

NEU ★ Rinderfilet	5,90
mit rustikalen Paprikastreifen, im Ofen zubereitet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, 60g	
Schweinefilet	5,20
in Streifen geschnitten mit Zwiebel-Knobi-Sahne-Sauce	
Schweinefleisch in scharfer Tomatensauce (Spanisches Gulasch)	5,20
NEU ★ Bunter Tomatensalat	5,90
Salat mit Avocado und Ziegenfrischkäse oder Schafskäse.	
Tomate-Mozzarella	3,50
den Klassiker servieren wir in einer Tonschale mit unserem Hausdressing und Basilikum	
Melone mit Serranoschinken	4,60
vier Schiffchen Melone mit Serranoschinken	
Frische Feige mit Serranoschinken und Schafskäse-Mascarponecreme (Saison)	4,80
abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer und Balsamico Creme	
Frische Feige mit Ziegenfrischkäse (Saison)	4,10
ofenfrisch serviert mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert	
Balsamico Zwiebeln	3,30
eingelegte säuerlich - süße kleine Zwiebeln	
Oliven	2,90
gemischte grüne und schwarze Oliven natur	
Oliven mit Schafskäse	3,50
gemischte Oliven eingelegt in Knoböl mit Schafskäse	
Kapernäpfel	3,30
typisch spanisch, am Stiel	
Pimientos	3,40
vier junge, milde eingelegte rote Paprika	
Pimientos del Padron	4,90
junge grüne Paprika in etwas Olivenöl und grobem Meersalz	
Gefüllte Pimientos	3,70
Kräuter-Quark-Creme	
Gefüllter Champignon	3,20
Schafskäse-Basilikum Füllung	
Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon	
	3,40

SPANIENS KLEINE KÖSTLICHKEITEN



TAPAS BAR N°5

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

Spanischer Käse	4,40
vier Sorten mit verschiedenen Reifegraden: Ziegenkäse mit Rosmarin, 6 mon. Manchego, reiner Ziegenkäse und ein Mischkäse aus Kuh-Schafs-Ziegenmilch	
Junger spanischer Käse	4,30
vier Ecken milder Käse aus Kuh-Schafs-Ziegenmilch mit Quitten- und / oder Feigenpaste	
Ziegenkäse	4,90
mit Serranoschinken ummantelt mit Balsamico Creme	
Gratinierter Ziegenkäse	4,90
mit frischem Rosmarin und Honig	
Backpflaumen im Speckmantel	4,50
fünf Stück in einer Tonschale	
Datteln im Speckmantel	4,70
fünf Stück in einer Tonschale	
Chorizo - spanische Paprikawurst	4,80
ofenfrisch serviert	
Serranoschinken	4,90
original Serranoschinken serviert in einer Tonschale	
Spanische Salami	4,80
hauchdünn geschnitten	
Runzelkartoffeln	4,50
kleine Kartoffeln gekocht mit Meersalz, frischem Rosmarin und Lorbeerblätter, typisch für Spanien mit Mojo	große Portion
Dipauswahl: Mojo rot scharf, Mojo rot mild, Mojo grün mild Aioli - Empfehlung des Hauses	kleine Portion
	2,50
Tortilla - spanisches Kartoffeleiomlett	2,70
hausgemacht, diese Portion haben wir halbiert.	
Gefüllte Zucchini überbacken	4,20
mit Hack	
mit Gemüsefüllung	
	4,00
Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart	4,90
drei Hackbällchen serviert in einer herzhaften Tomatensauce, abgerundet mit Knobli	

CIABATTA UND DIPS

Ofenfrisches Ciabatta	groß	1,80
	klein	1,00

Glutenfreies ofenfrische Brötchen	2,80
------------------------------------------	-------------

Hausgemachte Dips	groß	1,80
	klein	1,00

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	4,40
-------------------------	-------------

in verschiedenen Variationen belegt, je Ciabatta

Montaditos	1,20
-------------------	-------------

eine krosse Scheibe Ciabatta, pro Scheibe

in verschiedenen Variationen belegt

- Serranoschinken - Tomate - Oliven - Aioli
- Thunfisch - Tomate - Oliven
- 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!“	4,30
------------------------	-------------

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!

16.01.2019

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:
Siehe Homepage



AUS DEM MEER

Garnelen im Speckmantel	6,80
--------------------------------	-------------

Garnelen umwickelt mit Bacon in einer picanten Chilisauce

Garnelen in Knoböl	6,80
---------------------------	-------------

sechs Garnelen eingelegt mit frischem Knobi in Olivenöl

Thunfischsalat	3,80
-----------------------	-------------

typisch spanisch mit Gemüse in einer feinen Soße

Boquerones en vinagre	4,80
------------------------------	-------------

Zarte Sardellenfilets in Knoböl

Sardinen eingelegt in Öl	3,80
---------------------------------	-------------

servieren wir Ihnen in drei Variationen

mit frischem Knoblauch

oder picant mit Chili

oder natur mit etwas grobem Meersalz

Muscheln gedünstet	5,20
---------------------------	-------------

in Knoböl

GEMISCHTE TELLER

Tapas Teller	14,10
---------------------	--------------

Käse / Serranoschinken / Spanische Salami / Thunfischsalat /

Boquerones en vinagre / Runzelkartoffeln / Pimientos /

gemischte Oliven natur / Dip

Pepas Teller	15,50
---------------------	--------------

Käse / Datteln und Backpflaumen im Speckmantel /

Garnelen im Speckmantel / Spanische Salami /

Serranoschinken / Melone / gemischte Oliven natur /

Runzelkartoffeln / Dip

Vegetarischer Teller	14,40
-----------------------------	--------------

Spanischer Käse / Junger spanischer Käse / Runzelkartoffeln /

Oliven mit Schafskäse / Pimientos / gefüllter Pimientos /

Balsamico Zwiebeln / Montadito mit Schafskäse, rote Zwiebeln,

Salat und Aioli / Dip