

## Tapas mit allen Sinnen erkunden.

**T**apas 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.

**D**er 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\*!

**L**assen 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.

**W**ir 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.

**W**ir 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

|  |            |              |
|--|------------|--------------|
| <b>Selección de tapas</b>                                      | pro Person | <b>24,00</b> |
| <i>Tapasplatte, ab 2 Personen a,b,c,d,g,k,2,3</i>              |            |              |
| <b>Plato de tapas</b>  |            | <b>15,50</b> |
| <i>Tapasteller, Vorspeisenauswahl a,b,c,d,g,k,2,3</i>          |            |              |
| <b>Aceitunas – Olivas verdes/negras</b>                        |            | <b>3,50</b>  |
| <i>Oliven grün/schwarz 6</i>                                   |            |              |
| <b>Gambas con Aioli</b>  |            | <b>10,50</b> |
| <i>Garnelen mit Aioli, mit Kopf und Schale b</i>               |            |              |
| <b>Gambas al ajillo</b>  |            | <b>10,50</b> |
| <i>Knoblauchgarnelen b</i>                                     |            |              |
| <b>Boquerones en Vinagre</b>                                   |            | <b>8,50</b>  |
| <i>Marinierte Sardellen d</i>                                  |            |              |
| <b>Jamon de Serrano</b>  |            | <b>6,50</b>  |
| <i>Serranoschinken</i>   |            |              |
| <b>Jamon Iberico Pata Negra</b>                                |            | <b>13,50</b> |
| <i>Iberischer Schinken vom Schwarzfußschwein 2</i>             |            |              |
| <b>Datiles con Jamon</b>                                       |            | <b>6,50</b>  |
| <i>Datteln im Speckmantel 2</i>                                |            |              |
| <b>Chorizo vela dulce</b>                                      |            | <b>6,00</b>  |
| <i>Paprikawurst 2,3</i>  |            |              |
| <b>Chorizo cular Bellota</b>                                   |            | <b>8,50</b>  |
| <i>Paprikawurst vom iberischen Schwarzfußschwein 2,3</i>       |            |              |
| <b>Serranitos dulces</b>                                       |            | <b>7,50</b>  |
| <i>Gebratene, frische Paprikawürste 2,3</i>                    |            |              |
| <b>Serranitos dulces con Salsa de Tomate y Huevos</b>          |            | <b>12,50</b> |
| <i>Gebratene, frische Chorizo in Tomatensauce mit Ei c,2,3</i> |            |              |

**Bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnden frischen Tapas, produziert aus Bioprodukten.**

## Feine Speisen und Tapas

**Manchego 6,50**

*Manchegokäse –  
spanischer Schafskäse vom Manchegoschaf g,2*

**Queso Manchego, Cabra, Mescla 8,50**

*Käseauswahl – spanische Schafs-, Ziegen-,  
Kuh- und Mischkäse g,2*

**Papas Arrugadas 7,50**

*Runzelkartoffeln mit Kräuterquark g*

**Patatas a la Riojana 12,50**

*Rioja-Kartoffeln – spanischer Eintopf mit Chorizo 2,3*

**Albondigas de carne  
con relleno de feta en Salsa de Tomate 11,50**

*Rinderhackbällchen mit Schafskäsefüllung  
in Tomatensauce a,c,g,k,3*

**Estofado de pata de Conejo 12,50**

*Geschmorte Kaninchenkeule  
nach altem spanischen Hausrezept*

**Pan con Alioli 3,90**

*Baguette mit Aioli a,c,g,k,3*

*Dosis extra Alioli klein 1,50 mittel 2,50 groß 3,50*

*Portion extra Aioli c,3*

**Dosis extra Pan 1,50**

*Portion extra Baguette a,g,k,3*

**BOCADILLOS ab 3,00**

*belegt nach Ihren Wünschen a,g,k,3*

### Verwendete Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 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

