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.

Quelle: Wikipedia

SPANIENS KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Spanischer Käse **4,90**
vier Sorten mit verschiedenen Reifegraden:
Ziegenkäse mit Rosmarin, 6 mon. Manchego (braune Rinde),
reiner Ziegenkäse (orange Rinde) und ein Mischkäse aus
Kuh-Schafs-Ziegenmilch (schwarze Rinde)
mit Quittenpaste

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

Runzelkartoffeln **große Portion** **4,50**
kleine Portion **2,50**
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

Tortilla - spanisches Kartoffeleiomlett **2,70**
hausgemacht (Diese Portion haben wir halbiert)

Gefüllte Zucchini überbacken
mit Hack **4,20**
mit Gemüsefüllung **4,00**

Gefüllter Champignon
Schafskäse-Basilikum Füllung **3,20**
Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon **3,40**

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

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 Knobiöl mit Schafskäse

Kapernäpfel **3,30**
typisch spanisch, am Stiel

Pimientos **3,40**
vier junge, milde eingelegte rote Paprika

Pimientos del Padron **4,90**
gebratene junge grüne Paprika in etwas Olivenöl, mit grobem Meerssalz, können scharf sein!

Gefüllte Pimentos **3,70**
Kräuter-Quark-Creme

FLEISCH- UND WURSTSPEZIALITÄTEN

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**

Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart **4,90**
drei Hackbällchen serviert in einer herzhaften Tomatensauce,
abgerundet mit Knobi

Chorizo - spanische Paprikawurst **4,80**
ofenfrisch serviert, 70g

Serranoschinken **4,90**
original Serranoschinken serviert in einer Tonschale, 70g

Spanische Salami **4,80**
hauchdünn geschnitten, 70g

AUS DEM MEER

Garnelen im Speckmantel 6,80
Garnelen umwickelt mit Bacon in einer picanten Chilisauce

Garnelen in Knobiöl 6,80
Garnelen eingelegt mit frischem Knobi in Olivenöl

Thunfischsalat 3,80
Hausgemacht, typisch spanisch mit Gemüse in einer feinen Soße

Boquerones en vinagre 4,80
Zarte Sardellenfilets in Knobiöl

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 Knobiöl und leichtem Tomatensud

CIABATTA UND DIPS

Ofenfrisches Ciabatta	große Portion	1,80
	kleine Portion	1,00
Glutenfreie ofenfrische Brötchen		2,80

Hausgemachte Dips	**klein**	**groß**
Aioli - Knobicreme	1,00	1,80
Schafskäse – Mascarponecreme abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer	1,00	1,80
Chili – Paprikacreme mit Chili und Pimientos	1,00	1,80
Mojo rot scharf	1,00	1,80
Mojo rot mild	1,00	1,80
Mojo grün mild	1,00	1,80

Der „Dip-Tipp!“ **4,30**
Lernen Sie unsere Dips kennen!

Je ½ Dip:
Aioli - Knobicreme
Schafskäse – Mascarponecreme, abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer
Chili – Paprikacreme, mit Chili und Pimientos
dazu eine Portion ofenfrisches Ciabatta.

CIABATTA UND MONTADITOS

Montaditos **1,20**
eine Scheibe Ciabatta, pro Scheibe
in verschiedenen Variationen belegt

- **Serranoschinken - Tomate - Oliven - Aioli**
- **Thunfisch - Tomate - Oliven**
- **Boquerones - Aioli - Oliven**
- **Salami - Schafkäse - Mascaponecreme - Pimientos**
- **Salami - Chili-Paprikacreme - Pimientos - Oliven**

vegetarisch:

- **Pimientos - Chili-Paprikacreme - schwarze Oliven**
- **Schafskäse - rote Zwiebeln - Salat - Aioli**

GEMISCHTE TELLER

Tapas Teller **14,10**
Käse / Serranoschinken / Spanische Salami / Thunfischsalat /
Boquerones en vinagre / Runzelkartoffeln / Pimientos /
gemischte Oliven natur / Dip

Pepes 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 / Runzelkartoffeln / Oliven mit Knobi / Pimientos
Balsamico Zwiebeln / gefüllter Pimientos / Zucchini Gemüse / Montadito mit
Schafskäse, rote Zwiebeln, Aioli / Dip

KLEINE NASCHEREIEN

Creme catalan **2,90**

Flan **3,20**
Vanillepudding mit Caramelsauce

BIERE

	San Miguel vom Fass	0,3 l	2,80
	San Miguel vom Fass	0,5 l	4,10
NEU	**Estrella 0,0%**	0,33 l	2,80
	Alster	0,3 l	2,80
	Alster	0,5 l	4,10
	Flensburger Pils	0,33 l	2,80
	Desperados [5]	0,33 l	3,20
	Hofbräu Weizen hell	0,5 l	4,10
	Hofbräu Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Ginger Ale Thomas Henry [1]	0,2 l	2,80
Tonic Water Thomas Henry [4,8]	0,2 l	2,80
Säfte und Nektar Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Mango, Rhabarber, Ananas, Maracuja, Kiba	0,2 l	2,80
Schorlen Apfel, Orange, Kirsch, Mango, Rhabarber, Maracuja oder Ananas	0,3 l	3,20
Selters still oder medium	0,25 l	2,60
Selters still oder medium	0,75 l	4,90
Lütts Holunderblüte	0,33 l	2,90
afri cola [1,3]	0,2 l	2,50
afri cola 25g [1,3,8]	0,2 l	2,50
afri cola zuckerfrei [1,3]	0,2 l	2,50
Bluna Orange [1]	0,2 l	2,50
Bluna Mix [1,3]	0,2 l	2,50
Bluna Zitrone	0,2 l	2,50

HEISSE GETRÄNKE

Cappuccino [3]	2,80
Milchkaffee [3]	3,00
Espresso [3]	2,40
Doppelter Espresso [3]	3,20
Espresso [3] **mit Brandy (el carajillo)**	2,90
Cortado [3] **(Espresso mit Milch und Milchschaum)**	2,50
Espresso [3] **mit gesüßter Kondensmilch (café bombón)**	2,60
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 - Früchtetee (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%.

