



iBienvenido!

HERZLICH WILLKOMMEN IM „LA COSITA“!

Waren Sie schon einmal in der Karibik? Dann erinnern Sie sich bestimmt mit Freude an die offene und herzliche Mentalität der Einheimischen, an Temperament, Lebenslust und die allgegenwärtigen Klänge von Salsa, Merengue und Bachata?

Das „La Cosita“ hat sich genau dieser Lebensphilosophie verschrieben und seinen kulinarischen Schwerpunkt in der kubanischen Küche. Diese wurde von der Kultur und den Rezepten europäischer, asiatischer, afrikanischer und indischer Einwanderer geprägt. In Verbindung mit tropischen Früchten und Gewürzen ist so eine Küche entstanden, die man auch „kreolisch“ nennt. Grundlage vieler Speisen sind Reis, Bohnen und Kochbananen. Daneben wird Yuca (Manjok), Süßkartoffel und Kürbis ver-

wendet. Hühner- und Schweinefleisch sind aus Gründen der leichteren Verfügbarkeit öfter anzutreffen als Rindfleisch. In guten Restaurants erhält man auch kreolische Fischgerichte und Meeresfrüchte.

Wer sich umschaut, wird die vielen Mitbringsel und die Fotos an den Wänden entdecken – karibische Momentaufnahmen von Land und Leuten. Und spätestens, wenn wir für Sie den Cocktail-Shaker schwingen, ist auch bei Ihnen das Urlaubs-Feeling wieder da...

Genießen Sie mehr als köstliche Speisen – genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und tauchen Sie ein in die karibische Leichtigkeit des Seins!

SALSA-DIPS

Salsa 1,60 Tomate/Paprika	Guacamole ⁸ 1,80 Avocado/Chili	Aioli ² 1,60 Knoblauch/Mayo
Mojo Picòn ⁸ 1,60 Tomate/Knoblauch	Queso ³ 1,60 Käse/Chili	Mango ^{1,8} 1,60





TAPAS



Alle Preisangaben in Euro.



Pan con Ajo¹ 4,70
Geröstetes Knoblauch-Ciabatta



Acceitunas 5,50
Gemischte Oliven



Nachos Brasil¹ 5,70
Hausgemachte Tortilla-Chips
mit Dip nach Wahl



Pan y Pico de gallo¹ 6,50
Geröstetes Ciabatta
dazu Salsa von Tomate,
Zwiebel und Koriander



Yuca frita 5,90
Manjok frittiert mit Knoblauchöl



Puré de frijoles rojos 6,20
Rotes Bohnenmus mit
Knoblauch & Koriander



Frituras de maíz^{1,2,3,8} 6,50
Maiskroketten mit
Zitronen-Knoblauch Dip



Fituritas de Yuca^{1,2,3,8} 6,50
Manjokkroketten mit Aioli Dip

^{1,4}

Pan con Atún 6,80
Geröstetes Ciabatta
dazu Thunfischsalat



Espinacas gratinadas^{1,3,8} 7,40
Blattspinat mit Artischocke
und Gauda Käse überbacken



**Patacones
con crema de Queso**³ 7,40
Gebackene Kochbanane mit
Cheesecreme & Gauda überbacken,
dazu Avocado Dip

^{1,2}

Albòndigas 8,20
Hausgemachte Hackbällchen
in Mojo Picòn



Queso 8,20
3 Jahre gereifter Manchego
Schafskäse mit gefächertem Apfel

Chorizo 8,20

Gebratene span. Salami mit Paprika

^{1,8}

Pio Pio 8,40
Knusprige Hähnchenfiletstreifen
mit Mango Dip

^{1,2,3,4,8}

Pescado frito 8,40
Seelachs im Backteig mit Aioli Dip

^{1,2,3,4,8}

**Calamar
empanizado frito** 8,90
Frittierte Tintenfischringe
mit Limette

Jamòn Serrano 9,40

Luftgetrockneter Schinken
mit Cantaloupe-Melone



Queso de Cabra 9,40
Gebackener Ziegenkäse
auf Tomatenconfit

Gambas al Ajillo⁶ 12,90

Garnelen in heißem Knoblauchöl

Gemischte Tapas-Teller für 2 Personen

^{1,3}

Tapas Mixtas 24,50
Grüne und schwarze Oliven, milde Peperoni,
Manchego-Schafskäse, luftgetrockneter
Schinken, Ciabatta



