

Tapas im Schinkenwirt 17.-26. Januar 2025

täglich ab 18 Uhr – außer Mittwoch

Tapas, so nennt man die unwiderstehlichen Kleinigkeiten, die meist auf dem Tresen hinter Glas präsentiert werden und in Spanien das "große Mahl" einleiten oder ersetzen. In den sonnendurchfluteten Straßen ist die Tapas-Bar mit ihren Schinken, die von der Decke hängen, ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Ihren Ursprung haben die Tapas im sonnigen Süden, wo man seit jeher gern im Freien speist, und dazu stets ein Gläschen Sherry trinkt. Dessen feiner Duft lockte Insekten an, weshalb man das Glas vorbeugend mit einem kleinen Deckel (=tapa) bedeckte, auf den man als Beigabe zum Getränk ein paar Oliven, etwas Fisch, Schinken, Wurst oder andere Appetithappen legte.

Alioli & Co. —natuerlich handgeruehrt-

Pan – ein Teller ofenwarmes Brot	3,80
Pan con Alioli - Brot mit milder Knoblauchcreme	6,20
Alioli sin pan - Knoblauchcreme ohne Brot	2,40
<i>alternativ ohne Knoblauch:</i>	
...mit frischem Kräuterquark	2,60
...mit hausgemachtem Hummus	2,60

Tapas Frias – Antipasti

-serviert auf kleinen Tellern und Schalen-

Aceitunas – würzig eingelegte Oliven	3,30
Esparragos - herzhafter Spargelsalat	4,90
Pimientos - gegrillte Paprika mit Knoblauch	3,60
Queso Romero – Schafskäse mit Rosmarin	5,50
Queso Manchego	4,90
Carpaccio vom Rind, Olivenöl & Parmesan	15,-
hausgemachte Wildpaté mit Fruchtsalsa	6,20
Jamon - Bergschinken	5,20
Jamon Jabali - Wildschweinschinken mit Oliven	5,40
Salchichon Jabali - Wildsalami mit Oliven	5,40

Zuppe – Sopas - Suppen

Tomatensuppe mit Pesto	8,80
Tagessuppe (wechselt täglich)	8,80

Vegetariano - warme Gemuesetapas

Tarta de verdura e queso - pikanter Gemüsekuchen	4,50
Pimientos de Padron – gebratene frische grüne Minipaprika	4,60
Papas arrugadas con mojo –Runzelkartoffeln mit pikanter Sauce	5,90
Alcachofas con Mojo – Artischockenherzen mit Tomaten aus dem Ofen	5,30

Pescado- warme Fischtapas

Pulpo al Ajillo - Oktopus mit Knoblauch	7,50
Pulpo con mojo - Oktopus mit pikanter Tomatensauce	7,50
Boquerones al horno – Sardellen aus dem Ofen	5,90
Boquerones al Tomate – Sardellen, Tomatensoße	5,90
Fritos de merluza – Seehechtstuecke im Speckmantel in bestem Olivenoel geschmort	5,90
Langostinos - Scampis mit Knoblauch geschmort	7,50
Mejillones - Muscheln mit Knoblauch	5,40

Carne - warme Fleischtapas

Albondigas con salsa de tomate -pikante Fleischbällchen mit Tomatensauce - der Klassiker!	5,20
Lomo alla naranja - Ferkelfilet in Orangensauce	5,90
Pflaumen und Datteln im Speckmantel	5,20
hausgemachte Wildschweinbratwurst	Stück 7,90
Corazon - Hühnerherzen in Knoblauch	4,90
Controfiletto – kleines Rumpsteak mit Kräutern	14,50

INSALATE - SALAT

kleiner gemischter Salatteller mit Hausdressing	6,-
--	-----

Blattsalate , Kirschtomaten, gerösteten Saaten, Quittenbalsam - Olivenöl-Dressing	10,90
--	-------

PASTA

Stellen Sie selbst zusammen:

Hausgemachte Bandnudeln oder kurze Nudeln (z.B. Penne Rigate) Natürlich gibt's dazu reichlich Grana!	
Tomatensauce mit Pesto	15,-
feines Wildragout (aus heimischer Jagd)	17,90
Proseccosauce mit Shrimps	18,90
Bologneser Fleischsauce	14,90
vegetarischer Bologneser „Fleischsauce“ (hausgemacht)	14,90



Postres - Dolce

Tiramisu – das Original	8,80
Ensalada de frutos exoticos - Salat mit exotischen Früchten	8,90
warmer Quark-Rahm-Kuchen mit Schokoladeneis	4,90
Crema Catalana - gebrannte Eiercreme	5,50
Vanilleeis mit Trüffelhonig	3,80
Meister Ziegeneis Pflaume oder Vanille Kugel	3,50

Tapas im Schinkenwirt 17.-26. Januar 2025

täglich ab 18 Uhr – außer Mittwoch

Getränke

Aperitivi – Prosecco & Co.

