

Tapas mit allen Sinnen erkunden.

Tapas gehören zu Spanien wie der Flamenco, die Oliven und der „Vino de Jerez“ – der **Sherry**. Jeder, der schon einmal in Spanien war, kennt diese unvergleichliche Art, sich auf den Abend **inzustimmen**. Man lässt den Arbeitstag mit Freunden und Kollegen in einer **Bar** bei einem Gläschen Wein oder einem **Fino** und dazu Tapas ausklingen.

Der Legende nach kommt der Begriff Tapa – zu Deutsch auch **Deckel** – übrigens daher, dass man früher ein Stück **Weißbrot** auf sein Sherryglas legte und mit einer Olive beschwerte, um den Inhalt so vor Insekten zu schützen. Heute sind **Tapas** ein abend- und magenfüllendes Vergnügen, das in unzähligen Varianten angeboten wird.

Bienvenidos im Cervantes*!

Lassen Sie sich von uns bei spanischen Spezialitäten und einem guten Glas Vino oder einer **Cerveza** verwöhnen, und erleben Sie die sprichwörtliche Gastfreundlichkeit Spaniens. Des Landes, in dem **gutes Essen** und Trinken zum Lebensstil gehören.

Wir werden alles dafür tun, damit Sie sich bei uns rundum wohl fühlen. Ganz bewusst haben wir uns übrigens nach dem spanischen Nationalschriftsteller Miguel de **Cervantes*** benannt. Denn wer kennt sie nicht, die aufregenden Abenteuer seines Helden **Don Quijote**, der uns in eine faszinierende Welt zwischen Traum und Wirklichkeit entführt.

Wir freuen uns, Sie im Cervantes begrüßen zu dürfen. Entdecken Sie nach Herzenslust die verführerischen kleinen **Köstlichkeiten**. Fühlen, riechen und schmecken Sie spanische **Lebensfreude**. Schließlich soll Essen ein sinnliches Erlebnis sein. Für Augen und Gaumen, für **Herz** und **Geist**.

Ihre Sara Gomez-Calcerrada Higuera
und Ihr Gerald Niekamp

* **Übrigens:** Zu seinen Lebzeiten schrieb sich Miguel de Cervantes y Saavedra in künstlerischer Freiheit mit einem „b“, so wie es auch aus seinem „Autogramm“ – unserem Logo – hervorgeht.

Cervantes
Genießen wie Don Quijote

Feine Speisen und Tapas

Selección de tapas	pro Person	18,50
<i>Tapasplatte, ab 2 Personen a,b,c,d,g,k,2,3</i>		
Plato de tapas		12,50
<i>Tapasteller, Vorspeisenauswahl a,b,c,d,g,k,2,3</i>		
Almendras		2,50
<i>Salzmandeln</i>		
Aceitunas – Olivas verdes/negras		3,00
<i>Oliven grün/schwarz 6</i>		
Pimientos de Padron		6,50
<i>Kleine grüne Paprika gegrillt mit Meersalz, Aioli c,3</i>		
Calabacines alinadas		6,50
<i>Marinierte Zucchini mit Kapern und Ei c</i>		
Champiniones en aobo		6,50
<i>Gebratene, marinierte Champignons</i>		
Pimientos marinados a la parrilla		5,90
<i>Gegrillte, marinierte Paprika</i>		
Berenjena al horno		6,50
<i>Gebackene Auberginen, mariniert mit Chili und Majoran</i>		
Gambas con Aioli		8,50
<i>Garnelen mit Aioli, mit Kopf und Schale b</i>		
Gambas al ajillo		9,50
<i>Knoblauchgarnelen b</i>		
Boquerones en Vinagre		7,50
<i>Marinierte Sardellen d</i>		
Jamon de Serrano		6,50
<i>Serranoschinken</i>		
Jamon Iberico Pata Negra		11,50
<i>Iberischer Schinken vom Schwarzfußschwein 2</i>		
Datiles con Jamon		5,50
<i>Datteln im Speckmantel 2</i>		
Chorizo vela dulce		5,00
<i>Paprikawurst 2,3</i>		
Chorizo cular Bellota		6,50
<i>Paprikawurst vom iberischen Schwarzfußschwein 2,3</i>		
Serranitos dulces		7,50
<i>Gebratene, frische Paprikawürste 2,3</i>		
Serranitos dulces con Salsa de Tomate y Huevos		10,50
<i>Gebratene, frische Chorizo in Tomatensauce mit Ei c,2,3</i>		

