesauce dazu Kartoffelecken
49. Lachspfanne <sup>(c, d, e, l, n)</sup> 22,90 €  
mit Spinat, Karotten, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce dazu Reis

## KINDERGERICHTE

50. Fettuccine in Tomatensauce <sup>(1, 9, a, d, e, i, l)</sup> 6,00 €
51. Chicken Nuggets mit Pommes Frites<sup>(l)</sup> 7,50 €

## DESSERTS

52. Tartufo Classico <sup>(d, h, k, n, o)</sup> 6,50 €  
mit Schokoladeneis und kandierten Haselnussstückchen
53. Crema Catalana <sup>(a, d)</sup> 6,50 €  
mit einer karamellisierten Schicht
54. Churros <sup>(a, d, h)</sup> 6,50 €  
mit Butterzucker und Schokoladensauce
55. Cassata <sup>(a, d, k)</sup> 8,50 €  
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 <sup>(2, 6)</sup> , Coca Cola Zero <sup>(2, 4, 6)</sup> , Mezzo Mix <sup>(2, 3, 6)</sup> .....	0,40 l	4,90 €
Fanta <sup>(2, 3)</sup> .....	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 <sup>(4, 6, 7)</sup> .....	0,25 l	3,50 €
Vita Malz <sup>(2)</sup> .....	0,33 l	3,00 €
Fritz Kola <sup>(2)</sup> .....	0,33 l	3,50 €
Bionade <sup>(2)</sup> (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)

<b>Grauer Burgunder - 12.5 % Vol</b> Trocken, vollmundig und elegant	6,90 €
<b>Pinot Grigio - 12 % Vol</b> Trocken, elegant und feinsüchtig	6,90 €
<b>Chardonnay - 12 % Vol</b> Trocken, fruchtig und sehr ausgewogen	6,90 €
<b>Riesling - 12,5 % Vol</b> Halbtrocken	6,90 €
<b>Frizzantino - 8 % Vol</b> 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