



Schweinefilet in Streifen geschnitten mit Zwiebel-Knobi-Sahne-Sauce	5,20
Schweinefleisch in scharfer Tomatensauce (Spanisches Gulasch)	5,20
Tomate-Mozzarella den Klassiker servieren wir in einer Tonschale mit unserem Hausdressing und Basilikum	3,50
Melone mit Serranoschinken vier Schiffchen Melone mit Serranoschinken	4,60
Balsamico Zwiebeln eingelegte säuerlich - süße kleine Zwiebeln	3,30
Oliven gemischte grüne und schwarze Oliven natur	2,90
Oliven mit Schafskäse gemischte Oliven eingelegt in Knoböl mit Schafskäse	3,50
Kapernäpfel typisch spanisch, am Stiel	3,30
Pimientos vier junge, milde eingelegte rote Paprika	3,40
Gefüllter Champignon Schafskäse-Basilikum Füllung	3,20
Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon	3,40

Spanischer Käse 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	4,90
Ziegenkäse mit Serranoschinken ummantelt mit Balsamico Creme	4,90
Backpflaumen im Speckmantel fünf Stück in einer Tonschale	4,50
Datteln im Speckmantel fünf Stück in einer Tonschale	4,70
Chorizo - spanische Paprikawurst ofenfrisch serviert	4,80
Serranoschinken original Serranoschinken serviert in einer Tonschale	4,90
Spanische Salami hauchdünn geschnitten	4,80
Runzelkartoffeln kleine Kartoffeln gekocht mit Meersalz, frischem Rosmarin und Lorbeerblätter, typisch für Spanien mit Mojo	große Portion kleine Portion
Dipauswahl: Mojo rot scharf, Mojo rot mild, Mojo grün mild Aioli - Empfehlung des Hauses	4,50 2,50
Tortilla - spanisches Kartoffeleiomlett hausgemacht, diese Portion haben wir halbiert.	2,70
Gefüllte Zucchini überbacken mit Hack mit Gemüsefüllung	4,20 4,00
Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart drei Hackbällchen serviert in einer herzhaften Tomatensauce, abgerundet mit Knobi	4,90

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

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!

26.11.2020

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**
Hausgemacht, typisch spanisch mit Gemüse in einer feinen Soße

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

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

Aktuelle Angebote
erfahren Sie auf unserer Internetseite:
www.tapas-bar-no5.de
Alle Angaben ohne Gewähr.
Preise in Euro inkl. 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