Feine Speisen und Tapas

Queso Manchego	6,50
<i>Manchegokäse – spanischer Schafskäse vom Manchegoschaf g,2</i>	
Queso Manchego, Cabra, Mescla	6,50
<i>Käseauswahl – spanische Schafs-, Ziegen-, Kuh- und Mischkäse g,2</i>	
Tortilla Espanola	6,50
<i>Kartoffelomelett mit kleinem Aioli c,3</i>	
Papas Arrugadas	6,50
<i>Runzelkartoffeln mit Kräuterquark g</i>	
Patatas a la Riojana	10,50
<i>Rioja-Kartoffeln – spanischer Eintopf mit Chorizo 2,3</i>	
Albondigas de carne con relleno de feta en Salsa de Tomate	10,50
<i>Rinderhackbällchen mit Schafskäsefüllung in Tomatensauce a,c,g,k,3</i>	
Estofado de pata de Conejo	11,50
<i>Geschmorte Kaninchenkeule nach altem spanischen Hausrezept</i>	
Ensalada mixta con Aceitunas, Manchego y Vinagreta	11,50
<i>Bunter Salat mit Oliven, Manchegokäse und Balsamico-Pesto-Vinaigrette 6</i>	
Pan con Alioli	3,50
<i>Baguette mit Aioli a,c,g,k,3</i>	
Dosis extra Alioli	klein 1,50 mittel 2,00 groß 3,00
<i>Portion extra Aioli c,3</i>	
Dosis extra Pan	1,50
<i>Portion extra Baguette a,g,k,3</i>	

Verwendete Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 koffeinhaltig
- 8 mit Phosphat

Allergene

- a Glutenhaltige Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid, Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

Bebidas sin Alcohol – Alkoholfreies

Pyrmonter Gourmet	sprudelnd	Flasche 25 cl	2,50
		Flasche 75 cl	5,50
Agua de Luxe	still	Karaffe 25 cl	2,00
		Karaffe 50 cl	3,50
		Karaffe 100 cl	6,00
	sprudelnd	jeweils plus	0,50
Sinalco	Cola	Flasche 20 cl	2,20
		30 cl	2,80
		50 cl	4,00
	Orange	Flasche 20cl	2,20
	Cola Light	Flasche 20cl	2,20
Zitronenlimonade		30 cl	2,50
Schweppes		Flasche 20 cl	2,50
Bionade		Flasche 33 cl	3,00
Vita Malz		Flasche 33 cl	3,00
Rhabarberschorle		Flasche 33 cl	3,00
Apfelschorle		30 cl	2,80
		50 cl	4,00
Saft / Nektar			
Bad Essener Apfelsaft		30 cl	3,00
		50 cl	4,50
Orange		Flasche 20 cl	2,50
Kirsche		Flasche 20 cl	2,50
Traube		Flasche 20 cl	2,50
Banane		Flasche 20 cl	2,50
Kindergetränk (z. B. Apfelschorle)		20 cl	1,50

Cervezas – Biere

Beck's Pils	vom Fass, 30 cl	2,80
	vom Fass, 50 cl	4,00

Beck's Pils. Kosmopolitischer Biercharakter mit hellgelbem Glanz. Die Schaumkrone ist füllig und kompakt. Florale Hopfenaromen bieten puren, frischen Pilsengeschmack. Schlank, trocken mit einem schön herben Ausklang. Einzigartiges Pils der Premiumklasse: Souverän, selbstbewusst, und weltoffen.

Beck's alkoholfrei	Flasche 33 cl	3,00
---------------------------	---------------	-------------

Beck's Alkoholfrei. Alkoholfreier Genuss in brillant glänzendem Hellgelb. Fein moussierend mit gutem Schaumbild. Gewürzbrotnoten gepaart mit kräftig aromatischen Hopfennoten. Frisch. Pur. Frei. Ausdauernd und herb im Finish. Für alle, die den puren, frischen Geschmack von Beck's Pils lieben, aber auf Alkohol verzichten möchten.

