

TAPAS SIND DIE AUS MITTELSPANIEN STAMMENDEN KLEINEN VORSPEISEN, DIE AM NACHMITTAG UND ABEND ZU WEIN UND BIER GEREICHT WERDEN.

Um die Entstehung der 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 Kurierung soll er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu Essen serviert werden dürfe.

Eine andere Geschichte führt die Entstehung auf den Brauch zurück, alkoholische Getränke mit einem Deckel abzudecken; diese seien zu Anfang mit Oliven beschwert worden, um nicht fort geweht zu werden, und mit der Zeit seien die Beschwerungsmethoden immer einfallsreicher und kunstvoller geworden.

Eine weitere Geschichte führt die Tapas auf kleine Imbisse zurück, die Feldarbeiter zwischen den Mahlzeiten zu sich nahmen, um die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten zu überbrücken.

Wenn man jedoch die älteren Herren in Spanien nach der Entstehung des Namens fragt, bekommt man diese Geschichte erzählt: Die Wirte in Spanien legten früher eine Scheibe Brot (Tapa) auf das Weinglas um das kostbare Getränk u.a. auch vor den lästigen, unzähligen Fliegen zu schützen. Dieser „Deckel“ wurde im Laufe der Jahre, wie weiter oben beschrieben, dann immer weiter entwickelt und entsprechend mit Olive oder einer Sardelle verziert.

SPANIENS KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Spanischer Käse

vier Sorten mit verschiedenen Reifegraden:
Ziegenkäse mit Rosmarin, 6 mon. Manchego,
reiner Ziegenkäse und ein Mischkäse aus
Kuh-Schafs-Ziegenmilch

3,70

Junger spanischer Käse

vier Ecken milder Käse aus Kuh-Schafs-Ziegenmilch mit
Quitten- und / oder Feigenpaste

3,60

Ziegenkäse

mit Serranoschinken ummantelt mit Balsamico Creme

4,20

Gratinierter Ziegenkäse

mit frischem Rosmarin und Honig

4,20

Backpflaumen im Speckmantel

fünf Stück in einer Tonschale

3,60

Datteln im Speckmantel

fünf Stück in einer Tonschale

3,80

Runzelkartoffeln

kleine Kartoffeln gekocht mit Meersalz,
frischem Rosmarin und Lorbeerblätter,
typisch für Spanien mit Mojo

große Portion

kleine Portion

4,10

2,10

Dipauswahl:

Mojo rot scharf

Mojo rot mild

Mojo grün mild

Aioli - Empfehlung des Hauses

Tortilla - spanisches Kartoffeleiomlett

hausgemacht

4,10

NEU ★ Gefüllte Zucchini überbacken

mit Hack

mit Gemüsefüllung

4,00

3,80

Gefüllter Champignon

Schafskäse-Basilikum Füllung

Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon

2,50

2,60



Rucolasalat (Saison) mit Tomate, roter Zwiebel, gehobeltem Käse und unserem Hausdressing. Dazu reichen wir Ciabatta	große Portion kleine Portion	7,60 4,40
Tomate-Mozzarella den Klassiker servieren wir in einer Tonschale mit unserem Hausdressing und frischem Basilikum		3,20
Melone mit Serranoschinken vier Schiffchen Melone mit Serranoschinken		4,30
Frische Feige mit Serranoschinken und Schafskäse-Mascarponecreme (Saison) abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer und Balsamico Creme		4,60
Frische Feige mit Ziegenfrischkäse (Saison) ofenfrisch serviert mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert		3,60
Balsamico Zwiebeln eingelegte säuerlich - süße kleine Zwiebeln		3,10
Oliven gemischte grüne und schwarze Oliven natur		2,60
Oliven mit Schafskäse gemischte Oliven eingelegt in Knoböl mit Schafskäse		3,30
Kapernäpfel typisch spanisch, am Stiel		3,10
Pimientos vier junge, milde eingelegte rote Paprika		2,70
Pimientos del Padron junge grüne Paprika in etwas Olivenöl und grobem Meersalz, heiß, in einer Tonschale serviert		3,90
Gefüllte Pimientos Die Füllung eine Überraschung vom Koch		2,80