|                                    |  |                  |             |
|------------------------------------|--|------------------|-------------|
| Viva con Agua                      | laut   | Flasche 33 cl    | <b>3,50</b> |
|                                    |  | Flasche 75 cl    | <b>5,50</b> |
| Agua de Luxe                       | still  | Karaffe 25 cl    | <b>2,00</b> |
|                                    |  | Karaffe 50 cl    | <b>3,50</b> |
|                                    |  | Karaffe 100 cl   | <b>6,00</b> |
|                                    |  | jeweils plus     | <b>0,50</b> |
| Zitronenlimonade                   | sprudelnd  | 30 cl            | <b>2,50</b> |
|                                    |  | 50 cl            | <b>4,00</b> |
| Fritz Limonaden                    |  | je Flasche 33 cl | <b>3,50</b> |
|                                    | Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone,<br>Apfel-Kirsch-Holunder,<br>Melone, Trauben-Schorle |                  |             |
| Rhabarberschorle                   |  | Flasche 33 cl    | <b>3,50</b> |
| Saft / Nektar                      |  |                  |             |
| Bad Essener Apfelsaft/-schorle     |  | 20 cl            | <b>2,50</b> |
|                                    |  | 40 cl            | <b>4,00</b> |
| Orange                             |  | Flasche 20 cl    | <b>2,50</b> |
| Kirsche                            |  | Flasche 20 cl    | <b>2,50</b> |
| Traube                             |  | Flasche 20 cl    | <b>2,50</b> |
| Banane                             |  | Flasche 20 cl    | <b>2,50</b> |
| Kindergetränk (z. B. Apfelschorle) |  | 20 cl            | <b>1,50</b> |

## In eigener Sache

### **Lieber Gast!**

*Wir freuen uns, Sie bei uns herzlich willkommen zu heißen.*

*All die Jahre beginnt Ihr Besuch bei uns mit einer von uns servierten Tapas zum ersten Getränk.*

*Dies wird bei uns auch zukünftig so bleiben.*

*Auch im weiteren Verlauf Ihres Aufenthalts bei uns werden weitere kleine Tapas Ihre Getränke begleiten – sofern Sie nicht aus unserem Speisenangebot bestellen.*

*Weisen Sie uns bitte darauf hin, wenn Sie nur auf ein Getränk zu uns gekommen sind und dazu auch keine Tapa wünschen.*

*Dann erhalten Sie einen **Rabatt auf die Getränke.***

*Außerdem möchte ich Sie in diesem Rahmen darauf hinweisen, dass auch wir leider schon seit langem unter großen Personalproblemen leiden.*

*Gerne dürfen Sie sich bei Interesse um einen Job bewerben und haben bitte Verständnis, wenns mal nicht so rund läuft.*

*Und jetzt wünscht Ihnen das Cervantes-Team einen tollen Abend!*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

# Cervezas – Biere

|                    |                 |             |
|--------------------|-----------------|-------------|
| <b>Beck's Pils</b> | vom Fass, 30 cl | <b>3,50</b> |
|                    | vom Fass, 50 cl | <b>4,80</b> |

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

|                   |                 |             |
|-------------------|-----------------|-------------|
| <b>San Miguel</b> | vom Fass, 30 cl | <b>3,50</b> |
|                   | vom Fass, 50 cl | <b>4,80</b> |

Malzbetonter Körper mit sehr dezenter Herbe, fester Schaum, tiefgolden, kurze trockene Herbe im Abgang.

|                                    |                |             |
|------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>Zötler Bier Hefeweizen hell</b> | Flasche, 50 cl | <b>4,20</b> |
|------------------------------------|----------------|-------------|

Unser helles Hefeweizen präsentiert sich in frischer, strohgelber Farbe, mit feiner Hefetrübung und dichtem, feinporigem Schaum. Bevor Sie in den spritzigen Genuss des Antrunks kommen, steigt Ihnen der reine, fruchtig-würzige Geruch in die Nase. Ein purer Genuss, auch dank unserer Reinzuchtheffe.