San Miguel	vom Fass, 30 cl	2,80
-------------------	-----------------	-------------

Malzbetonter Körper mit sehr dezenter Herbe, fester Schaum, tief golden, kurzgetrocknete Herbe im Abgang.

Franziskaner Hefe hell	Flasche, 50 cl	3,50
-------------------------------	----------------	-------------

Franziskaner Hefe-Weissbier hell. Natürlich, hefetrüb und mit kupfer-goldener Farbskala. Cremig, üppiger Schaum. Frisch und harmonisch fruchtig, dezent würzig. Bananen und Zitrusfrüchte grüßen. Spritziger Durstlöcher mit mild-süßlichem Ausklang.

Franziskaner Hefe dunkel	Flasche, 50 cl	3,50
---------------------------------	----------------	-------------

Franziskaner Hefe-Weissbier dunkel. Sinnlich barocke Erscheinung aus Bayern. Von dunkler Bernsteinfarbe mit kräftiger Hefetrübung. Voluminöser, cremefarbener Bierschaum. Harmonisch malzduftig und dabei angenehm, erfrischend spritzig.

Franziskaner Hefe alkoholfrei	Flasche, 50 cl	3,50
--------------------------------------	----------------	-------------

Franziskaner Hefe-Weissbier alkoholfrei. Das alkoholfreie Franziskaner Hefe-Weißbier ist ein idealer Durstlöcher mit Vitaminen und Spurenelementen. Naturtrüber Gelbton mit sahniger Schaumkrönung. Aromatisch würziges Flavour. Prickelnd schaumig und dezent süßlich.

Aperitivos – Aperitifs

Vino Fino, Oloroso, Amoroso	5 cl	4,50
Manzanilla	5 cl	4,50
Cruz Conde Pedro Ximenez Solera	5 cl	6,50
Moscatel	5 cl	4,00
Vermouth dry, bianco, rosso /	5 cl	4,00
Campari /	4 cl	4,00
Aperol /,4	4 cl	4,00
Bitter Kas	Flasche 20 cl	3,00

Licores de Herbes – Kräuterlikör

Hierbas Tunel	2 cl	2,50
Martin Codax Herbas de Galicia	2 cl	3,00
Com Deu Mana Herbes de Mallorca	2 cl	4,50
Licor 43	2 cl	3,00
Licor Café de Galicia	2 cl	3,50
Anis Seco la Cordobesa	2 cl	3,50
Anis Dulce la Cordobesa	2 cl	3,00
Ramazotti	4 cl	3,50
Absenta, 70°, 80° (+ Leitungswasser)	2 cl	5,00

Brandy

Osborne /	Veterano, 8 años	2 cl	4,00
	Magno	2 cl	3,50
	103	2 cl	3,50
	Carlos I	2 cl	4,50
	Carlos I Imperial	2 cl	7,50
Cruz Conde	1902, Grand Reserva	2 cl	3,50
	1902, 7 años	2 cl	4,50
	1902, 15 años	2 cl	5,50
Gonzales Byass	Lepanto	2 cl	4,50
	Lepanto Pedro Ximenez	2 cl	6,50
Alvear	Presidente, 15 años	2 cl	5,00
	Presidente, 25 años	2 cl	7,00
Mattaromera	Esdor	2 cl	6,00
Perez Basquero	Seleccion	2 cl	8,00
	Monte Christo, 35 años	2 cl	9,00
Rubio	Luis Felipe, 65 años	2 cl	9,50
Sanchez Romate	Cardenal Mendoza	2 cl	4,50
	Cardenal Mendoza Carta Real	2 cl	8,50
	Cardenal Mendoza de Lujo	2 cl	12,00
Villa del Duque /	Gran Duque de Alba	2 cl	5,00
	Gran Duque de Alba Oro	2 cl	15,00
Centro Espanola	Grand Reserva	2 cl	4,00
	Casajuana, 25 años	2 cl	6,50
	Casajuana, 100 años	2 cl	18,00

Aguardientes – Klare Brände

Aguardiente de Orujo Cruz Conde	2 cl	3,50
Marc de Bazan – Orujo de Galicia	2 cl	4,00
Martin Codax – Orujo de Salicia	2 cl	4,00
Esdor – Aguardiente Blanco	2 cl	6,00
El Federal – spanischer Tequila	2 cl	3,50

Cafe, Te etc. – Kaffee, Tee usw.