FLEISCH- UND WURSTSPEZIALITÄTEN

- 
- Schweinefilet** 4,40
mit einem Hauch von Zwiebeln und Knobi
- Schweinefleisch in scharfer Tomatensauce** 4,20
mit 2 Scheiben Ciabatta
- Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart** 3,90
drei Hackbällchen serviert in einer herzhaften Tomatensauce,
abgerundet mit Knobi
- Chorizo - spanische Paprikawurst** 3,10
ofenfrisch serviert
- Serranoschinken** 3,80
original Serranoschinken serviert in einer Tonschale
- Spanische Salami** 3,30
hauchdünn geschnitten

AUS DEM MEER

Garnelen im Speckmantel 5,50
Garnelen umwickelt mit Bacon in einer picanten Chilisauce

Garnelen in Knoböl 5,60
Garnelen eingelegt mit frischem Knobi in Olivenöl, dazu reichen wir zwei Scheiben Ciabatta

Thunfischsalat 3,40
typisch spanisch mit Gemüse in einer feinen Soße

Boquerones en vinagre 4,60
Zarte Sardellenfilets in Knoböl

Sardinen eingelegt in Öl 3,30
servieren wir Ihnen in drei Variationen
mit frischem Knoblauch
oder picant mit Chili
oder natur mit etwas grobem Meersalz

Pfahlmuscheln 3,90
eingelegt in picanter Chili-Tomatensoße

Muscheln gedünstet 4,60
in Knoböl

CIABATTA UND DIPS

Ofenfrisches Ciabatta große Portion 1,60
kleine Portion 0,80

Glutenfreie ofenfrische Brötchen 2,60

Hausgemachte Dips klein groß

Aioli - Knobcreme 0,90 1,60

Schafskäse – Mascarponecreme 0,90 1,60
abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer

Chili – Paprikacreme 0,90 1,60
mit Chili und Pimientos

Mojo rot scharf 0,90 1,60

Mojo rot mild 0,90 1,60

Mojo grün mild 0,90 1,60

Der „Dip-Tipp!“

4,10

Lernen Sie unsere Dips kennen!

Je ½ Dip:

Aioli - Knobcreme

Schafskäse – Mascarponecreme, abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer

Chili – Paprikacreme, mit Chili und Pimientos

dazu eine Portion ofenfrisches Ciabatta.

CIABATTA UND MONTADITOS

Belegte Ciabatta

4,10

in verschiedenen Variationen belegt, je Ciabatta

Montaditos

1,10

eine krosse Scheibe Ciabatta, pro Scheibe

in verschiedenen Variationen belegt

• Serranoschinken - Tomate - Oliven - Aioli

• Thunfisch - Tomate - Oliven

NEU ★ • Boquerones - Aioli - Oliven

• Salami - Schafkäse - Mascarponecreme - Pimientos

• Salami - Chili-Paprikacreme - Pimientos - Oliven

vegetarisch:

• Pimientos - Chili-Paprikacreme - schwarze Oliven

• Schafskäse - rote Zwiebeln - Salat - Aioli

• Käse - Quittenpaste - Kapern - Aioli

GEMISCHTE TELLER

Tapas Teller

11,90

Käse / Serranoschinken / Spanische Salami / Thunfischsalat /

Boquerones en vinagre / Runzelkartoffeln / Pimientos /

gemischte Oliven natur / Dip / Ciabatta

Pepes Teller

13,90

Datteln und Backpflaumen im Speckmantel /

Garnelen im Speckmantel / Spanische Salami /

Serranoschinken / Melone / gemischte Oliven natur /

Runzelkartoffeln / Dip / Ciabatta

Vegetarischer Teller

12,20

Spanischer Käse / Junger spanischer Käse / Runzelkartoffeln /

Oliven mit Schafskäse / Pimientos / gefüllter Pimientos /

Balsamico Zwiebeln / Montadito mit Schafskäse, rote Zwiebeln,

Salat und Aioli / Dip / Ciabatta.