Blutorangenspriiitz mit Prosecco, hausgemachter Blutorangenessenz, Aperol und Soda 8,20

Schinkenwirt - Spriiitz mit Waldbeeressenz, Waldbeeren, Zitrone, Winzersecco, Soda 8,20
(...alkoholfrei mit alkoholfreiem Winzersecco)

GIN TONIC – Bombay Sapphire 2cl / 4cl, Eis, Zitrone, Thomas Henry Tonic 7,60 / 10,60

Sherry dry-seco, trocken oder medium-dry, halbtrocken oder Rich Golden, süß 5 cl 4,-

Weisswein – Blanco - Bianco

COLAGON 2023, Rueda, Spanien goldgelb mit grünen Reflexen, feine frische Zitrusaromen 0,2 7,50 TOP Angebot: 0,75 22,90

GRAUBURGUNDER, Benz, Tauberfranken, trocken, feine Eleganz, feingliedrige Frucht, leichter Schmelz
0,2 7,50 0,75 24,90

SILVANER Benz, Tauberfranken, trocken, duftig, mineralisch, säurearm
0,2 7,50 0,75 24,90

RIESLING Hochgewächs Weingut Kallfelz, Mosel, feinherb, saftig...duftet nach Pfirsich
0,2 7,50 0,75 25,90

Rosewein - Rosado

Huerta del Rey 2023 Rueda Spanien feine Aromen von roten reifen Früchten. fein- fruchtig 0,2 7,50 TOP Angebot: 0,75 22,90
--

Rotwein – Rojo - Rosso

VALDEPALACIOS RIOJA Spanien fruchtig frisch würzig 0,2 7,50 TOP Angebot: 0,75 22,90
--

MONTEPULCIANO FAVUGNE 2018 Italien
kräftig – trocken, gehaltvoll
0,2 7,50 0,75 24,90

SCHWARZRIESLING Benz, Tauberfranken, halbtrocken – fruchtig 0,2 7,50

Porto - Portwein

Porto Quinta Seara fine white - blanco 5 cl 4,-
fine ruby - tinto 5 cl 4,-

Liköre & Brandys

Hierbas, Kräuterlikör 30 % 4 cl 4,80
Amaro Ramazzotti 30 % 4 cl 4,80
Brandy 103 36 % 2cl 4,00
TORRES Brandy 10 Jahre 38 % 2cl 4,00
Orangenlikör aus Mallorca 2cl 3,00

Cafe Italiano



MOAK Espresso 2,80 doppelt 4,50
MOAK Espresso entkoffeiniert 3,-
Cappuccino mit Milchschaum 3,20 groß 5,10
Cafe Latte - Milchkaffee 4,50
Latte Macchiato - 4,90
Affogato - ...das Vanilleeis ertrinkt im heißen Espresso 4,80
...mit Hafer/Soja/laktosefrei + -,80

Tapas im Schinkenwirt 17.-26. Januar 2025

täglich ab 18 Uhr – außer Mittwoch

Bestellzettel

Name: _____

Datum: _____

Alioli & Co. —natuerlich handgeruehrt-

Pan – ein Teller Brot 3,80 _____
Pan con Alioli - Brot Knoblauchcreme 6,20 _____
Alioli sin pan - Knoblauchcreme 2,40 _____
 Kräuterquark 2,60 _____
 Hummus 2,60 _____

Tapas Frias – Antipasti

Aceitunas –Oliven 3,30 _____
Esparragos - Spargelsalat 4,90 _____
Pimientos - Paprika 3,60 _____
Queso Romero – Schafskäse mit Rosmarin 5,50 _____
Queso Manchego 4,90 _____
Carpaccio 15,- _____
Wildpaté mit Fruchtsalsa 6,20 _____
Jamon - Bergschinken 5,20 _____
Jamon Jabali - Wildschweinschinken mit Oliven 5,40 _____
Salchichon Jabali - Wildsalami mit Oliven 5,40 _____

Zuppe – Sopas - Suppen

Tomatensuppe mit Pesto 8,80 _____
Tagessuppe (wechselt täglich) 8,80 _____

Vegetariano - warme Gemuesetapas

Tarta de verdura e queso - Gemüsekekuchen 4,50 _____
Pimientos de Padron – grüne Minipaprika 4,60 _____
Papas–Runzelkartoffeln Sauce 5,90 _____
Alcachofas con Mojo – Artischockenherzen 5,30 _____

Pescado- warme Fischtapas

Pulpo al Ajillo - Oktopus mit Knoblauch 7,50 _____
Pulpo con mojo - Oktopus Tomatensauce 7,50 _____
Boquerones al horno – Sardellen 5,90 _____
Boquerones al Tomate – Sardellen, Tomatensoße 5,90 _____
merluza – Seehechtstuecke im Speckmantel 5,90 _____
Langostinos - Scampis mit Knoblauch 7,50 _____
Mejillones - Muscheln 5,40 _____

Carne - warme Fleischtapas

Albondigas con salsa de tomate - 5,20 _____
Lomo alla naranja - Ferkelfilet in Orangensauce 5,90 _____
Pflaumen und Datteln im Speckmantel 5,20 _____
hausgemachte **Wildschweinbratwurst** Stück 7,90 _____
Corazon - Hühnerherzen in Knoblauch 4,90 _____
Controfiletto – kleines Rumpsteak mit Kräutern 14,50 _____

INSALATE - SALAT

kleiner **Salatteller** mit Hausdressing 6,- _____
Blattsalate, Kirschtomaten, gerösteten Saaten,
Quittenbalsam - Olivenöl-Dressing 10,90 _____

PASTA

Stellen Sie selbst zusammen:

Hausgemachte Bandnudeln _____
 kurze Nudeln (z.B. Penne
 Rigate) _____
 Natürlich gibt's dazu reichlich Grana!
Tomatensauce mit Pesto 15,- _____
feines **Wildragout** (aus heimischer Jagd) 17,90 _____
Proseccosauce mit Shrimps 18,90 _____
Bologneser Fleischsauce 14,90 _____
vegetarischer Bologneser „Fleischsauce“ (hausgemacht)
14,90 _____



Postres - Dolce

Tiramisu – das Original 8,80 _____
Ensalada de frutos exóticos - Salat mit
exotischen Früchten 8,90 _____
warmer Quark-Rahm-Kuchen mit Schokoladeneis 4,90 _____
Crema Catalana - gebrannte Eiercreme 5,50 _____
Vanilleeis mit Trüffelhonig 3,80 _____
Meister Ziegeneis Pflaume _____
 oder Vanille _____
 Kugel 3,50 _____