Cafe Solo <i>Espresso</i>		1,80
Cafe Solo doble <i>Doppelter Espresso</i>		2,50
Cafe Americano <i>Tasse Kaffee</i>		2,20
Cafe Americano doble <i>Pott Kaffee</i>		3,00
Cortado <i>Espresso mit Milch g</i>		2,20
Cafe Solo Macchiato <i>Espresso mit Milchschaum g</i>		2,20
Cappuccino <i>Espresso mit aufgeschäumter Milch g</i>		2,80
Cafe con Leche <i>Espresso mit viel Milch g</i>		2,50
Cafe con Leche Jumbo <i>Doppelter Espresso mit viel Milch g</i>		4,00
Latte Macchiato <i>Espresso mit lauwarmer Milch und Milchschaum, geschichtet im Glas g</i>		3,50
Bombon <i>Espresso mit gezuckerter Kondensmilch g</i>		3,50
Cafe Leche Leche <i>Espresso mit gezuckerter Kondensmilch und aufgeschäumter Milch g</i>		4,00
Carajillo <i>Espresso mit Brandy, flambiert! mit Veterano, alternativ Licor 43, Hierbas, Anis etc.</i>		5,00
Te <i>Pott Tee, schwarz, grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte</i>		3,00
Chocolate Caliente <i>Heiße Schokolade mit Milch g</i>		3,50

Zu allen Kaffees reichen wir auf Wunsch ein kleines Glas Leitungswasser gratis

VINOS

Offene Weißweine

Miranda Vinho Verde Branco	20 cl	3,90
Bodega Campelo	75 cl	14,50
Trajadura, Pederna, Loureiro – leichter, frischer, spritziger Vinho Verde aus dem Norden Portugals mit wenig Alkohol		
Luna Lunera	20 cl	4,40
Vino de la Tierra de Castilla, Bodega Dehesa de Luna	75 cl	16,00
Sauvignon Blanc – fuchtig, mit einer spürbaren, aber gut ausbalancierten Säure, ein frischer, um nicht zu sagen erfrischender Wein		
Sumarroca Blanc de Blancs	20 cl	4,80
D.O. Penedes, Bodega Sumarroca	75 cl	17,50
Xarel.Lo, Macabeu, Parellada, Muscat – frisch, fruchtiger Sommerwein, Aromen von tropischen Früchten und Zitrus, ausgewogen mit wenig Säure		
Emina	20 cl	4,80
D.O. Rueda, Bodega Matarromera	75 cl	17,50
Verdejo, Viura – angenehme Säure, frisch, fruchtig, tropische Früchte und Zitrusfrucht, leicht mineralisch, harmonischer Abgang		
Marina Alta	20 cl	4,80
D.O. Alicante, Bodega Bocopa	75 cl	17,50
Moscatel – semi seco, blassgelbe Farbe, frisch, gefällig, typische Muscatnoten, vollmundig, intensive Traubenaromen		

Offene Roséweine

Vina Sardasol Rosado de Lagrima	20 cl	4,80
D.O. Navarra, Bodega Virgen Blanca	75 cl	17,50
Garnacha – feinherb, mit schöner Farbgebung und frischen, fruchtigen Aromen, köstlich		

Offene Rotweine

El Circo Acrobata	20 cl	3,90
D.O. Carinena, Bodega Grandes Vinos y Vinedos	75 cl	14,50
Garnacha – rote Früchte, Erdbeeren, Kirschen, angenehm, akrobatisch ausbalanciert, fruchtig		
Campo Lagaza Tinto	20 cl	4,40
D.O. Navarra, Bodega Virgen Blanca	75 cl	16,00
Tempranillo – trocken, harmonisch, feine Reife, bekömmlich		
Mercedes Eguren	20 cl	4,50
Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Eguren	75 cl	16,50
Cabernet Sauvignon – trocken, Aromen von Waldbeeren, kräftig, saftig, fleischig		
Ugarte	20 cl	5,00
D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte	75 cl	18,00
Tempranillo, Garnacha – trocken, geschmeidig, fein und überzeugend im Geschmack		
Pena Cadiella	20 cl	6,00
D.O. Alicante, Vins del Comtat	75 cl	22,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo, Giro – 6-monatiger Ausbau in Barrique, samtig, interessant, mit fruchtigen Noten von Kräutern und Früchten		

