# Tapas

*Alle Preisangaben in Euro.*

**Pan con Ajo**[1] **5,60**
*Geröstetes Knoblauch-Ciabatta*

**Acceitunas** **6,40**
*Gemischte Oliven*

**Nachos Brasil**[1] **6,90**
*Hausgemachte Tortilla-Chips mit Dip nach Wahl*

**Pan y Pico de gallo**[1] **8,70**
*Geröstetes Ciabatta dazu Salsa von Tomate, Zwiebel und Koriander*

**Yuca frita** **6,80**
*Manjok frittiert mit Knoblauchöl*

**Puré de frijoles rojos** **6,90**
*Rotes Bohnenmus mit Knoblauch & Koriander*

**Frituras de maìz**[1, 2, 3, 8] **7,80**
*Maiskroketten mit Zitronen-Knoblauch Dip*

**Fituritas de Yuca**[1, 2, 3, 8] **7,80**
*Manjokkroketten mit Aioli Dip*

**Pan con Atún**[1,4] **8,20**
*Geröstetes Ciabatta dazu Thunfischsalat*

**Espinacas gratinadas**[1, 3, 8] **8,70**
*Blattspinat mit Artischocke und Gauda Käse überbacken*

**Patacones con crema de Queso**[3] **8,70**
*Gebackene Kochbanane mit Cheesecreme & Gauda überbacken, dazu Avocado Dip*

**Albòndigas**[1, 2] **9,30**
*Hausgemachte Hackbällchen in Mojo Picòn*

**Queso** **9,20**
*3 Jahre gereifter Manchego Schafskäse mit gefächertem Apfel*

**Chorizo** **9,20**
*Gebratene span. Salami mit Paprika*

**Pio Pio**[1, 8] **9,30**
*Knusprige Hähnchenfiletstreifen mit Mango Dip*

**Pescado frito**[1, 2, 3, 4, 8] **9,50**
*Seelachs im Backteig mit Aioli Dip*

**Calamar empanizado frito**[1, 2, 3, 4, 8] **10,20**
*Frittierte Tintenfischringe mit Limette*

**Jamòn Serrano** **10,70**
*Luftgetrockneter Schinken mit Cantaloupe-Melone*

**Queso de Cabra** **10,70**
*Gebackener Ziegenkäse auf Tomatenconfit*

**Gambas al Ajillo**[6] **14,20**
*Garnelen in heißem Knoblauchöl*

## Gemischte Tapas-Teller
## für 2 Personen

**Tapas Mixtas**[1, 3] **29,50**
*Grüne und schwarze Oliven, milde Peperoni, Manchego-Schafskäse, luftgetrockneter Schinken, Ciabatta*

**Tapas Vegetarianas**[1, 2, 3, 8] **38,20**
*Gratinierter Spinat, Frituras de maiz, Frituritas de yuca, Patacones con Queso, Oliven, milde Peperoni, Ciabatta*

**Tapas de la Casa**[1, 2, 3, 8] **39,20**
*Warme Tapas-Variation mit Albondigas, Frituritas de Yuca, gebackenem Ziegenkäse und gebratener Chorizzo dazu 3 Dips, milde Peperonis und Ciabatta*

**Tapas del Mar**[1, 3, 4, 6, 7, 8] **42,50**
*Tapas Platte „Meer" mit frittierten Tintenfischringen, Black Tiger Garnelen in Knobiöl, Seelachs im Backteig dazu Oliven, milde Peperoni, Aioli, Guacamole, Salsa und Ciabatta*

Alle Preisangaben in Euro.

# Sopas

## Suppen

**Sopa de Maiz** [1, 3, 8] — Klein **6,70** Groß **9,80**
*Kubanische Maiscremesuppe mit gerösteten Pancitos*

**Sopa de Frioles negros / Potaje** [1, 8] — Klein **6,50** Groß **9,70**
*Kubanische schwarze Bohnensuppe*

**Sopa de Pollo** [1, 3, 8] — Klein **7,80** Groß **11,60**
*Hähnchen-Kokossuppe mit gerösteten Pancitos*

**Chili con carne** [1, 8] — Klein **8,60** Groß **12,80**
*+ EXTRA: mit Käse überbacken* [3] **+ 1,50** **+ 2,50**

**Chili con carne** [1, 8] **14,80**
*mit Basmatireis und Bananenchips*

# Ensaladas

## Salate

**Ensalada Mixta** [1, 8] — Klein **6,80** Groß **10,80**
*Gemischter Salat & Brotchips*

**Ensalada Don Qijote** [1, 3, 8] **14,50**
*Gemischter Salat mit frischer Minze und gehobeltem Manchegokäse & Brotchips*