Tapas Vegetarianas 27,20
Gratiniertes Spinat, Frituras de maíz,
Fituritas de yuca, Patacones con Queso,
Oliven, milde Peperoni, Ciabatta

^{1,2,3,8}

Tapas de la Casa 28,50
Warme Tapas-Variation mit Albondigas,
Fituritas de Yuca, gebackenem Ziegenkäse
und gebratener Chorizzo dazu 3 Dips,
milde Peperonis und Ciabatta

^{1,3,4,6,7,8}

Tapas del Mar 32,50
Tapas Platte „Meer“ mit frittierten
Tintenfischringen, Black Tiger Garnelen
in Knoböl, 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 **5,60** Groß **9,20**
Kubanische Maiscremesuppe mit gerösteten Pancitos


 **Sopa de Frioles negros / Potaje**^{1,8} Klein **5,40** Groß **9,00**
Kubanische schwarze Bohnensuppe


Sopa de Pollo^{1,8,3} Klein **6,80** Groß **10,80**
Hähnchen-Kokossuppe mit gerösteten Pancitos

 **Chili con carne**^{1,8} Klein **7,80** Groß **12,20**
+ EXTRA: mit Käse überbacken³ + **1,50** + **2,50**

ENSALADAS

SALATE


 **Ensalada Mixta**^{1,8} Klein **5,50** Groß **9,50**
Gemischter Salat & Brotchips

 **Ensalada Don Qijote**^{1,3,8} **12,90**
Gemischter Salat mit frischer Minze
und gehobeltem Manchegokäse & Brotchips

Ensalada Atun^{1,4,8} **12,20**
Thunfischsalat auf Tomatencarpaccio & Brotchips

Ensalada Campesina^{1,8} **13,80**
Gemischter Salat mit frisch gebratenen
Hähnchenbruststreifen & Brotchips

Ensalada Caribena^{1,4,6} **22,50**
Bunt gemischter Salat mit Früchten und Melone,
gegrillten Wildlachsstreifen und Garnelen & Brotchips

 Alle Salate servieren wir mit fruchtigem Balsamicodressing.

Alle Preisangaben in Euro.

COMIDAS

TRADICIONALES LA CUBA

TYPISCH KUBANISCH



Plato vegetariano⁸ 14,20

Basmatireis mit Potaje (schwarze Bohnen) und Kochbanane serviert



Arroz con Pollo⁸ 16,20

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

Bistek a la Cubana⁸ 17,20

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

Pollo Cubano⁸ 17,20

Hähnchensteak mit Limettenzwiebeln, Maisreis und Tostones
(knusprige Kochbanane)

Masa Frita⁸ 17,80

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

Ropa Vieja^{2,8} 17,80

Rindfleisch pulled beef Style, Basmatireis und Frituras de maiz

Costillas al horno^{1,8} 18,60

Hausgebeizte Spareribs mit Maisreis, Knoblauchbrot und Salsa Dip

Chilindron^{2,8} 19,20

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} 23,50

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

Grillè Havana- Grillplatte für 2 Personen^{3,8} 48,00

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} 14,80

Maispüree mit frischem Pfannengemüse und Mojo Picon



Arroz frito con vegetales⁸ 15,60

Gebratener Reis mit Gemüse dazu Tostones (Kochbanane)

Pollo Picon^{1,2,8} 16,80

Knusprig gebackene Hähnchenbruststreifen mit Maisreis, Fituritas de Yuca (Manjokkrokette), serviert mit Mango- und Salsa Dip



Scharfes Schwein – nach Cajun Art^{3,8} 16,80

Geschnetzeltes vom Schwein mit Kokossahne, Chili und Ananas dazu Maisreis

Fajitas Tropicana⁸ 17,20

Marinierte Hähnchenbruststreifen mit Schinkenwürfeln, Paprika, Zucchini und Zwiebel, Mangosauce und Maisreis



Rollo Vegetariano^{1,3,8} 17,40

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} 17,80

Hähnchensteak nach karibischer Art in Kokossauce, Paprika & Lauch serviert mit Maisreis und Tostones (knusprige Bananentaler)

Conejo a la Criolla^{3,8} 17,80

Kaninchenkeule kreolische Art serviert mit Tamales encasuela und Bananenbaum

Fajitas Argentina⁸ 19,40

Gebratene Rindersteakstreifen mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch-Tomatensalsa serviert mit Arroz Congri

Bistec Campesino^{3,8} 21,80

Gebratenes Rindersteak (200g) mit Limettenzwiebeln und Tamales encasuela (Maispüree)



Alle Preisangaben in Euro.

