Rucola

TAPAS + MORE

SPEISEKARTE

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

VORSPEISEN

1. Tomatensuppe mit Sahne *(9, d)* 6.90

SALATE

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

3. Champignonsalat *(1, 2, 8, 9, d, e, l, n)* 17.90
mit Oliven, Champignons

4. Hähnchensalat *(1, 9, e, l, n)* 18.90
mit gebratener Hähnchenbrust

5. Serrano Manchego-Käse Salat *(1, 8, 9, b, e, l, n)* 19.90
mit Serrano-Schinken, Manchego-Käse und Oliven

6. Falafel mit Fetakäse Salat *(9, d, e, l, n)* 20.90
mit frittierten Falafel und frittiertem Fetakäse

7. Garnelensalat *(9, c, e, l, n)* 20.90
mit gegrillten Garnelen

8. Salat mit Datteln im Speckmantel *(1, 2, 9, e, l, n)* 19.90
mit frittierten Datteln im Speckmantel und Pimientos mit Meersalz

9. Lachssalat *(1, 8, 9, b, e, l, n)* 22.90
mit gegrilltem Lachsfilet und eingelegten Oliven





TAPAS

Wenn Sie wünschen, können Sie zusätzlich folgende Beilagen bestellen:
Salatbeilage - 4.00 Pommes Frites - 5.00



10. Tapas Vegetarisch *(1, 2, d, i, l, n)* 26.90

frittierte Zucchini Bällchen, frittierte Auberginen in Honig, Pimientos mit Meersalz, Champignons in Knoblauchöl, vegane Falafel dazu Salatbeilage

11. Tapas Fritos *(1, a, b, c, d, e, i, l, n)* 26.90

frittierter Tintenfisch, Chili Poppers, Chicken Wings, Datteln im Speckmantel, frittierte Sardellen dazu Kartoffelecken

12. Tapas Caliente *(1, 2, 3, a, c, i, l)* 26.90

Schweinespieß, Rinderhackbällchen, Datteln im Speckmantel, Tortilla mit Gemüse, Garnelen in Knoblauchöl dazu Kartoffelecken

13. Tapas Rucola *(1, 3, a, c, d, i, l)* 26.90

Datteln im Speckmantel, Rinderhackbällchen, Manchego-Käsescheiben, Serrano-Schinken, Garnelen in Knoblauchöl dazu Kartoffelecken

14. Tapas Spezial *(1, 2, c, d, i)* 26.90

Schweinespieß, Garnelen in Knoblauchöl , Hähnchenspieß in Mangosauce und Datteln im Speckmantel dazu Pimientos mit Meersalz und Kartoffelecken

15. Tapas à la Chef *(1, 3, c, i)* 26.90

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

16. Tapas Käse *(1, 2, a, d, e, i, l, n)* 26.90

frittierter Fetakäse , Mozzarella Sticks, Manchego-Käsescheiben, Chili-Poppers, eingelegte Oliven dazu Kartoffelcken

17. Tapas Meeresfrüchte *(b, c, l)* 26.90

Garnelen in Knoblauchöl, frittierter Tintenfisch, frittierte Sardellen, frittierte Krebsscheren aus Surimi im Backteig, Gambas (2 St.) dazu Salatbeilage

18. Tapas More *(1, 2, 9, c, d, e, i, n)* 26.90

Tortilla mit Gemüse, Schweinespieß, frittierter Tintenfisch, Hähnchenspieß in Mangosauce und Pimientos mit Meersalz





TAPAS VARIATIONEN

Sie können 5 Schalen aus den folgenden Tapas wählen für **28.50**. Jede Bestellung wird mit Aioli, roter Mojo Sauce und Brot serviert.