**Ensalada Atun** [1, 4, 8] **13,80**
*Thunfischsalat auf Tomatencarpaccio & Brotchips*

**Ensalada Campesina** [1, 8] **15,70**
*Gemischter Salat mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen & Brotchips*

**Ensalada Caribena** [1, 4, 6] **25,60**
*Bunt gemischter Salat mit Früchten und Melone, gegrillten Lachsstreifen und Garnelen & Brotchips*

*Alle Salate servieren wir mit fruchtigem Balsamicodressing.*

Alle Preisangaben in Euro.

# Comidas

## Traditionales La Cuba

### Typisch Kubanisch

**Plato vegetariano**[8] **16,50**

*Basmatireis mit Potaje (schwarze Bohnen) und Kochbanane serviert*

**Arroz con Pollo**[8] **17,90**

*Reispfanne mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Chili und frischem Lauch*

**Bistek a la Cubana**[8] **18,60**

*Schweinesteak nach Kubanischer Art mit Limettenzwiebeln,*
*Arroz congri und Tostones*
*(Reis mit schwarzen Bohnen und knusprige Kochbanane)*

**Pollo Cubano**[8] **18,40**

*Hähnchensteak mit Limettenzwiebeln, Maisreis und Tostones*
*(knusprige Kochbanane)*

**Masa Frita**[8] **19,80**

*Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebel & Limette,*
*Arroz Congri und gebackener Yuca*

**Ropa Vieja**[2,8] **19,60**

*Rindfleisch pulled beef Style, Basmatireis und Frituras de maiz*

**Costillas al horno**[1,8] **23,90**

*Hausgebeizte Spareribs mit Maisreis, Knoblauchbrot und Salsa Dip*

**Chilindron**[2,8] **24,60**

*Lammfleisch im Topf geschmort nach kreolischer Art,*
*serviert mit Arroz Congri und Frituritas de maiz*
*(Reis mit schwarzen Bohnen und Maiskroketten)*

**Parrillada de Carne**[3,8] **27,40**

*Gegrillte Steaks vom Schwein und Hähnchen mit Knoblauch*
*und Limettenzwiebeln serviert mit Kartoffelecken & Sourcream*

**Grillè Havana– Grillplatte für 2 Personen**[3,8] **58,20**

*2 Hähnchensteaks, 2 kleine Rindersteaks, Spareribs,*
*Maiskroketten serviert mit Kartoffelecken & Sourcream*

Alle Preisangaben in Euro.

# Especialidades de la casa

## Spezialitäten nach Art des Hauses

**Tamales y Verduras** [3, 8] **17,80**
*Maispüree mit frischem Pfannengemüse und Mojo Picon*

**Arroz frito con vegetales** [8] **17,80**
*Gebratener Reis mit Gemüse dazu Tostones (Kochbanane)*

**Pollo Picon** [1, 2, 8] **19,20**
*Knusprig gebackene Hähnchenbruststreifen mit Maisreis, Fituritas de Yuca (Manjokkroketten), serviert mit Mango- und Salsa Dip*

**Scharfes Schwein – nach Cajun Art** [3, 8] **19,60**
*Geschnetzeltes vom Schwein mit Kokossahne, Chili und Ananas dazu Maisreis*

**Fajitas Tropicana** [8] **18,80**
*Marinierte Hähnchenbruststreifen mit Schinkenwürfeln, Paprika, Zucchini und Zwiebel, Mangosauce und Maisreis*

**Rollo Vegetariano** [1, 3, 8] **18,80**
*Dünnes Weizenbrot mit Gauda überbacken, gefüllt mit Zucchini, frischen Tomaten, Paprika, Brokkoli, Knoblauch, Zwiebeln und Lauch mit Salsa, serviert mit Guacamole-Dip*

**Pollo Caribeño** [3, 8] **19,60**
*Hähnchensteak nach karibischer Art in Kokossauce, Paprika & Lauch serviert mit Maisreis und Tostones (knusprige Bananentaler)*

**Conejo a la Criolla** [3, 8] **22,20**
*Kaninchenkeule kreolische Art serviert mit Tamales encasuela und Bananen-Chips*

**Fajitas Argentina** [8] **25,80**
*Gebratene Rindersteakstreifen mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch-Tomatensalsa serviert mit Arroz Congri*

**Bistec Campesino** [3, 8] **28,50**
*Gebratenes Rindersteak (200g) mit Limettenzwiebeln und Tamales encasuela (Maispüree)*

Alle Preisangaben in Euro.