|                                      |                |             |
|--------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>Zötler Bier Hefeweizen dunkel</b> | Flasche, 50 cl | <b>4,20</b> |
|--------------------------------------|----------------|-------------|

Unser Hefeweizen dunkel zeigt sich in kräftigem Rotbraun, mit feiner Hefetrübung. In die Nase steigt ein leicht nussiges, von Röstaromen geprägtes Aroma. Im Geschmack erkennt man sowohl das kräftige, dunkle Malz, als auch die Aromen von reifer Banane. Fein abgerundet durch die spritzige Kohlensäure.

|   |                |             |
|---|----------------|-------------|
| <b>Zötler Bier Hefeweizen alkoholfrei</b> | Flasche, 50 cl | <b>4,20</b> |
|---|----------------|-------------|

Es gibt wohl kein Getränk, dass man stärker mit sportlicher Betätigung verbindet, als alkoholfreies Weizen – und das hat gute Gründe:

- Es besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten und enthält keinerlei Zusatzstoffe.
- Dank unserem Kälte-Kontakt-Verfahren bleiben alle wichtigen Inhaltsstoffe, wie Mineralstoffe und Vitamine erhalten.
- Dank seiner natürlichen Isotonie kann der Körper diese Stoffe schnell aufnehmen und regenerieren.
- Und am Wichtigsten: es schmeckt einfach fantastisch und bietet Genuss nach der körperlichen Anstrengung.

|                                |                |             |
|--------------------------------|----------------|-------------|
| <b>Beck's Blue alkoholfrei</b> | Flasche, 33 cl | <b>3,50</b> |
|--------------------------------|----------------|-------------|

Beck's Blue 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.

## Aperitivos – Aperitifs

|                                      |               |             |
|--------------------------------------|---------------|-------------|
| Vino Fino, Oloroso, Amoroso          | 5 cl          | <b>5,00</b> |
| Manzanilla                           | 5 cl          | <b>5,00</b> |
| Cruz Conde Pedro Ximenez Solera      | 5 cl          | <b>6,50</b> |
| Moscatel                             | 5 cl          | <b>5,00</b> |
| Vermouth dry, bianco, rosso <i>l</i> | 5 cl          | <b>5,00</b> |
| Campari <i>l</i>                     | 4 cl          | <b>4,00</b> |
| Aperol <i>1,4</i>                    | 4 cl          | <b>4,00</b> |
| Bitter Kas alkoholfreier Aperitif!   | Flasche 20 cl | <b>4,00</b> |

## Licores de Herbes – Kräuterlikör

|                                      |      |             |
|--------------------------------------|------|-------------|
| Hierbas Tunel                        | 2 cl | <b>3,00</b> |
| Aldor Licor de Herbas                | 2 cl | <b>3,50</b> |
| Licor 43                             | 2 cl | <b>3,50</b> |
| Licor Café de Galicia                | 2 cl | <b>3,50</b> |
| Anis Seco la Cordobesa               | 2 cl | <b>3,50</b> |
| Anis Dulce la Cordobesa              | 2 cl | <b>3,00</b> |
| Ramazotti                            | 4 cl | <b>4,00</b> |
| Absenta, 70°, 80° (+ Leitungswasser) | 2 cl | <b>5,00</b> |

## Aguardientes – Klare Brände

|                                  |      |             |
|----------------------------------|------|-------------|
| Aguardiente de Orujo Cruz Conde  | 2 cl | <b>3,50</b> |
| Marc de Bazan – Orujo de Galicia | 2 cl | <b>4,00</b> |
| Martin Codax – Orujo de Galicia  | 2 cl | <b>4,00</b> |
| Esdor – Aguardiente Blanco       | 2 cl | <b>6,00</b> |