KLEINE NASCHEREIEN

Creme catalan 2,70

Flan 3,10
Vanillepudding mit Caramelsauce

Eiscreme 4,50
Quarkeis mit Honigsoße und Mandeln, in einer Tonschale serviert

Flaneis mit Pinienkernen 4,10
Sahneeis mit Karamelsauce, Mandelkrokant und Pinienkernen

Frische Feige warm auf Erdbeer-Himbeerspiegel 3,90
mit einem leichten Rotweinsud an einem Sahnehäubchen

BIERE

	San Miguel vom Fass	0,3 l	2,70
NEU ★	San Miguel vom Fass	0,5 l	3,70
	San Miguel 0,0%	0,33 l	2,60
	Alster	0,3 l	2,70
	Alster	0,5 l	3,70
	Flensburger Pils	0,33 l	2,50
	Desperados ⁵	0,33 l	2,70
	Hofbräu Weizen hell	0,5 l	3,80
	Hofbräu Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Zitronen-Limonade Loona	0,3 l	2,50
	Ginger Ale ¹	0,2 l	2,30
NEU ★	Tonic Water Thomas Henry ^{4,8}	0,2 l	2,60
	Säfte und Nektar Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Mango, Rhabarber, Ananas, Maracuja, Kiba	0,2 l	2,50
	Schorlen Apfel, Orange, Kirsch, Mango, Rhabarber, Maracuja oder Ananas	0,3 l	2,80
	Selters still oder medium	0,25 l	2,40
	Selters still oder medium	0,75 l	4,70
	Lütts Holunderblüte	0,33 l	2,70
NEU ★	afri cola ^{1,3}	0,2 l	2,30
NEU ★	afri cola 25g ^{1,3,8}	0,2 l	2,30
NEU ★	afri cola zuckerfrei ^{1,3}	0,2 l	2,30
NEU ★	Bluna Orange ¹	0,2 l	2,30
NEU ★	Bluna Mix ^{1,3}	0,2 l	2,30
NEU ★	Bluna Zitrone	0,2 l	2,30

 Klindworth



HEISSE GETRÄNKE

	Cappuccino ³	Laktosefreie Milch möglich	2,60
	Milchkaffee ³		2,80
	Espresso ³		2,20
	Doppelter Espresso ³		3,00
	Espresso mit Brandy (el carajillo)		2,90
	Espresso mit gesüßter Kondensmilch (café bombón)		2,40
	Tasse Kaffee ³		2,00
	Rooibos Vanilla (Aroma naturidentisch)		2,00
	Pfefferminztee (Mildesüßholzwurzel)		2,00
	Earl Grey		2,00
	Grüner Tee		2,00
	Herbs & Honey - Kräutertee (mit Kamille, Früchten, Honig, Kräuter- und Blütenblätter)		2,00
	Sommerfruits - Fruchtetee (mit Apfel- und Beerenstückchen, Hibiskus und Süßholzwurzel)		2,00

VIÑAS DEL VERO

PRÄZISIONSWEINBAU AM FUSSE DER BERGE

Die 1987 gegründete Kellerei Viñas del Vero hat sich binnen kurzer Zeit einen festen Platz in der nicht selten als traditionsverliebt gescholtenen, spanischen Weinelite erobert.

Als führender Erzeuger hat Viñas del Vero den Ruf der nordspanischen Herkunft Somontano als In-Region nachhaltig geprägt. Als bislang einzige Kellerei wurde ihr bereits zwei Mal der renommierteste spanische Journalistenpreis »Bester Weinerzeuger Spaniens« des Guía de Vinos Gourmets verliehen.

Die D.O. Somontano am Fuße der Pyrenäen zwischen den Flüssen Vero und Cinta bietet mit ihren ausgeprägten Jahreszeiten und Böden, die von Mineralien erloschener Vulkane durchsetzt sind, hervorragende Bedingungen für den Weinbau.

Dabei kam gerade einmal drei namhaften Erzeugern die entscheidende Rolle für die Entstehung dessen zu, was Weinautor André Dominé ehrfurchtsvoll das »Weinwunder Somontano« nennt.

Viñas del Vero bewirtschaftet rund 1.000 ha, die sich auf zahlreiche, geologisch und klimatisch recht unterschiedliche Einzellagen auf 400 bis 800 m über dem Meeresspiegel verteilen. Konsequente Selektion im Weinberg, separater Lagenausbau und Investitionen in eine technologisch zukunftsweisende Kellerei, die dank ihres vertikalen Aufbaus ganz ohne Pumpen auskommt, sind ideale Bedingungen für das junge Team um Chef-Önologe José Ferrer.

Die Weine von Viñas del Vero sind elegant, von großer Feinheit und vibrierender Frucht. Der Vergleich mit modernen Rebsortenweinen der Neuen Welt liegt nahe, richtiger aber ist es, sie als Ausdruck des modernen Spaniens zu verstehen.

