



<b>Schweinefilet</b> in Streifen geschnitten mit Zwiebel-Knobi-Sahne-Sauce	5,20	<b>Spanischer Käse</b> vier Sorten mit verschiedenen Reifegraden: Ziegenkäse mit Rosmarin, 6 mon. Manchego, reiner Ziegenkäse und ein Mischkäse aus Kuh-Schafs-Ziegenmilch	4,40
<b>Schweinefleisch in scharfer Tomatensauce</b> Hausgemacht	5,20	<b>Junger spanischer Käse</b> vier Ecken milder Käse aus Kuh-Schafs-Ziegenmilch mit Quitten- und / oder Feigenpaste	4,30
NEU ★ <b>Bunter Tomatensalat</b> Salat mit Avocado und Ziegenfrischkäse oder Schafskäse.	5,90	<b>Ziegenkäse</b> mit Serranoschinken ummantelt mit Balsamico Creme	4,90
<b>Tomate-Mozzarella</b> den Klassiker servieren wir in einer Tonschale mit unserem Hausdressing und Basilikum	3,50	<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> mit frischem Rosmarin und Honig	4,90
<b>Melone mit Serranoschinken</b> vier Schiffchen Melone mit Serranoschinken	4,60	<b>Backpflaumen im Speckmantel</b> fünf Stück in einer Tonschale	4,50
<b>Frische Feige mit Serranoschinken und Schafskäse-Mascarponecreme (Saison)</b> abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer und Balsamico Creme	4,80	<b>Datteln im Speckmantel</b> fünf Stück in einer Tonschale	4,70
<b>Frische Feige mit Ziegenfrischkäse (Saison)</b> ofenfrisch serviert mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert	4,10	<b>Chorizo - spanische Paprikawurst</b> ofenfrisch serviert	4,80
<b>Balsamico Zwiebeln</b> eingelegte säuerlich - süße kleine Zwiebeln	3,30	<b>Serranoschinken</b> original Serranoschinken serviert in einer Tonschale	4,90
<b>Oliven</b> gemischte grüne und schwarze Oliven natur	2,90	<b>Spanische Salami</b> hauchdünn geschnitten	4,80
<b>Oliven mit Schafskäse</b> gemischte Oliven eingelegt in Knoböl mit Schafskäse	3,50	<b>Runzelkartoffeln</b> kleine Kartoffeln gekocht mit Meersalz, frischem Rosmarin und Lorbeerblätter, typisch für Spanien mit Mojo	<b>große Portion</b> 4,50 <b>kleine Portion</b> 2,50
<b>Kapernäpfel</b> typisch spanisch, am Stiel	3,30	<b>Dipauswahl:</b> Mojo rot scharf, Mojo rot mild, Mojo grün mild Aioli - Empfehlung des Hauses	
<b>Pimientos</b> vier junge, milde eingelegte rote Paprika	3,40	<b>Tortilla - spanisches Kartoffeleiomlett</b> hausgemacht, diese Portion haben wir halbiert.	2,70
<b>Pimientos del Padron</b> junge grüne Paprika in etwas Olivenöl und grobem Meersalz	4,90	<b>Gefüllte Zucchini überbacken</b> mit Hack	4,20
<b>Gefüllte Pimientos</b> Kräuter-Quark-Creme	3,70	mit Gemüsefüllung	4,00
<b>Gefüllter Champignon</b> Schafskäse-Basilikum Füllung	3,20	<b>Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart</b> drei Hackbällchen serviert in einer herzhaften Tomatensauce, abgerundet mit Knobi	4,90
Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon	3,40		

## CIABATTA UND DIPS

<b>Ofenfrisches Ciabatta</b>	<b>groß</b>	<b>1,80</b>
	<b>klein</b>	<b>1,00</b>

<b>Glutenfreies ofenfrische Brötchen</b>	<b>2,80</b>
------------------------------------------	-------------

<b>Hausgemachte Dips</b>	<b>groß</b>	<b>1,80</b>
	<b>klein</b>	<b>1,00</b>

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

<b>Belegte Ciabatta</b>	<b>4,40</b>
-------------------------	-------------

in verschiedenen Variationen belegt, je Ciabatta

<b>Montaditos</b>	<b>1,20</b>
-------------------	-------------

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

<b>Der „Dip-Tipp!“</b>	<b>4,30</b>
------------------------	-------------

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!

28.09.2018

Aktuelle Angebote

erfahren Sie auf unserer Internetseite:

[www.tapas-bar-no5.de](http://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

<b>Garnelen im Speckmantel</b>	<b>6,80</b>
--------------------------------	-------------

Garnelen umwickelt mit Bacon in einer picanten Chilisauce

<b>Garnelen in Knoböl</b>	<b>6,80</b>
---------------------------	-------------

sechs Garnelen eingelegt mit frischem Knobi in Olivenöl

<b>Thunfischsalat</b>	<b>3,80</b>
-----------------------	-------------

typisch spanisch mit Gemüse in einer feinen Soße

<b>Boquerones en vinagre</b>	<b>4,80</b>
------------------------------	-------------

Zarte Sardellenfilets in Knoböl

<b>Sardinen eingelegt in Öl</b>	<b>3,80</b>
---------------------------------	-------------

servieren wir Ihnen in drei Variationen

mit frischem Knoblauch

oder picant mit Chili

oder natur mit etwas grobem Meersalz

<b>Muscheln gedünstet</b>	<b>5,20</b>
---------------------------	-------------

in Knoböl

## GEMISCHTE TELLER

<b>Tapas Teller</b>	<b>14,10</b>
---------------------	--------------

Käse / Serranoschinken / Spanische Salami / Thunfischsalat /

Boquerones en vinagre / Runzelkartoffeln / Pimientos /

gemischte Oliven natur / Dip

<b>Pepas Teller</b>	<b>15,50</b>
---------------------	--------------

Datteln und Backpflaumen im Speckmantel /

Garnelen im Speckmantel / Spanische Salami /

Serranoschinken / Melone / gemischte Oliven natur /

Runzelkartoffeln / Dip

<b>Vegetarischer Teller</b>	<b>14,40</b>
-----------------------------	--------------

Spanischer Käse / Junger spanischer Käse / Runzelkartoffeln /

Oliven mit Schafskäse / Pimientos / gefüllter Pimientos /

Balsamico Zwiebeln / Montadito mit Schafskäse, rote Zwiebeln,

Salat und Aioli / Dip