COSITAS DEL MAR

MEERESSPEZIALITÄTEN

- Camarones Enchilados**^{6,8} **19,40**
Black Tiger Garnelen in Knoblauch-/ Tomatensalsa und Maisreis
- Camarones a la Kiki**^{1,6,8} **20,60**
Black Tiger Garnelen in Sufrito Salsa, Knusper Tortillas, Bananenbaum und Basmatireis
- Paella Cubana**^{4,6,7} **22,40**
Reispfanne nach Art des Hauses mit Hähnchenfleisch, Meeresfrüchten und Garnelen
- Merluza con camarones**^{4,6,8} **22,40**
Seehechtfilet auf der Haut gebraten mit Black Tiger Garnelen und Limettenzwiebeln & Basmatireis
- Jambalaya**^{3,6,8} **22,80**
Karibisches Reisgericht mit Hähnchenfiletstreifen und Garnelen, Kokosmilch und Chili
- Paella con Verduras**^{4,6,7} **23,80**
Gemüsepfanne mit Wildlachs, Garnelen und Meeresfrüchten
- Salmon a la Mantequilla**^{4,8} **23,80**
Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Kräuterbutter, Basmatireis und Salatbeilage
- Moqueca del Mar**^{3,4,6} **24,20**
Lachsstreifen & Garnelen in Cocos-Limonensalsa serviert in der Terrakottaschale dazu Basmatireis



Alle Preisangaben in Euro.

QUESADILLAS

KÄSETORTILLAS

$\frac{1}{2}$ Portion

 ^{1,3,8} Quesadilla de Tomate Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Salsa de Tomate/Paprika, Gauda Käse und extra Jalapeños	8,60	12,80
 ^{1,3,8} Quesadilla de Espinacas Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Spinat, Artischocke, Gauda und Salsa-Dip	9,60	13,90
^{1,3,8} Quesadilla de Pollo Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Paprika, Mais, Zwiebeln, Gauda und Salsa-Dip	9,80	14,20
^{1,3,4,8} Quesadilla de Atún Gebackene Weizen-Tortilla, gefüllt mit Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Mais, Gauda und Salsa-Dip	9,80	14,20

EXTRA-BEILAGEN

Pan ¹ Frisches Ciabatta	1,90
 Papas Fritas Kartoffelecken	4,50
 Arroz Amarillo ⁸ Maisreis	4,00
Arroz congri Reis mit schwarzen Bohnen	4,00
 Yuca Manjok gekocht oder frittiert mit Knobi-Öl	5,90
 Tostones Gebackene Kochbanane	5,40
 Tamales en casuela ^{3,8} Maispüree	4,00
 Verduras asado ^{3,8} Pfannengemüse	6,50



Alle Preisangaben in Euro.

POSTRES

DESSERTS

Flan cubano^{2,3} **6,20**

Lieblingsdessert der Kubaner mit Karamell Topping

Helado mixto³ **7,60**

*Gemischtes Eis mit 2 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade,
Ananas, Melone, Trauben und Schlagsahne*

Churros^{1,3} **7,80**

Knuspriges heißes Spritzgebäck, Vanilleeis und Schokoladen Dip

Banana Borracha^{1,3} **8,90**

*Crepes gefüllt mit karamellisierter Rumbanane
serviert mit Schoko-Eis und Schlagsahne*