WEISSWEINE - OFFEN

Chardonnay, Vinas del Vero

Somontano DO, Spanien. Fruchtig und zartblumig mit feiner Komplexität (grüner Apfel, Pfirsich, Noten von Zitrus- und tropischen Früchten), frische Säure. Chardonnay. Trocken. 2014. 13,5 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

Verdejo, Monte Blanco

Ruedo DO, Spanien. Ein herrlich frischer und saftiger weißer Spanier. Zarter Blütenduft, Aromen heller Früchte. Trocken. 2014. 13 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

NEU ★ ROSÉ - OFFEN

Rosado, Vinas del Vero

Somontano DO, Spanien. Brillante Roséfarbe, an frischen Waldbeeren erinnernde Frucht mit einem Hauch von Minze, wunderbar saftig und erfrischend. Merlot, Tempranillo. Trocken. 2015. 13,5 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

ROTWEINE - OFFEN

Tempranillo und Cabernet Sauvignon

Crianza, Vinas del Vero

Somontano DO, Spanien. Fruchtige, elegante, ausgewogene und gut strukturierte Crianza mit weicher Holznote, beeindruckende Fülle und verführerischer Aromavielfalt. Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Trocken. 2011. 13 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

Cabernet Sauvignon und Merlot, Vinas del Vero

Somontano DO, Spanien. Schönes Kirschröt mit violetten Reflexen, die Nase ist komplex mit Noten von Waldfrüchten und eleganten floralen Aromen sowie einem Hauch von Vanille, weich und rund mit einer guten Struktur. 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. Trocken. 2014. 13 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

Cabernet Sauvignon, Vinas del Vero

Somontano DO, Spanien. Sehr dichtes Kirschröt, Bukett von roten Früchten und Gewürzen mit balsamischen Nuancen, am Gaumen kräftig und fleischig, gut eingebundene Tannine, in Barriques gereift. Cabernet Sauvignon. Trocken. 2012. 13,5 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

Tempranillo, 7 Castillos, Rioja

Rioja, Spanien. Ein herrlicher, feinwürziger Rotwein mit angenehm duftigem Bukett, feiner Textur und einem schönen Nachhall. Tempranillo. Trocken. 2015. 13,5 vol%.

0,1 l 2,90
0,2 l 5,10
0,75 l 17,50

ROTWEINE - FLASCHENWEINE

Tempranillo, Garnacha, Ramon Bilbao, 0,75 l 23,50
Vinedos de Altura Rioja, Doca
Rioja, Spanien.
Farbnuance kirschrot. Hier fließt ein geprägter Blockbuster ins Glas, der alle Register eines modernen und klassischen hervorragenden Rotweins zieht. Konzentrierte Kirsche mit einem Hauch von Blutorange und Zedernholz leitet über zu einem elegant abgerundeten Abgang. Doca, 50% Tempranillo, 50% Garnacha. Trocken, 2009, 14% vol.

Tempranillo, Ramon Bilbao 0,75 l 23,50
Edicion Limitada Crianza
Rioja, Spanien.
Schwarzkirische Charakter, im Vordergrund Vanille, Hintergrund rote Früchte. Am Gaumen reiche Aromavielfalt, Schwarzkirische und Zimt. 100% Tempranillo. Trocken. 2012. 13,5 vol%.

Cabernet Sauvignon und Merlot 0,75 l 24,50
Vinas del Vero Gran Vos - DO Reserva
Somontano DO, Spanien.
Tiefes, rubinrote, reiche Aromenvielfalt von fruchtigen und würzigen Noten, in Barriques gereift. Gran Vos Reserva zählt seit Jahren zu den am besten bewertesten Weinen Spaniens. Cabernet Sauvignon, Merlot. Trocken. 2007. 14 vol%.

SCHORLEN

Weinschorle 0,2 l 3,90

Tinto de Verano 0,2 l 3,90
Rotwein mit Zitronenlimo

Calimocho 0,2 l 3,90
Rotwein mit Cola

APERITIV / SEKT / SANGRIA

Cava Freixenet 0,2l 4,90
Carta Nevada. Trocken. Picolo

NEU ★ **Cava Mont Marcal** 0,75l 24,50
Brut Reserva, Spanien
Ein frischer und aromatischer Cava, Aromen von Citrusfrüchten und grünem Apfel, sehr fruchtiges und langes Aroma 11,5 vol%.