Weinmix

Tinto de Verano	30cl	4,20
Rotwein, gespritzt mit Zitronenlimonade		

VINOS

Flaschenweine weiß

- Las DosCes** 75 cl **18,50**
D.O. Utiel Requena, Bodega Chosas Carrascal
Sauvignon Blanc, Macabeu, Viura – ökologischer Anbau
In der Nase helle Floralnoten offenbart er sich frisch u. frühlingshaft, intensiv, seidig im Mund
- Contrapunto** 75 cl **21,00**
D.O. Rias Baixas, Bodega Agro de Bazan
Albarino – typisch galizischer Albarino: fruchtig, spritzig, mit dezenter Säure und tropischen Fruchtaromen
- Vina Esmeralda** 75 cl **22,00**
D.O. Penedes, Bodega Miguel Torres
Muscat d'Alexandria, Gewürztraminer – Bukett von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin, am Gaumen zugleich lebendig-frisch und komplex mit zarten Gewürznoten
- Martin Cendoya** 75 cl **24,00**
D.O. Rioja, Bodegas Eguen Ugarte
Malvasia – elegant, frisch und äußerst ausgewogen, ein Hauch von Süße
- Gran Clot dels Oms** 75 cl **25,00**
D.O. Penedes, Bodega Ca 'N Estella
Chardonnay – ausgewogen, dicht, kräftig, cremig, weich, Röstaromen, lang anhaltender Abgang, 4 Monate in Barrique gereift
- Son Prim** 75 cl **28,50**
Vi de la Terra Mallorca, Bodega Son Prim
Blanc de Merlot – elegant und freundlich, frisch, mit gut eingebundener feiner Säure und sehr guter Struktur
- Terras Gauda** 75 cl **33,00**
D.O. Rias Baixas, Bodega Terras Gauda
Albarino, Loureiro, Caino Branco – vollmundig, geschmeidig, fruchtig, elegante gut eingebundene Säure, mineralisch, angenehm lang anhaltender Abgang
- Rabetllat I Vidal „Reserva de la Finca“ Cava** 75cl **35,00**
D.O. Cava, Bodega Finca Ca N'Estella
Chardonnay(85%), Macabeo(15%) - 2008 Brut Nature – im Geschmack intensiv, cremig, leicht nussig, ausgewogene Säure, feine elegant eingebundene Verperlung, lang anhaltender Abgang, 6-monatige Fermentation in neuen Barriquefässern, 30-monatige Flaschengärung

Flaschenweine Rosé

- Emina** 75 cl **17,50**
D.O. Cigales, Bodega Grupo Matarromera
Tempranillo, Verdejo – körperreich, ausgewogen, gut integrierte feine Säure, frisches Obst, voluminös, langer Abgang
- Las Quatro** 75 cl **24,00**
Pago de Chozas Carrascal
Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot – ausgewogen, frisch, kräftig, fruchtig, nach Himbeere, Brombeer und Erdbeer, dezente weiche Säure, anhaltender Abgang
- Son Prim** 75 cl **29,50**
Vi de la Terra Mallorca, Bodega Son Prim
Manto Negro, Cabernet Sauvignon – kräftig, würzig, mineralisch, gute Säure, lang anhaltender Abgang, Aromen von Erdbeere, getrockneten Blüten und Wildkräutern
- Fresco Rosado Semi Seco** 75cl **18,50**
D.O. Navarra, Bodega Alconde
Garnacha – feinherb und halbtrocken. Leichter Perlwein mit erdbeerigem Geschmack und wenig Alkohol – süffig und köstlich
- Rabetllat I Vidal Rosat Cava brut** 75cl **28,50**
D.O. Cava, Bodega Finca Ca N'Estella
Trepat, Gamatxa – helles Kirschrot, Aromen von roten Beeren, rote Früchte, reifes Obst, getrocknete Blumen, im Geschmack fruchtig, elegant, ziemlich nachhaltig, leicht erdbeerige Note, gut eingebundene weiche Säure durch den Zusatz von Versanddosage, feine Verperlung