Vegetarisch

- frittierte Zucchini-Bällchen
- gebratene Pimientos mit Meersalz
- Champignons in Knoblauchöl
- vegane Falafel
- Manchego-Käse
- eingelegte Oliven
- Tortilla mit Gemüse
- frittierte Kartoffelstücke
- frittierter Fetakäse
- Mozzarella Sticks (3 St.)
- Chili-Poppers (3 St.)
- frittierte Auberginen in Honig

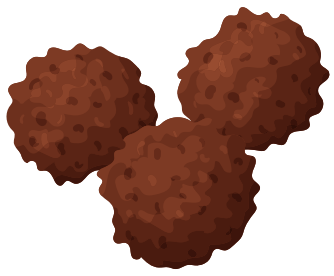


Fleisch

- Hähnchenspieße in Mangosauce (2 St.)
- Rinderleber in Knoblauchöl
- Schweinespieße (2 St.)
- pikante Chorizo in Rotwein
- Datteln im Speckmantel
- Serrano-Schinken



- Rinderhackbällchen
- Chicken Wings
- Chicken Karaage



Fisch

- Garnelen in Knoblauchöl
- frittierter Tintenfisch
- frittierte Krebsscheren aus Surimi im Backteig (3 St.)
- frittierte Sardellen
- Gambas (2 St.) in Knoblauchöl
- Pangasiusfilet im Backteig



PASTA

Alle Gerichte werden mit der Nudelsorte Fettuccine serviert.

19. Pasta Vegetarisch *(1, 9, a, d, e, i, l)* 17.50
mit Spinat, Zucchini, Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce

20. Pasta Hähnchenstreifen *(1, 9, a, d, e, i, l)* 18.90
Hähnchenbruststreifen, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sahnesauce

21. Pasta Garnelen *(1, 9, a, b, c, d, e, i, l)* 20.90
mit Garnelen, Paprika und Tomaten in Knoblauch-Sahnesauce

22. Pasta Rinderstreifen *(1, 9, a, ,d, e, i, l)* 22.90
mit Rinderstreifen, Champignons und Zwiebeln in Rotwein-Sahnesauce

BURGER

Alle Burger werden mit einer Salatbeilage und Pommes Frites serviert.

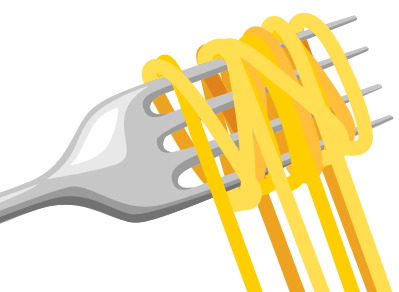
29. Falafel *(9, d, e, i, l, n)* 17.90
mit roter Mojosauce , Tomaten, Rucola, Zwiebeln

30. Chick'n *(1, 9, a, d, e, i, l, n)* 18.90
mit hausgemachter Currysauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

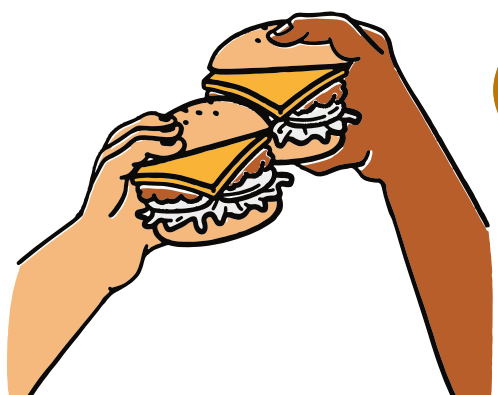
31. Lachsburger *(9, a, b, d, e, i, l, n)* 20.90
mit hausgemachter Currysauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

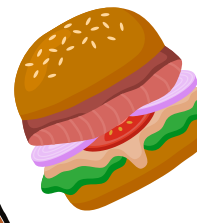
32. Angus (285 g) *(1, 9, a, b, d, e, i, l, n)* 24.90
mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln

33. Schweinefilet *(1, 2, 9, d, e, i, l, n)* 19.90
mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Rucola, Zwiebeln









