

Schweinefilet mit einem Hauch von Zwiebeln und Knobli	4,40
Schweinefleisch in scharfer Tomatensauce mit 2 Scheiben Ciabatta	4,20
Rucolasalat (Saison) große Portion kleine Portion mit Tomate, roter Zwiebel, gehobeltem Käse und unserem Hausdressing. Dazu reichen wir Ciabatta	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
Gefüllter Champignon Schafskäse-Basilikum Füllung Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon	2,50 2,60

SPANIENS KLEINE KÖSTLICHKEITEN



TAPAS BAR N°5

Spaniens kleine Köstlichkeiten - Weine - Cocktails
Fischerstr. 5 · 25836 Garding · Fon: 04862 - 201 83 73

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
Chorizo - spanische Paprikawurst ofenfrisch serviert	3,10
Serranoschinken original Serranoschinken serviert in einer Tonschale	3,80
Spanische Salami hauchdünn geschnitten	3,30
Runzelkartoffeln kleine Kartoffeln gekocht mit Meersalz, frischem Rosmarin und Lorbeerblätter, typisch für Spanien mit Mojo Dipauswahl: Mojo rot scharf, Mojo rot mild, Mojo grün mild Aioli - Empfehlung des Hauses	große Portion kleine Portion 4,10 2,10
Tortilla - spanisches Kartoffeleiomlett hausgemacht	4,10
NEU ★ Gefüllte Zucchini überbacken mit Hack mit Gemüsefüllung	4,00 3,80
Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart drei Hackbällchen serviert in einer herzhaften Tomatensauce, abgerundet mit Knobli	3,90

CIABATTA UND DIPS

Ofenfrisches Ciabatta

groß	1,60
klein	0,80

Glutenfreies ofenfrische Brötchen 2,60

Hausgemachte Dips

groß	1,60
klein	0,90

Aioli - Knobcreme

Schafskäse – Mascarponecreme, abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer

Chili – Paprikacreme mit Chili und Pimientos

Mojo rot scharf, Mojo rot mild, Mojo grün mild

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 - Schafskäse - Mascarponecreme - Pimientos

• Salami - Chili-Paprikacreme - Pimientos - Oliven

vegetarisch:

• Pimientos - Chili-Paprikacreme - schwarze Oliven

• Schafskäse - rote Zwiebeln - Salat - Aioli

• Käse - Quittenpaste - Kapern - Aioli

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.

ALLE WEINE GIBT ES AUSSER HAUS!

2. Juni 2017

Aktuelle Angebote

erfahren Sie auf unserer Internetseite:

www.tapas-bar-no5.de

Alle Angaben ohne Gewähr.

Preise in Euro incl. MwSt.

Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten

Tapas Bar No.5 - Katrin Bachmann

TAPAS BAR N°5

Spaniens kleine Köstlichkeiten - Weine - Cocktails
Fischerstr. 5 • 25836 Garding • Fon: 04862 - 201 83 73



Öffnungszeiten:

Mi-Sa: 18:00 - 23:00

So: 18:00 - 22:30

Ruhetage: Montag und Dienstag

An allen Öffnungstagen: Küche bis 22:00 Uhr

AUS DEM MEER

Garnelen im Speckmantel 5,50

Garnelen umwickelt mit Bacon in einer picanten Chilisauce

Garnelen in Knoböl 5,60

sechs 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

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.