CERVEZA

BIER VOM FASS UND FLASCHENBIER

	LITER	EURO		LITER	EURO
Palma Cristal <i>de Cuba</i>	0,35	4,50	Franziskaner Hefe <i>hell, kristall, dunkel, alkoholfrei</i>	0,5	4,90
Cubano Fuerte <i>de Cuba</i>	0,35	4,50	Bananen Weizen	0,5	5,20
San Miguel <i>Spanisches Lagerbier</i>	0,33	4,30	Grapefruit Weizen	0,5	5,20
Corona extra <i>Mexikanisches Bier mit Tequila</i>	0,33	4,50	Maracuja Weizen	0,5	5,20
Krombacher <i>alkoholfrei</i>	0,33	3,90	Krombacher Pils <i>vom Fass</i>	0,3 0,4	3,40 4,20
Kellerbier <i>von Franziskaner</i>	0,5	4,90	Radler, Diesel oder Fantabier	0,3 0,4	3,40 4,20

auch alkoholfrei



HOPTAILS

BIERCOCKTAILS MIT FRISCHEM PILSNER

SERVIERT MIT LIMETTE AUF EIS

	LITER	EURO		LITER	EURO
Watermelon	0,3	4,60	Litschi	0,3	4,60
Orange	0,3	4,60	Guave	0,3	4,60
Raspberry	0,3	4,60			

REFRESCOS & ZUMOS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & SÄFTE VON GRANINI

	LITER	EURO		LITER	EURO
Guaraná Tropical <i>Limonade mit Coffein aus Brasilien</i>	0,2 0,4	2,90 4,30	Tafelwasser	0,2 0,4	2,70 3,90
Bitter Lemon <i>Schweppes</i>	0,2	3,40	Mineralwasser <i>Bad Brambacher Still oder Sprudel</i>	0,25 0,75	3,10 6,90
Ginger Ale <i>Schweppes</i>	0,2	3,40	Soft & Nektar <i>von Granini in den Sorten: Orange, Apfel, Ananas, Banane, Kirsche, Erdbeer, Mango, Grapefruit, Maracuja</i>	0,2 0,4	3,20 5,20
Tonic <i>Schweppes</i>	0,2	3,40	KiBa	0,2	3,20
Cola <i>koffeinhaltige Limonade</i>	0,2 0,4	2,80 4,10	Saftschorle	0,2 0,4	2,90 4,20
Coca Cola Zero <i>koffeinhaltige Limonade</i>	0,2 0,4	2,80 4,10	Spezi	0,2 0,4	2,80 4,10
Orangen- od. Zitronenlimo	0,2 0,4	2,80 4,10			

BEBIDAS CALIENTES

HEISSGETRÄNKE

Café Crema	3,40
<i>doble</i>	4,20
Café cubita	3,60
<i>Kubanischer Kaffee</i>	
<i>doble</i>	4,40
Espresso	3,40
<i>doble</i>	4,20
Espresso Macchiato ³	3,70
<i>doble</i>	4,50
Cappuccino ³	4,50
Latte macchiato ^{3,9}	4,70
<i>flavoured...</i> ^{3,9}	4,90
<i>Macadamia / Karamel / Vanille</i>	
Hafer Latte	5,00
<i>Latte macchiato</i>	
<i>aus Haferdrink & Espresso</i>	
<i>flavoured...</i> ^{3,9}	5,20
<i>Macadamia / Karamel / Vanille</i>	
Café con leche grande ³	4,70
<i>Großer Milchkaffee</i>	
Café Cubano ³	7,60
<i>Café Cubita, Havana Club 7 Jahre,</i>	
<i>Kahlua, brauner Zucker, Sahnehaube</i>	
Dooley's Toffee Cappuccino ³	7,10

BATIDOS DE LECHE

MILCHGETRÄNKE

Milchshake ³	5,20
<i>0,4 Liter</i>	
<i>Vanille & Himbeer Banane & Schokolade</i>	
<i>Guave & Erdbeer Mango & Maracuja</i>	
Heiße Schoki ³	4,20
Heiße Schoki ³	4,80
<i>mit Schlagsahne</i>	
Heiße Coco Schoki ³	5,00
<i>mit Schlagsahne</i>	
Kaffee Frappé ^{3,9}	5,20
<i>flavoured...</i> ⁹	
<i>Vanille / Macadamia /</i>	
<i>Karamel mit Schlagsahne</i>	
Masala Latte ³	4,90