VINOS

Flaschenweine Rot

Alconde Collection Tinto semi seco 75cl 16,50

D.O. Navarra, Bodega Alconde

Tempranillo – junger Rotwein mit dunkelroten Reflexen, fruchtiger frischer Wein mit intensiven Kirscharomen, delikat und ansprechend, mit milder Süße und harmonischer Säure

Mala Vida 75cl 18,00

D.O. Valencia, Bodega Toni Arraez

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Monastrell
– ausdrucksstarker Autorenwein mit 8-monatiger Reife in Eichenfässern

Las DosCes

D.O. Utiel Requena, Bodega Chosas Carrascal

75 cl 21,00

Bobal, Tempranillo, Syrah – versch. Fruchtnoten harmonisieren sanft mit dem Restaroma aus fünfmonatiger Alterung in neuer franz. Eiche, ausgewogener Körper, angenehm leichte Tannin-Note

Cyan 75cl 26,50

D.O. Toro, Bodega Cyan

Tinta de Toro – kräftig, complex, ausgewogen, dunkle Beeren, Kirsche, Schokolade, süßliche Tannine, 8-monatiger Ausbau in Barrique: 90 Pkt. Guia Repsol

Obac 75cl 32,00

Vi de la Terra Mallorca, Bodega Binigrau

Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – ausdrucksstark, kraftvoll, angenehm abgerundet, fruchtig, balsamische Note, 12 bis 14 Monate in grobporigen Barrique

Son Prim 75cl 34,00

Vi de la Terra Mallorca, Bodega Son Prim

Cabernet Sauvignon – gut eingebundene Säure, körperreich, sehr intensiv und kraftvoll, würzig, Schokolade und Kaffee mit balsamischer Note und seidigen Gerbsäuren, herausragender Carbernet, eine Mischung aus Mediterran und Bordeaux

Arroyo Tinto Joven 75cl 18,50

D.O. Ribera del Duero, Bodega Arroyo

Tempranillo – fruchtig frische, kraftvolle Aromen dunkler roter und schwarzer Beeren

Phylos 75cl 26,50

D.O. Ribera del Duero, Bodega De Blas Serrano

Tinta del Pais – steht für Eleganz, Frische und Reintönigkeit ohne den in Ribera meist dominanten Fruchtsüßeton

Emina 75cl 33,00

D.O. Ribera del Duero, Bodega Pago de San Bernardo

Tempranillo – geschmackvoll, fleischig, rund, reife süßliche Tannine, kraftvoller Tempranillo aus integriertem, nachhaltigem Anbau, 12 Monate in Barriqueausbau, vielfach ausgezeichnet

El Cabernet Franc de Chosas Carrascal 75cl 48,00

Pago de Chozas Carrascal, Bodega Chozas Carrascal

Cabernet Franc – starke Persönlichkeit bedingt durch die verwendeten Trauben sowie das Terroir, wahrscheinlich der beste Carbernet Franc Spaniens, Autorenwein, handsignierte Flaschen in stark limitierter Auflage

Ijalba Crianza 75cl 25,00

D.O.C. Rioja, Bodega Vina Ijalba

Tempranillo (90%), Graciano (10%) – ökologisch angebauter Wein, purpurrote Farbe, intensive Aromen, hervorragendes Bukett, viel Körper, abgerundeter Geschmack

Ijalba Graciano 75cl 29,50

D.O.C. Rioja, Bodega Vina Ijalba

Graciano – kraftvoll, fleischig, reife Früchte, ökologische Herstellung, Anbau der Reben auf sandigem Boden in stillgelegten Kiesgruben, 12-monatiger Ausbau in amerikanischer Eiche

Ijalba Reserva Seleccion Especial 2005 75cl 47,50

D.O.C. Rioja, Bodega Vina Ijalba

Tempranillo (50%), Graciano (50%) – complex, vollmundig, samtig, sehr ausgewogene Struktur; Verwendung handverlesener, vollständig entrappter Trauben von ertragsarmen alten Reben; 24-monatiger Barrique, limitierte durchnummerierte Edition