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

ROSÉ - OFFEN

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

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, 2014, 13 vol%.

Cabernet Sauvignon und Merlot, Vinas del Vero
Somontano DO, Spanien. Schönes Kirschrot 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, 2017, 13 vol%.

PORTA 6
Vinho Regional Lisboa, Portugal.
Komplex, mit Aromen von roten und schwarzen Wildfrüchten mit einem Hauch Nuss. Fruchtig, sanft, mit einem angenehmen Finale.
50% Aragonês, 40% Castelão, 10% Touriga Nacional. Halbtrocken, 2016, 13,5 % vol.

Tempranillo, 7 Castillos, Rioja
Rioja, Spanien. Ein herrlicher, feinwürziger Rotwein mit angenehm duftigem Bukett, feiner Textur und einem schönen Nachhall.
Tempranillo. Trocken, 2016, 13,5 vol%.

Preise für alle offenen Weine:
0,1 l : 3,10 0,2 l : 5,60 0,75 l : 18,90

ROTWEINE - FLASCHENWEINE

Tempranillo, Ramon Bilbao 0,75 l 25,50
Edicion Limitada Crianza
Rioja, Spanien.
Schwarzkirsche Charakter, im Vordergrund Vanille, Hintergrund rote Früchte. Am Gaumen reiche Aromavielfalt, Schwarzkirsche und Zimt.100% Tempranillo. Trocken, 2014, 13,5 vol%.

Cabernet Sauvignon und Merlot 0,75 l 28,50
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, 2011, 14 vol%.

Ramon Bilbao Mirto Rioja Doca 0,75 l 68,50
Rioja, Spanien.
Farbnuance: Intensiv dunkles Rot. Eine bessere Verbindung saftiger und dunkler Früchte mit leichten Sandelholznuancen kann es gar nicht geben. Eine begnadete Frische, gepaart mit feiner Würzigkeit und Mineralität, führt zu einem unendlichen Finale. Auszeichnungen: 94 Punkte Guia Penin 2018.100% Tempranillo. Trocken, 2012, 14% vol.

SCHORLEN

Weinschorle 0,2 l 5,10

Tinto de Verano 0,2 l 5,10
Rotwein mit Zitronenlimo

Calimocho 0,2 l 5,10
Rotwein mit Cola

APERITIV / SEKT / SANGRIA

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

Cava Vilarnau Barcelona 0,75l 24,50
Brut Reserva, Spanien. Rebsorten Macabeo (55%), Parellada (40%) und Xarel-lo (5%). 11,5 vol%.

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

Hausgemachte Sangria Glas 4,20
0,5l 8,20
1,0l 16,00

SPIRITUOSEN

	Sherry Tio Pepe	5cl	3,00
	Sherry medium	5cl	2,50
	Sherry Cream	5cl	2,50
NEU	**Hierbas de mallorca mix, auf Eis**	2cl	2,20
	Anis La Castellana (trocken)	2cl	2,50
	Anis La Castellana (süß)	2cl	2,50
NEU	**Palo Aperitivo** (wie Ramazotti)	2cl	2,50
	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
NEU	**Martin Codax 42%** (wie Grappa)	2cl	2,50
	Tequila gold	2cl	2,50
	Tequila silver	2cl	2,50
	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
	Brandy Carlos I Solera Gran Reserva, 40%	4cl	7,50
	Tante Ella Schimmelreiter	2cl	2,00
	Baileys	4cl	3,00
	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 8,00
Havana Club Anejo speciale 7 Anos / Ginger Ale / Limetten

Cuba Libre 7,00
Havana Club Anejo 3 Anos / Coca Cola / Limette

Cola-Whisky 6,80
Glen Grant / Coca Cola

GIN TONIC

mit Tonic Water **Thomas Henry** [4,8]

Larios Gin	6,50
Hendrick´s Gin	9,50
Bombay Saphire	9,00

COCKTAILS

Sunrise No 5 **8,00**
Tequila Silver / Orangensaft / Lime Juice / Grenadine

Spanischer Sommer **8,00**
Gin / Licor 1898 / Maracujasaft / Lime Juice / Blue Curacao

Sweet Maracuja **8,00**
Licor 1898 / Maracujasaft / Lime Juice

White Creme **8,00**
Licor 1898 / Milch

Tropical **8,00**
Licor 1898 / Orangensaft / Maracujasaft / Kirschsaft / Lime Juice

Planters Punch **8,00**
Havana Club Anejo 3 & 5 Anos / Ananassaft / Orangensaft / Grenadine / Lime Juice

Caipirinha **7,00**
Cachaca / Rohrzucker / Limetten / Lime Juice

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Träumerei **6,50**
Orangensaft / Rhabarbersaft / Bananensaft / Lime Juice / Grenadine

Exotic Orange **6,50**
Orangensaft / Maracujasaft / Kirschsaft / Lime Juice

Rhabarber Fresh **6,50**
Rhabarbersaft / Ananassaft / Orangensaft / Lime Juice / Grenadine

Ipanema **6,50**
Ginger Ale / Rohrzucker / Limetten / Lime Juice

Aktuelles

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

www.facebook.com/tapasbarno5

Alle Angaben ohne Gewähr.
Preise in Euro inkl. Mwst.
Irrtümer und Änderungen in der Speisekarte bleiben vorbehalten
22.09.2020 - 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