

**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.

## SPANIENS KLEINE KÖSTLICHKEITEN

### 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)

5,50

### Gratinierter Ziegenkäse

mit frischem Rosmarin und Honig

5,50

### Backpflaumen im Speckmantel

5,10

### Datteln im Speckmantel

5,30

### Runzelkartoffeln

kleine Kartoffeln gekocht mit Meersalz,  
frischem Rosmarin und Lorbeerblätter,  
typisch für Spanien mit Mojo

5,20

**Dipauswahl:** Mojo rot scharf  
Mojo rot mild  
Mojo grün mild  
Aioli - Empfehlung des Hauses

### Tortilla - spanisches Kartoffelomelett

hausgemacht (bestellbar ab 6 Portionen)

3,20

### Gefüllte Zucchini überbacken

mit Hack

4,80

mit Gemüsefüllung

4,60

### Gefüllter Champignon

Schafskäse-Basilikum Füllung

3,80

Schafskäse-Basilikum Füllung, mit Bacon

4,00

**Bunter Tomatensalat** 6,50  
Salat mit Avocado und Ziegenfrischkäse oder Schafskäse.

**Tomate-Mozzarella** 4,10  
den Klassiker servieren wir in einer Tonschale mit unserem Hausdressing und Basilikum

**Melone mit Serranoschinken** 5,20  
ab 4 Portionen

**Balsamico Zwiebeln** 3,90  
eingelegte säuerlich - süße kleine Zwiebeln

**Oliven** 3,50  
gemischte grüne und schwarze Oliven natur

**Oliven mit Schafskäse** 4,10  
gemischte Oliven eingelegt in Knoböl mit Schafskäse

**Kapernäpfel** 3,90  
typisch spanisch, am Stiel

**Pimientos** 4,00  
junge, milde eingelegte rote Paprika

**Gefüllte Pimientos** 4,30  
Kräuter-Quark-Creme

## FLEISCH- UND WURSTSPEZIALITÄTEN

### Schweinefilet

in Streifen geschnitten mit Zwiebel-Knobi-Sahne-Sauce

5,80

### Schweinefleisch in scharfer Tomatensauce (Spanisches Gulasch)

5,80

### Fleischbällchen nach spanischer Hausfrauenart

in einer herzhaften Tomatensauce, abgerundet mit Knobi

6,50

### Chorizo - spanische Paprikawurst

5,40

### Serranoschinken

original Serranoschinken

5,50

### Spanische Salami

hauchdünn geschnitten

5,40

## AUS DEM MEER

**Garnelen im Speckmantel** 7,40  
Garnelen umwickelt mit Bacon in einer picanten Chilisauce

**Garnelen in Knoböl** 7,40  
Garnelen eingelegt mit frischem Knobi in Olivenöl

**Thunfischsalat** 4,40  
Hausgemacht, typisch spanisch mit Gemüse in einer feinen Soße

**Sardinen eingelegt in Öl** 4,40  
servieren wir Ihnen in drei Variationen  
mit frischem Knoblauch  
oder picant mit Chili  
oder natur mit etwas grobem Meersalz

## CIABATTA UND DIPS

**Ofenfrisches Ciabatta** 2,10

**Glutenfreie Brötchen** 3,10

### Hausgemachte Dips

**Aioli - Knobcreme** 2,00

**Schafskäse – Mascarponecreme** 2,00  
abgerundet mit frisch gemahlenem Pfeffer

**Chili – Paprikacreme** 2,00  
mit Chili und Pimientos

**Mojo rot scharf** 2,00

**Mojo rot mild** 2,00

**Mojo grün mild** 2,00

# SANGRIA

Hausgemachte Sangria

1,0 l

16,00



## TAPAS BAR ON TOUR

TAPAS BAR ON TOUR

Katrin Bachmann

Fischerstraße 22, 25836 Garding

0176 - 41 00 12 71

Info@tapas-bar-no5.de

### Aktuelles

Aktuelle Angebote erfahren Sie auf unserer Internetseite:  
[tapas-bar-no5.de](http://tapas-bar-no5.de)

Facebook:

[facebook.com/tapasbarno5](https://facebook.com/tapasbarno5)

Instagram:

[instagram.com/tapas\\_bar\\_no5](https://instagram.com/tapas_bar_no5)

Alle Angaben ohne Gewähr.

Preise in Euro inkl. MwSt.

Irrtümer und Änderungen in der Speisekarte bleiben vorbehalten

25.09.2023 - TAPAS BAR ON TOUR - Katrin Bachmann

Wenn Sie die Karte mit den Inhaltsstoffen benötigen, fragen Sie mich bitte.