## Brandy

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

## Cafe, Te etc. – Kaffee, Tee usw.

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Cafe Solo</b><br><i>Espresso</i>  | <b>2,00</b> |
| <b>Cafe Solo doble</b><br><i>Doppelter Espresso</i>  | <b>3,00</b> |
| <b>Cafe Americano</b><br><i>Tasse Kaffee</i>   | <b>2,50</b> |
| <b>Cafe Americano doble</b><br><i>Pott Kaffee</i>  | <b>3,50</b> |
| <b>Cortado</b><br><i>Espresso mit Milch g</i>  | <b>2,50</b> |
| <b>Cafe Solo Macchiato</b><br><i>Espresso mit Milchschaum g</i>  | <b>2,50</b> |
| <b>Cappuccino</b><br><i>Espresso mit aufgeschäumter Milch g</i>  | <b>3,50</b> |
| <b>Cafe con Leche</b><br><i>Espresso mit viel Milch g</i>  | <b>3,00</b> |
| <b>Cafe con Leche Jumbo</b><br><i>Doppelter Espresso mit viel Milch g</i>  | <b>4,50</b> |
| <b>Latte Macchiato</b><br><i>Espresso mit lauwarmer Milch und Milchschaum,<br/>geschichtet im Glas g</i>             | <b>4,00</b> |
| <b>Bombon</b><br><i>Espresso mit gezuckerter Kondensmilch g</i>  | <b>4,00</b> |
| <b>Cafe Leche Leche</b><br><i>Espresso mit gezuckerter Kondensmilch<br/>und aufgeschäumter Milch g</i>               | <b>4,50</b> |
| <b>Carajillo</b><br><i>Espresso mit Brandy, flambiert!<br/>mit Veterano, alternativ Licor 43, Hierbas, Anis etc.</i> | <b>5,50</b> |
| <b>Pott Tee</b><br><i>saisonales Angebot auf Nachfrage</i>   | <b>3,00</b> |
| <b>Chocolate Caliente</b><br><i>Heiße Schokolade mit Milch g</i>   | <b>3,50</b> |

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

# VINOS 1

## Offene Weißweine

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

## Offene Roséweine

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>Alconde Semi Secco</b>   | 20 cl | <b>4,50</b>  |
| D.O. Navarra, Bodega Alconde  | 75 cl | <b>16,50</b> |
| <b>Armas de Guerra</b>  | 20 cl | <b>4,80</b>  |
| D.O. Bierzo, Bodega Vinos Guerra  | 75 cl | <b>17,50</b> |
| Mencia – frisch, himbeerig, seidig, feine dezente Säure, mineralisch, Aromen von reifen roten Früchten, Wildblumen, Veilchen, Wildkräuter |       |              |

## Offene Rotweine

|   |       |              |
|---|-------|--------------|
| <b>El Circo Acrobata</b>  | 20 cl | <b>4,50</b>  |
| D.O. Carinena, Bodega Grandes Vinos y Vinedos   | 75 cl | <b>16,50</b> |
| Garnacha – rote Früchte, Erdbeeren, Kirschen, angenehm, acrobatisch ausbalanciert, fruchtig   |       |              |
| <b>Campo Lagaza Tinto</b>   | 20 cl | <b>4,80</b>  |
| D.O. Navarra, Bodega Virgen Blanca  | 75 cl | <b>17,50</b> |
| Tempranillo – trocken, harmonisch, feine Reife, bekömmlich  |       |              |
| <b>Mercedes Eguren</b>  | 20 cl | <b>4,80</b>  |
| Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Eguren   | 75 cl | <b>17,50</b> |
| Cabernet Sauvignon – trocken, Aromen v. Waldbeeren, kräftig, saftig, fleischig  |       |              |
| <b>Lan Crianza</b>  | 20 cl | <b>6,50</b>  |
| D.O. C. Rioja, Bodea Lan  | 75 cl | <b>22,00</b> |
| Tempranillo – geschmackvoll, reife rote Beeren, gut eingebundene Säure, balsamische Note, weiche Tannine, 12-monatiger Barriqueausbau |       |              |

## Weinmix

|   |      |             |
|---|------|-------------|
| <b>Tinto de Verano</b>                  | 30cl | <b>4,50</b> |
| Rotwein, gespritzt mit Zitronenlimonade |      |             |