Aperitif No.5 0,2l 6,50
Spritziger Rose, Orangenlikör, Soda, frische Minze aus dem eigenen Garten.

Hausgemachte Sangria Glas 3,50
0,5l 7,00
1,0l 12,50

SPIRITUOSEN

	Sherry Tio Pepe	5cl	3,00
	Sherry medium	5cl	2,50
	Sherry Cream	5cl	2,50
	Hierbas Tunel (dry)	2cl	2,20
	Hierbas Tunel (medium dry)	2cl	2,20
	Hierbas Tunel (süß)	2cl	2,20
	Anis La Castellana (trocken)	2cl	2,50
	Anis La Castellana (süß)	2cl	2,50
	Pacharan Zoco (Schlehen)	2cl	2,50
NEU ★	Ponche Caballero (Orange)	4cl	2,50
	Licor 1898 auf Eis	4cl	2,50
	Licor 1898 mit Milch	4cl	3,50
	Sol y sombra (Anis & Brandy)	4cl	3,50
	Tequila gold	2cl	2,50
	Tequila silver	2cl	2,50
NEU ★	Brandy Romate Solera Reserva, 36%	2cl	2,50
	Brandy Terry Centenario, 36%	2cl	2,50
	Brandy Lepanto Solera Gran Reserva, 36%	4cl	7,50
	Brandy Gran Duque de Alba Solera Gran Reserva, 40%	4cl	7,50
NEU ★	Brandy Carlos I Solera Gran Reserva, 40%	4cl	7,50
	Tante Ella Schimmelreiter	2cl	2,00
	Baileys	4cl	3,00
NEU ★	Sambuca Itaca 40%	2cl	2,50
	Harry & Sally (Sambuca + Baileys)	2cl	2,50
	Aquavit Schimmelreiter	2cl	2,50
	Helbing, Kümmel	2cl	2,30

LONGDRINKS

HC7G 7,00
Havana Club Anejo speciale 7 Anos / Ginger Ale / Limetten

Cuba Libre 6,00
Havana Club Anejo 3 Anos / Coca Cola / Limette

Cola-Whisky 6,00
Glen Grant / Coca Cola

GIN TONIC

NEU ★ mit Tonic Water **Thomas Henry** 4,8

Larios Gin 6,50

NEU ★ **Hendrick's Gin** 9,50

NEU ★ **Bombay Sapphire** 9,00

COCKTAILS

Sunrise No 5 Tequila Silver / Orangensaft / Lime Juice / Grenadine	7,50
Spanischer Sommer Gin / Licor 1898 / Maracujasaft / Lime Juice / Blue Curacao	7,50
Sweet Maracuja Licor 1898 / Maracujasaft / Lime Juice	7,50
White Creme Licor 1898 / Milch	7,50
Tropical Licor 1898 / Orangensaft / Maracujasaft / Kirschsafft / Lime Juice	7,50
Planters Punch Havana Club Anejo 3 & 5 Anos / Ananassaft / Orangensaft / Grenadine / Lime Juice	7,50
Caipirinha Cachaca / Rohrzucker / Limetten / Lime Juice	6,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Träumerei Orangensaft / Rhabarbersaft / Bananensaft / Lime Juice / Grenadine	6,00
Exotic Orange Orangensaft / Maracujasaft / Kirschsafft / Lime Juice	6,00
Rhabarber Fresh Rhabarbersaft / Ananassaft / Orangensaft / Lime Juice / Grenadine	6,00
Ipanema Ginger Ale / Rohrzucker / Limetten / Lime Juice	6,00

Aktuelles

Aktuelle Angebote erfahren Sie auf unserer Internetseite:
www.tapas-bar-no5.de



Alle Angaben ohne Gewähr.

Preise in Euro incl. MwSt.

Irrtümer und Änderungen in der Speisekarte bleiben vorbehalten

2.6.17 - Tapas Bar No.5 - Katrin Bachmann

Legende der Angaben von Zutaten und Qualitäten in der Speise- und Getränkekarte

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) koffeinhaltig
- 4) chininhaltig
- 5) mit Süßungsmittel(n)
- 6) enthält eine Phenylalaninquelle
- 8) mit Antioxidationsmittel