LIMONADAS

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,35 L

Cuba Limo	4,30
<i>frisch gepresste Limetten, Rohrzucker,</i>	
<i>Limejuice, Soda, Crushed-Ice</i>	
Cuba Orange	4,60
<i>Orangienstücke, Rohrzucker, Zitronensaft,</i>	
<i>Giffard Orange, Crushed-Ice, Soda</i>	
Mojito Limo	4,60
<i>Minze, Rohrzucker, Limetten,</i>	
<i>Giffard Minze, Crushed-Ice, Soda</i>	
Strawberry Limo	4,60
<i>Limettensaft, Rohrzucker,</i>	
<i>Giffard Erdbeere, Crushed-Ice, Soda</i>	
Coco-Mango Limo	4,60
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard Kokos</i>	
<i>und Giffard Mango, Crushed-Ice, Soda</i>	
Raspberry Limo	4,60
<i>Limettensaft, Rohrzucker,</i>	
<i>Giffard Himbeere, Crushed-Ice, Soda</i>	
Hugo Limo	4,60
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard Holunder-</i>	
<i>blüte, frische Minze, Crushed-Ice, Soda</i>	
Guaven Limo	4,60
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard Guave,</i>	
<i>Crushed-Ice, Soda</i>	
Watermelon Limo	4,60
<i>Limette, Rohrzucker,</i>	
<i>Giffard Wassermelone, Crushed-Ice, Soda</i>	
Mango-Maracuja Limo	4,60
<i>Limette, Rohrzucker, Giffard</i>	
<i>Mango-Maracuja, Crushed-Ice, Soda</i>	

TÈ

FEINE TEESORTEN VON PURE

Pfefferminz	3,90
Grüner Tee	3,90
<i>Lemonmyrte</i>	
Masala Chai	3,90
Rooibos	3,90
<i>Orange Karamell</i>	
Darjeeling	3,90
Früchtetee	3,90
<i>Himbeer Hibiskus</i>	



VINO BLANCO

WEISSWEIN

	LITER	EURO
Hauswein	0,2	6,00
Chardonnay 071	0,5	14,50
<i>fruchtbetont, Aromen von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten Italien</i>		
Chenin Blanc	0,2	6,50
trocken, Aromen von Zitrusfrüchten	0,5	16,00
<i>Südafrika</i>		
Sauvignon Blanc	0,2	7,00
trocken, schöne Frucht,	0,5	17,50
<i>dezente Säure, belebend Chile</i>		
Weißweinschorle	0,2	5,50

VINO TINTO

ROTWEIN

	LITER	EURO
Hauswein	0,2	6,00
Montepulciano d'abruzzo	0,5	14,50
<i>fruchtig, zart, Kirscharomen Italien</i>		
Cabernet Sauvignon	0,2	6,50
trocken, kräftige Aromen	0,5	16,00
<i>von Kirschen und Brombeeren mit feinen Holznoten, Chile</i>		
Malbec „Mendoza“	0,2	7,00
trocken, Fruchtaromen	0,5	17,50
<i>von Johannisbeeren, Himbeere und roten Waldbeeren, Argentinien</i>		

VINO ESPUMOSA

SEKT

	LITER	EURO
Rotkäppchen Sekt	0,1	3,90
trocken	0,75	22,50
Aperol Sprizz	0,3	7,40
<i>Rotkäppchen Sekt mit Aperol auf Eis</i>		
Hugo	0,3	7,40
<i>Rotkäppchen Sekt & Giffard Holunderblüte, Minze, Limette auf Eis</i>		

VINO ROSADO

ROSÉWEIN

	LITER	EURO
Chiaretto	0,2	7,00
Monferato D.O.C.	0,5	17,50
<i>trocken, blumig, fruchtbetont nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche, Italien</i>		

Der Sommerhit aus Kuba:



Tinto de Verano 5,80
Hauswein gemixt
mit Zitronenlimonade auf Eis
0,3l

RON

Havana Club	4 cl	6,30
<i>3 Jahre</i>		
Havana Club	4 cl	8,50
<i>7 Jahre</i>		
Ron Caney	4 cl	8,50
<i>7 Jahre</i>		
Ron Cubay anejo	4 cl	8,50
Havana Club especial	4 cl	8,50
Ron Legendario	4 cl	8,70
<i>Rum-Likör</i>		
Ron Pampero Aniversario	4 cl	9,80
<i>12 Jahre</i>		
Ron Matusalem	4 cl	9,80
<i>15 Jahre</i>		
Ron Zacappa solera	2 cl	7,50
<i>23 Jahre</i>		

Unser Tipp:

Ron Legendario Elixir de Cuba 8,70
7 Jahre alter kubanischer Rum,
mit süß-fruchtigem Aroma
4 cl