FLEISCHGERICHTE



34. Hähnchenbrust in Pfeffer (9, a, d, e, l, n) 20.50
mit Reis, Pfefferrahmsauce und Salatbeilage

35. Hähnchenbrust Mango (a, d, e, i, l, n) 20.50
gegrillte Hähnchenbrust in Mango-Chilisauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage

36. Hähnchenbrust mit Marsala (9, d, e, i, l, n, o) 20.50
gegrillte Hähnchenbrust in Marsala-Sahnesauce dazu Gemüse und Kartoffelecke

37. Kalbsleber (e, i, l, n) 21.50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Bratensauce dazu Kartoffelecken und Salatbeilage

38. Schweinemedaillons Marsala (9, d, e, i, l, n, o) 22.50
gegrillte Schweinemedaillons in Marsala-Sahnesauce dazu Gemüse, Kroketten

39. Schweinemedaillons (9, d, e, i, l, n) 22.50
gegrillte Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce mit Champignons und Zwiebeln
dazu Kartoffelecken

40. Rinderhüftsteak (250 g) (9, d, e, i, l, n) 27.90
gegrilltes Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce dazu Gemüse und Kroketten

41. Rinderpfanne (9, d, e, i, l, n) 27.90
mit Rinderhüftsteak, Champignons und Zwiebeln in Rotwein-Sahnesauce dazu Kroketten

42. Grillteller (9, d, e, i, l, n) 31.90
gegrilltes kleines Rinderhüftsteak, Hähnchenbrust und Schweinefilet dazu Gemüse mit
Pfefferrahmsauce mit Kroketten



FISCHGERICHTE



45. Gambas 8 Stk. *(1, c, e, l, n)* 20.50

in Knoblauchöl dazu Aioli, Kartoffelecken und Salatbeilage

46. Doradenfilet *(9,a, c, d, e, i, l)* 23.50

gegrilltes Doradenfilet in Hummer-Sahnesauce dazu Gemüse und Kartoffelecken

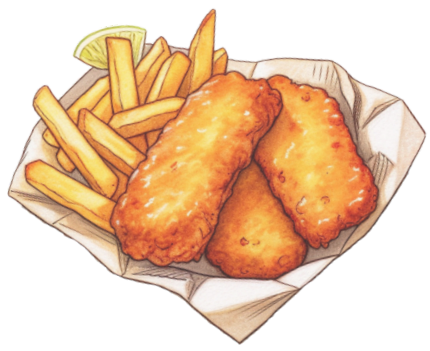
47. Lachsfilet *(1, 9, c, d, e, l)* 23.90

mit Gemüse in Hummer-Sahnesauce dazu Kartoffelecken



KINDERGERICHTE

50. Fettuccine in Tomatensauce *(1, 9, a, d, e, i, l)* 6.00



51. Chicken Nuggets mit Pommes Frites *(i)* 7.50

DESSERT

52. Tartufo Classico *(d, i, k, l, n, o)* 7.00



Klassisches Schokoladen und Zabaioneeis, Verfeinert mit Haselnussstücken und Schokoladensauce.

53. Nougat Parfait *(d, i, k, o)* 7.00

Cremiges Speis-Semifreddo mit weißem Nougat und karamellisierten Haselnussstückchen.

54. Churros *(a, d, h, i)* 6.50



mit Puderzucker und Schokoladensauce

55. Cassata *(a , d, i, k, o)* 8.50

Traditionelle Eiscremespeise nach sizilianischer Art mit kandierten Früchten und Haselnussstückchen.