## Flaschenweine weiß

- Emina** 75 cl **17,50**  
 D.O. Rueda, Bodega Matarromera  
**Verdejo, Viura** – angenehme Säure, frisch, fruchtig, tropische Früchte und Zitrusfrucht, leicht mineralisch, harmonischer Abgang
- 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 und frühlingshaft, intensiv, seidig im Mund
- Oro de Castilla** 75 cl **20,00**  
 D.O. Rueda, Bodega Hnos de Villar  
**Verdejo** – perfekte Balance zwischen Säure, Körper und Frucht, gut strukturiert, voluminös, Andeutungenvon Fenchel und Apfel, Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten, weißen Blüten und frischem Gras
- 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
- 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
- Emina Gewürztraminer** 75 cl **26,50**  
 Castilla y León, Bodega Matarromera  
**Gewürztraminer** – buttrig, perfekt ausbalanciert zwischen Alkohol und Säure, tropische und aromatische Früchte, elegant, beeindruckend schmackhaft, Aromen von weißen Blüten, Rosen und Jasmin
- 12 Lunas** 75 cl **27,50**  
 D.O. Somontano, Bodega Grillo y La Luna  
**Chardonnay, Gewürztraminer** – seidig, fett, voluminös, Zitrusfrüchte, intensive Noten von Pfirsichsirup und Ananas
- 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
- Grillo Canto Cri, Cri, Cri** 75 cl **50,00**  
 D.O. Somontano, Bodega El Grillo y LaLuna  
**Chardonnay** – in einer limitierten Auflage von nur 700 Flaschen, 6 Monate Barrique, frisch, fruchtig,, cremig, mit einer schönen Präsenz Toffee, Röstaromen

# VINOS

## Flaschenweine Rosé

- Brote Rosado** 75 cl **20,00**  
D.O. Valencia, Bodega los Pinos  
**Garnacha** – sehr fruchtig mit Noten von wilden Erdbeeren und frischen roten Früchten
- Clot Dels Oms** 75 cl **22,00**  
D. O. Penedes, Bodega Ca N'Estella  
**Merlot** – Aromen von Waldbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, Verwendung des Vorlaufmostes der Merlot-Trauben, limitierte Abfüllung
- Las Cuatro** 75 cl **25,00**  
Pago de Chozas Carrascal  
**Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot** – ausgewogen, frisch, kräftig, fruchtig, nach Himbeere, Brombeer und Erdbeer, dezente weiche Säure, anhaltender Abgang
- 12 Lunas** 75 cl **26,50**  
D.O. Somontano, Bodega Grillo y La Luna  
**Syrah** – frisch, fruchtig, rund, Aromen von süßen reifen Kirschen, himbeerrot mit violetter Schimmer
- Binigrau e Rosat** 75 cl **28,50**  
Vi de la Terra Mallorca, Bodega Binigrau  
**Mantonegro, Merlot** – sehr schmackhaft, intensive Aromen reifer roter Beeren, frisch, ausgewogen

## Fresco & Cava

- Fresco Rosado Semi Seco** 75 cl **20,00**  
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** 75 cl **30,00**  
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
- Rabetllat I Vidal „Reserva de la Finca“ Cava** 75 cl **38,00**  
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 Rot

### Alconde Collection Tinto semi seco 75cl **17,50**

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. Guía Repsol

### Cyan Crianza 75 cl **30,00**

D.O. Toro, Bodega Cyan

**Tinta del Toro (Tempranillo)** – intensiv, komplex, kräftig, reife abgerundete Tannine, dunkle Früchte, schwarze Beeren, balsamische Note, lang anhaltender Abgang, vollmundig, intensiv, Lakritze, Röstaromen, Kaffee