# Cositas del Mar

## Meeresspezialitäten

**Camarones Enchilados** [6, 8] **22,40**
*Black Tiger Garnelen in Knoblauch-/ Tomatensalsa und Maisreis*

**Camarones a la Kiki** [1, 6, 8] **23,40**
*Black Tiger Garnelen in Sufrito Salsa, Knusper Tortillas, Bananen-Chips und Basmatireis*

**Paella Cubana** [4, 6, 7] **25,20**
*Reispfanne nach Art des Hauses mit Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten und Garnelen*

**Merluza con camarones** [4, 6, 8] **24,30**
*Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Black Tiger Garnelen und Limettenzwiebeln & Basmatireis*

**Jambalaya** [3, 6, 8] **25,80**
*Karibisches Reisgericht mit Hähnchenfiletstreifen und Garnelen, Kokosmilch und Chili*

**Paella con Verduras** [4, 6, 7] **26,80**
*Gemüsepfanne mit Wildlachs, Garnelen und Meeresfrüchten*

**Salmon a la Mantequilla** [4, 8] **25,20**
*Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Kräuterbutter, Basmatireis und Salatbeilage*

**Moqueca del Mar** [3, 4, 6] **25,70**
*Lachsstreifen & Garnelen in Cocos-Limonensalsa serviert in der Terrakottaschale dazu Basmatireis*

Alle Preisangaben in Euro.

# Quesadillas

## Käsetortillas

| | ½ Portion | |
|---|---|---|
| **Quesadilla de Tomate** [1, 3, 8]<br>*Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Salsa de Tomate/Paprika, Gauda Käse und extra Jalapeños* | 9,80 | 13,80 |
| **Quesadilla de Espinacas** [1, 3, 8]<br>*Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Spinat, Artischocke, Gauda und Salsa-Dip* | 10,80 | 14,50 |
| **Quesadilla de Pollo** [1, 3, 8]<br>*Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln, Gauda und Salsa-Dip* | 11,90 | 15,20 |
| **Quesadilla de Atún** [1, 3, 4, 8]<br>*Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Mais, Gauda und Salsa-Dip* | 11,40 | 14,80 |

# Extra-Beilagen

| | |
|---|---|
| **Pan** [1]<br>*Frisches Ciabatta* | 2,40 |
| **Papas Fritas**<br>*Kartoffelecken* | 5,80 |
| **Arroz Amarillo** [8]<br>*Maisreis* | 4,60 |
| **Arroz congri** [8]<br>*Reis mit schwarzen Bohnen* | 4,60 |
| **Yuca**<br>*Manjok gekocht oder frittiert mit Knobi-Öl* | 6,80 |
| **Tostones**<br>*Gebackene Kochbanane* | 6,20 |
| **Tamales en casuela** [3, 8]<br>*Maispüree* | 4,60 |
| **Verduras asado** [3, 8]<br>*Pfannengemüse* | 7,80 |

Alle Preisangaben in Euro.

# Postres

## Desserts

**Flan cubano** [2,3] **7,20**
*Lieblingsdessert der Kubaner mit Karamell Topping*

**Helado mixto** [3] **9,30**
*Gemischtes Eis mit 2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Ananas, Melone, Trauben und Schlagsahne*

**Churros** [1,3] **8,90**
*Knuspriges heißes Spritzgebäck, Vanilleeis und Schokoladen Dip*

**Banana Borracha** [1,3] **9,80**
*Crepes gefüllt mit karamellisierter Rumbanane serviert mit Schoko-Eis und Schlagsahne*

# Menú para niños

## Kindergerichte

**No.1 – Piratenschatz** [1,2,3] **12,20**
*Knusprige Hähnchenfiletstreifen, Pommes frites mit Ketchup & Majo*

**No.2 – Meeresjuwelen** [1,2,3,4] **12,40**
*Knusprige Fischnuggets von Seelachs, Pommes frites mit Ketchup & Majo*

**No.3 – Kleine Beutehäppchen** [2,3] **6,80**
*Pommes frites mit Ketchup & Majo*

# Cerveza

Bier vom Fass und Flaschenbier

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Palma Cristal** *de Cuba* | *0,35* | **4,70** |
| **Cubanero Fuerte** *de Cuba* | *0,35* | **4,70** |
| **San Miguel** *Spanisches Lagerbier* | *0,33* | **4,50** |
| **Corona extra** *Mexikanisches Bier mit Tequila* | *0,33* | **4,70** |
| **Krombacher** *alkoholfrei* | *0,33* | **4,30** |
| **Kellerbier** *von Franziskaner* | 0,5 | **5,60** |