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) Fanta(2,3)	0,20 l	3.00
	0,40 l	4.90
Schweppes (Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berry)	0,20 l	3.00
Fruchtsäfte	0,20 l	3.50
(Apfel, Banane, Maracuja, Kiba, Kirsche, Rhabarber)	0,40l	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
Bionade(2)	0,33 l	3.50
(Holunder, Orange, Eistee)		

HEIßE GETRÄNKE



Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Rooibos, Grün)	3.00
Tasse Kaffee	3.00
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.50
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato	4.50
Milchkaffee	4.50
Heiße Schokolade	4.00
Glühwein	3.50

FASSBIER



Warsteiner	4,8 %	0,30l	4.00
		0,50l	5.50
Alster	3,7 %	0,30l	4.00
		0,50l	5.50
San Miguel	5,4 %	0,30l	4.00
		0,50l	5.50
König Ludwig Dunkel	5,5 %	0,30l	4.00
		0,50l	5.50

FLASCHENBIER

Störtebecker (Bernsteinweizen)	5,4%	0,50l	5.50
Störtebecker Weizen (alkoholfrei)		0,50l	5.50
Franziskaner Weizen (alkoholfrei)		0,50l	5.50
Beck´s Blue (alkoholfrei)		0,33l	3.50



SEKT

Flasche Prosecco	11 %	0,20l	9.00
Hugo (alkoholfrei)		0,20l	5.50
Hugo	7 %	0,20l	7.50
Campari Soda	25 %	0,20l	7.50
Flasche Sekt (trocken, medium dry, Rosé trocken)	11 %	0,20l	7.50
Flasche Sekt (alkoholfrei)		0,20l	7.50
Aperol Spritz	15 %	0,20l	7.50



OFFENE WEIßWEIN

0,2l jeweils



Grauer Burgunder - trocken 12.5 % Vol 6.90
fruchtig, frisch und ausgewogen mit feinen mineralischen Nuancen

Pinot Grigio - trocken 12 % Vol 6.90
Frisch, harmonisch, exotische Früchte & feine Zitrusnoten.

Chardonnay - trocken 12 % Vol 6.90
Pfirsich, Zitrus & exotische Früchte, frisch und weich.

Riesling - halbtrocken 12,5 % Vol 6.90
Apfel, Pfirsich & Zitrus, fruchtig mit milder Restsüße.

Frizzantino - lieblich 8 % Vol 6.00
Fruchtig, leicht prickelnd und angenehm süß.

OFFENE ROSÉWEIN

0,2l jeweils

Bardolino Chiaretto - trocken 12 % Vol 6.90
Erdbeere, Himbeere & Kirsche, saftig und frisch.

OFFENE ROTWEIN

0,2l jeweils



Primitivo - trocken 13 % Vol 6.90
Dunkle Beeren & reife Früchte, vollmundig und würzig

Rioja - trocken, 13,5 % Vol 6.90
Dunkle Früchte, feine Würze und typischer Rioja-Charakter, fruchtig und voll im Mundgefühl.

Montepulciano d'Abruzzo - trocken 12 % Vol 6.90
Kirsche & dunkle Beeren, weich und harmonisch.

Lambrusco - lieblich 12 % Vol 6.00
Fruchtig, süß und prickelnd, mit intensiven Beerenaromen.

APERITIFS

5 cl jeweils



Sherry (medium dry, medium sweet, fino)- 7 % 5.50

Martini (Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Extra Dry)- 14,4 % 5.50

BRÄNDE, WEINBRÄNDE & LIKÖR

2cl 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 Saronno	21 %	3.50
Frangelico	20 %	3.50





Amarula	17 %	3.50
Ramazzotti	30 %	3.50
Grappa della Casa	40 %	4.00
Vecchia Romagna	38 %	4.00
Remy Martin	40 %	4.50
Calvados Papidou	40 %	4.50

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 %	5.00
Three Sixty Vodka	37,5 %	5.50
Ballantines	40 %	5.50
Bushmills 1608	40 %	5.50







LONGDRINKS mit je 4cl 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
Ramazzotti 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





Alkoholfrei Drink

Mojito Alkoholfrei (mit Eiswürfel, frischen Limetten und Minze)	0,20 l	4.90
Orange Spritz alkoholfrei (mit Eiswürfel und frischen Orangen)	0,20 l	4.90