### Pittacum Petit 75 cl **20,00**

D.O. Bierzo, Bodega Pittacum

**Mencia** – am Gaumen geschmackvoll, zartbitter, kraftvoll, fleischig strukturiert, fruchtig, balsamische Note, lang anhaltender Abgang, reifes Obst, Kirsche, Kräuter, Gewürze, sortenrein, kurzer, dreimonatiger Barriqueausbau

### Pittacum Barrica 75 cl **27,50**

D.O. Bierzo, Bodega Pittacum

**Mencia** – am Gaumen geschmackvoll, fleischig, reife Tannine, lang anhaltender Abgang, reife, schwarze Früchte, , Veilchen, süße Gewürze, Kakao, weiches Eichenholz, Röstaromen, komplex, feiner Kakao, tiefdunkles Kirschrot mit granatrotem Saum, achtmonatiger Barriqueausbau

## Flaschenweine rot

### 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

### 12 Lunas Tinto

75 cl **26,50**

D.O. Somontano, Bodega Grillo y La Luna

**Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha** – weich, voluminös, samtig, ausgewogene, weiche Tannine, rote reife Früchte, Röstaromen, frisch, intensive Noten von reifen roten Früchten, Röstaromen, intensives Kirschrot mit violetter Schimmer, neunmonatige Barriqueeife

### Grillo Hop Hop

75 cl **45,00**

D.O. Somontano, Bodega Grillo y La Luna

**Garnacha, Syrah** – vollmundig, gut strukturiert, samtige Tannine, süßliche reife rote Früchte, lang anhaltender Abgang, intensiv, reife rote Früchte, balsamische Noten, intensives Kirschrot, handverlesene, manuell entrappte Trauben von ertragsarmen Reben mit 1,2 kg Traubengewicht der Lagen Altero und La Loma

### Grillo

75 cl **58,00**

D.O. Somontano, Bodega Grillo y La Luna

**Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot** – rund, weich voluminös, körperreich, weiche Tannine, sehr ausgewogen, sehr lang anhaltender Abgang, elegant, intensiv, reife rote Beeren, schwarzer Pfeffer, Röstaromen, weiches Eichenholz, tiefdunkles Kirschrot, mit leichtem violetter Schimmer, handgelesene Trauben ertragsarmer Reben (1,5 kg /Rebe)

### El Cabernet Franc de Chosas Carrascal

75cl **48,00**

Pago de Chosas Carrascal, Bodega Chosas 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

## Flaschenweine rot

- Rafael Cambra Dos** 75cl **22,00**  
 D.O.Valencia, Bodega Rafael Cambra  
**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Monastrell** – geschmackvoll, fruchtig, Röstaromen, reife Tannine, Aromen von süßen Gewürzen und Eichenholz, 10-monatiger Barriqueausbau
- 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** 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
- Ugarte Reserva** 75 cl **33,00**  
 D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte  
**Tempranillo (95%), Graciano (5%)** – von tief kirschroter Farbe erinnern die Aromen an dunkle Früchte, Lakritz und feine Gewürz- und 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** 75 cl **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 und kräftig zugleich am Gaumen, weicher, langer Abgang
- Cedula Real Gran Reserva** 75 cl **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

## Flaschenweine rot

### Picea 650

75 cl **55,00**

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

**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, Kirschtrot 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

75 cl **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 Kirschtrot mit granatrotem 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 Reserva

75 cl **29,50**

D.O.C. Rioja, Bodega Lan

**Tempranillo (80%), Mazuelo (10%), Garnacha (10%)** – sattes Kirschtrot mit granatrotem 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

75 cl **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 Kirschtrot mit granatrotem 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

75 cl **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 Kirschtrot, 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

**W**ir 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.

**N**ehmen Sie auch gerne eine Visitenkarte oder einen Flyer mit. Sie finden beides im Eingangsbereich unseres Lokales. Unter **„[www.cervantes-harpenfeld.de](http://www.cervantes-harpenfeld.de)“** oder auch **„[www.cervantes.restaurant](http://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!

**U**nd 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](http://www.cervantes-harpenfeld.de)“** oder auch **„[www.cervantes.restaurant](http://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.