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Franziskaner Hefe** *hell, kristall, dunkel, alkoholfrei* | *0,5* | **5,50** |
| **Bananen Weizen** | *0,5* | **5,90** |
| **Grapefruit Weizen** | *0,5* | **5,90** |
| **Maracuja Weizen** | *0,5* | **5,90** |
| **Hofbräu Premium Pils** | *0,3* | **3,90** |
| *vom Fass* | *0,4* | **4,60** |
| **Radler, Diesel oder Fantabier** | *0,3* | **3,90** |
| | *0,4* | **4,60** |

auch alkoholfrei

NEU

# Hoptails

Biercocktails mit frischem Pilsner serviert mit Limette auf Eis

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Watermelon** | *0,3* | **4,80** |
| **Orange** | *0,3* | **4,80** |
| **Raspberry** | *0,3* | **4,80** |
| **Litschi** | *0,3* | **4,80** |
| **Guave** | *0,3* | **4,80** |

# Refrescos & Zumos

Erfrischungsgetränke & Säfte von Granini

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Bitter Lemon** *Schweppes* | *0,2* | **3,80** |
| **Ginger Ale** *Schweppes* | *0,2* | **3,80** |
| **Tonic** *Schweppes* | *0,2* | **3,80** |
| **Cola** | *0,2* | **3,00** |
| *koffeinhaltige Limonade* | *0,4* | **4,30** |
| **Coca Cola Zero** | *0,2* | **3,00** |
| *koffeinhaltige Limonade* | *0,4* | **4,30** |
| **Orangen- od. Zitronenlimo** | *0,2* | **3,00** |
| | *0,4* | **4,30** |

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Tafelwasser** | *0,2* | **2,90** |
| | *0,4* | **4,30** |
| **Mineralwasser** | *0,25* | **3,40** |
| *Bad Brambacher Still oder Sprudel* | *0,75* | **7,90** |
| **Saft & Nektar** | *0,2* | **3,60** |
| *von Granini in den Sorten: Orange, Apfel, Ananas, Banane, Kirsche, Erdbeer, Mango, Grapefruit, Maracuja* | *0,4* | **5,80** |
| **KiBa** | *0,2* | **3,60** |
| **Saftschorle** | *0,2* | **3,20** |
| | *0,4* | **4,80** |
| **Spezi** | *0,2* | **3,00** |
| | *0,4* | **4,30** |

# Bebidas calientes

Heissgetränke

**Café Crema** 3,60
*doble* 4,50

**Café cubita** 3,80
*Kubanischer Kaffee*
*doble* 4,80

**Espresso** 3,60
*doble* 4,50

**Cappuccino**[3] 4,90

**Latte macchiato**[3, 9] 5,10
*flavoured...*[3,9] 5,30
*Macadamia / Karamel / Vanille*

**Hafer Latte** 5,40
*Latte macchiato aus Haferdrink & Espresso*
*flavoured...*[3,9] 5,60
*Macadamia / Karamel / Vanille*