Cincuenta 75cl 22,00

D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte

Tempranillo – dunkel, kräftig, mit schimmernden violetten Akzenten, volle fruchtig-blumige Aromen mit einem Hauch Brombeere und Lakritz, gaumenfüllendes retronasales Aroma, im Abgang leicht fruchtig mit einem Hauch Lakritz

VINOS

Ugarte Crianza 75cl 22,00

D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte

Tempranillo (92%), Garnacha (8%) – offenbart die wunderbare Subtilität eines alten Weinbergs, das Gleichgewicht zwischen Frucht, würzigen und erdigen Aromen, wird umhüllt von feinen, weichen Tanninen

Ugarte Reserva 75cl 33,00

D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte

Tempranillo (95%), Graciano (5%) – von tief kirschroter Farbe erinnern die Aromen an dunkle Früchte, Lakritz u. feine Gewürz- u. Röstnoten, am Gaumen präsentiert er sich harmonisch mit reifen, mächtigen Tanninen, die sich in einem langen und feinen Nachhall vereinen

Martin Cendoya Reserva Club de Barricas 75cl 50,00

D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte

Tempranillo (80%), Graziano (15%), Mazuelo (5%) – kräftiges Kirschrot, leicht violett ummantelt, aromatisch sehr intensiv, mit vielen fein strukturierten Nuancen, in der Nase Duft nach Brombeere, Lakritz, ein Hauch von wildem Anis u. süßem Pflaumenkompott, perfekter runder Geschmack, vollendet fruchtig u. kräftig zugleich am Gaumen, weicher, langer Abgang

Cedula Real Gran Reserva 75cl 55,00

D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte

Tempranillo (90%), Mazuelo (10%) – warmes Kirschrot mit rubinroter Ummantelung, ein Aromenensemble, bei dem keine Komponente für sich alleine steht, Aromen von rotfruchtiger Marmelade mit einem Hauch Vanille, schon im Auftakt sehr kräftig und präsent mit einem angenehmen samtigen Mundgefühl, jetzt schon großartig zu trinken, aber er hat noch eine vielversprechende Zukunft vor sich

Picea 650 75cl 55,00

D.O.C. Rioja, Bodega Hacienda El Ternerero

Tempranillo (95%), Mazuelo (5%) – Verwendung ausgewählter Trauben, die umgeben von Pinien auf einer Höhe von 650 m wachsen, 18-monatige Reife auf eigenen Hefen in Fässern aus neuem feinporigen französischen Eichenholz, Kirschrot mit violetten Reflexen, frisch, fruchtig, Zedernholz, reife schwarze Beeren, Konfitüre, Schokolade, Karamell, Röstaromen, balsamische Note, im Geschmack fruchtig, würzig, Schokolade, Tabak, Leder, Lakritz, weiche Tannine, lang anhaltender Abgang, Guia Penin 2012: Excellenter Wein (93 Pkt.)

Tahon de Tobelos Reserva 75cl 44,00

D.O.C. Rioja, Bodega La Encina

Tempranillo – Verwendung schonend handverlesener, vollständig entrappter Trauben von mehr als 50 Jahre alten Reben, in der Farbe Kirschrot mit granatrottem Saum, Aromen: komplex, kraftvoll, fruchtig, kleine Wildbeeren (Heidelbeere, Waldbeere, Johannisbeere), weiches Eichenholz, Schokolade, balsamisch, mineralisch, im Geschmack kraftvoll, intensiv, lebendig, fleischig, reife rote Früchte, frische Tannine, Röstaromen, würzig, Wildkräuter, lang anhaltender Abgang

Lan Crianza 75cl 22,00

D.O.C. Rioja, Bodega Lan

Tempranillo – geschmackvoll, reife rote Beeren, gut eingebundene Säure, balsamische Note, weiche Tannine, 12-monatiger Barriqueausbau