**Café con leche grande**[3] 5,10
*Großer Milchkaffee*

**Café Cubano**[3] 8,20
*Café Cubita, Havana Club 7 Jahre, Kahlua, brauner Zucker, Sahnehaube*

# Batidos de leche

Milchgetränke

**Milchshake**[3] 6,50
*0,4 Liter*
*Vanille & Himbeer | Banane & Schokolade*
*Guave & Erdbeer | Mango & Maracuja*

**Heiße Schoki**[3] 4,40

**Heiße Schoki**[3] 5,80
*mit Schlagsahne*

**Heiße Coco Schoki**[3] 6,00
*mit Schlagsahne*

**Kaffee Frappé**[3, 9] 6,40
[9] *flavoured...*
*Vanille / Macadamia / Karamel mit Schlagsahne*

**Masala Latte**[3] 5,60

# Limonadas

Hausgemachte Limonaden 0,35 l

**Cuba Limo** 4,70
*frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Soda, Crushed-Ice*

**Cuba Orange** 4,90
*Orangenstücke, Rohrzucker, Zitronensaft, Giffard Orange, Crushed-Ice, Soda*

**Mojito Limo** 4,90
*Minze, Rohrzucker, Limetten, Giffard Minze, Crushed-Ice, Soda*

**Strawberry Limo** 4,90
*Limettensaft, Rohrzucker, Giffard Erdbeere, Crushed-Ice, Soda*

**Coco-Mango Limo** 4,90
*Limette, Rohrzucker, Giffard Kokos und Giffard Mango, Crushed-Ice, Soda*

**Raspberry Limo** 4,90
*Limettensaft, Rohrzucker, Giffard Himbeere, Crushed-Ice, Soda*

**Hugo Limo** 4,90
*Limette, Rohrzucker, Giffard Holunderblüte, frische Minze, Crushed-Ice, Soda*

**Guaven Limo** 4,90
*Limette, Rohrzucker, Giffard Guave, Crushed-Ice, Soda*

**Watermelon Limo** 4,90
*Limette, Rohrzucker, Giffard Wassermelone, Crushed-Ice, Soda*

**Mango-Maracuja Limo** 4,90
*Limette, Rohrzucker, Giffard Mango-Maracuja, Crushed-Ice, Soda*

# Tè

Feine Teesorten von PURE

**Pfefferminz** 4,60

**Grüner Tee** 4,60
*Lemonmyrte*

**Masala Chai** 4,60

**Rooibos** 4,60
*Orange Karamell*

**Darjeeling** 4,60

**Früchtetee** 4,60
*Himbeer Hibiskus*

# Vino blanco

Weisswein

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Hauswein**<br>Chardonnay 071<br>*fruchtbetont, Aromen von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten*<br>*Italien* | *0,2*<br>*0,5* | **6,70**<br>**16,50** |
| **Chenin Blanc**<br>*trocken, Aromen von Zitrusfrüchten*<br>*Südafrika* | *0,2*<br>*0,5* | **7,00**<br>**17,50** |
| **Sauvignon Blanc**<br>*trocken, schöne Frucht, dezente Säure, belebend*<br>*Chile* | *0,2*<br>*0,5* | **7,50**<br>**18,50** |
| **Weißweinschorle** | *0,2* | **6,00** |

# Vino espumosa

Sekt

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Rotkäppchen Sekt**<br>*trocken* | *0,1*<br>*0,75* | **4,50**<br>**24,50** |
| **Aperol Sprizz**<br>*Rotkäppchen Sekt mit Aperol auf Eis* | *0,3* | **8,80** |
| **Hugo**<br>*Rotkäppchen Sekt & Giffard Holunderblüte, Minze, Limette auf Eis* | *0,3* | **8,80** |

# Vino rosado

Roséwein

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Chiaretto**<br>Monferato D.O.C.<br>*trocken, blumig, fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche,*<br>*Italien* | *0,2*<br>*0,5* | **7,50**<br>**18,50** |

Unser Tipp:

**Ron Legendario Elixir de Cuba** **9,20**
*7 Jahre alter kubanischer Rum, mit süß-fruchtigem Aroma*
*4 cl*

# Vino tinto

Rotwein

| | Liter | Euro |
|---|---|---|
| **Hauswein**<br>*Montepulciano d´abruzzo*<br>*fruchtig, zart, Kirscharomen*<br>*Italien* | *0,2*<br>*0,5* | **6,70**<br>**16,50** |
| **Cabernet Sauvignon**<br>*trocken, kräftige Aromen von Kirschen und Brombeeren mit feinen Holznoten,*<br>*Chile* | *0,2*<br>*0,5* | **7,00**<br>**17,50** |
| **Malbec „Mendoza"**<br>*trocken, Fruchtaromen von Johannisbeeren, Himbeere und roten Waldbeeren,*<br>*Argentinien* | *0,2*<br>*0,5* | **7,50**<br>**18,50** |

NEU

Der Sommerhit aus Kuba:

**Tinto de Verano** **7,20**
*Hauswein gemixt mit Zitronenlimonade auf Eis*
*0,3 l*

# Ron

| | | |
|---|---|---|
| **Havana Club**<br>*3 Jahre* | *4 cl* | **6,50** |
| **Havana Club**<br>*7 Jahre* | *4 cl* | **8,90** |
| **Havana Club especial** | *4 cl* | **8,90** |
| **Ron Legendario**<br>*Rum-Likör* | *4 cl* | **9,20** |
| **Ron Pampero Aniversario**<br>*12 Jahre* | *4 cl* | **12,00** |
| **Ron Matusalem**<br>*15 Jahre* | *4 cl* | **12,00** |
| **Ron Leyenda** | *4 cl* | **10,20** |
| **Ron Santiago de cuba**<br>*8 Jahre* | *4 cl* | **9,80** |
| **Ron Zacappa solera**<br>*23 Jahre* | *4 cl* | **14,20** |