Lan Reserva 75cl 29,50

D.O.C. Rioja, Bodega Lan

Tempranillo (80%), Mazuelo (10%), Garnacha (10%) – sattes Kirschrot mit granatrottem Saum, süße Gewürze, weiches Eichenholz, reifes Obst, geschmackvoll, fruchtig, balsamische Note, reife Tannine, 12 Monate in Barrique und 24 Monate Flaschenlagerung bis Trinkreife

Lanciano Reserva 75cl 50,00

D.O.C. Rioja, Bodega Lan

Tempranillo (85%), Mazuelo (15%) – Verwendung von handverlesenen Trauben von mind. 30-jährigen Reben des Weinberges Vina Lanciano, 18 Monate in Barrique, davon 6 Monate in russischer Eiche, tiefes Kirschrot mit granatrottem Saum, intensive Fruchtaromen von reifen schwarzen und roten Beeren, süße Gewürze, Schokolade, balsamische Note, mineralisch, geschmackvoll, elegant harmonisch, fruchtig nach reifen roten und schwarzen Beeren, Röstaromen, Karamell, süßliche reife Tannine, balsamisch, mineralisch, lang anhaltender Abgang

Lan Culmen Reserva 75cl 88,00

D.O.C. Rioja, Bodega Lan

Tempranillo (85%), Graciano (15%) – Verwendung der besten handverlesenen Trauben von über 40 Jahre alten Reben vom Weinberg Pago el Rincon, klares glänzendes tiefes Kirschrot, Aromen von reifen roten und schwarzen in Likör eingelegten Früchten, Gebäck, Röstaromen, würzig, balsamisch, mineralisch, im Geschmack voluminös, fleischig, gut strukturiert, ausgewogen, körperreich, würzig, Karamell, Röstaromen, reife rote Früchte, schöne Säure, mineralisch, lang anhaltender Abgang, Guia Penin: excellenter Wein (93 Pkt.)

Adiós

Wir danken für Ihren Besuch. Sicher haben Sie sich bei uns wohl gefühlt und konnten unsere Speisen und Getränke genießen.

Wir würden Sie gerne wieder einmal als Gast in unserem „Cervantes“ begrüßen. Vielleicht entführen Sie demnächst auch Ihre Freunde oder Geschäftspartner nach Bad Essen-Harpenfeld in die Welt der spanischen Gastlichkeit. Sie sind uns stets willkommen.

Nehmen Sie auch gerne eine Visitenkarte oder einen Flyer mit. Sie finden beides im Eingangsbereich unseres Lokales. Unter „www.cervantes-harpenfeld.de“ oder auch „www.cervantes.restaurant“ finden Sie uns im Internet, u. a. mit unseren Aktionen wie z. B. dem beliebten „**Paella-Familien-Sonntag**“. Surfen Sie gelegentlich mal rein!

Und wenn Ihnen zu Hause auch mal der Sinn nach unseren Spezialitäten steht, bieten Ihnen unser Einzelhandel und unser Catering eine große Auswahl und guten Service. Beachten Sie dazu bitte die untenstehenden Informationen.

Ihre Sara Gomez-Calcerrada Higuera
und Ihr Gerald Niekamp

Einzelhandel

Essen und Trinken gehören in Spanien zum guten Lebensstil. Durch unser Sortiment an spanischer Feinkost und guten Weinen können Sie die sprichwörtliche Gastlichkeit des Südens jetzt auch daheim genießen. Eine Auswahl aus dem Spezialitäten-Angebot unseres Einzelhandels im Internet unter „www.cervantes-harpenfeld.de“ oder auch „www.cervantes.restaurant“.
Auf Bestellung oder Anfrage machen wir aber noch vieles mehr für Sie möglich.

Außer Haus

Ihre Wünsche haben bei uns höchste Priorität. Deshalb können Sie die bei uns im Haus frisch zubereiteten Speisen selbstverständlich auch im Außer-Haus-Verkauf erwerben.

Catering

Gerne beliefern wir Sie auch für Ihre private Feier, planen mit Ihnen und unterstützen Sie bei der Umsetzung von Festlichkeiten. Ob in Ihren eigenen vier Wänden, angemieteten Räumlichkeiten oder im Cervantes selbst, das wir Ihnen gerne für Veranstaltungen bis ca. 70 Personen reservieren.