

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	24,00
<i>Tapasplatte, ab 2 Personen a,b,c,d,g,k,2,3</i>		
Plato de tapas		15,50
<i>Tapasteller, Vorspeisenauswahl a,b,c,d,g,k,2,3</i>		
Aceitunas – Olivas verdes/negras		3,50
<i>Oliven grün/schwarz 6</i>		
Gambas con Aioli		10,50
<i>Garnelen mit Aioli, mit Kopf und Schale b</i>		
Gambas al ajillo		10,50
<i>Knoblauchgarnelen b</i>		
Boquerones en Vinagre		8,50
<i>Marinierte Sardellen d</i>		
Jamon de Serrano		6,50
<i>Serranoschinken</i>		
Jamon Iberico Pata Negra		13,50
<i>Iberischer Schinken vom Schwarzfußschwein 2</i>		
Datiles con Jamon		6,50
<i>Datteln im Speckmantel 2</i>		
Chorizo vela dulce		6,00
<i>Paprikawurst 2,3</i>		
Chorizo cular Bellota		8,50
<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		12,50
<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	3,50
		Flasche 75 cl	5,50
Agua de Luxe	still	Karaffe 25 cl	2,00
		Karaffe 50 cl	3,50
		Karaffe 100 cl	6,00
		jeweils plus	0,50
Zitronenlimonade	sprudelnd	30 cl	2,50
		50 cl	4,00
Fritz Limonaden		je Flasche 33 cl	3,50
Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Melone, Trauben-Schorle			
Rhabarberschorle		Flasche 33 cl	3,50
Saft / Nektar			
Bad Essener Apfelsaft/-schorle		20 cl	2,50
		40 cl	4,00
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

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

Beck's Pils	vom Fass, 30 cl	3,50
	vom Fass, 50 cl	4,80

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.

San Miguel	vom Fass, 30 cl	3,50
	vom Fass, 50 cl	4,80

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

Zötler Bier Hefeweizen hell	Flasche, 50 cl	4,20
------------------------------------	-----------------------	-------------

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.

Zötler Bier Hefeweizen dunkel	Flasche, 50 cl	4,20
--------------------------------------	-----------------------	-------------

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.

Zötler Bier Hefeweizen alkoholfrei	Flasche, 50 cl	4,20
---	-----------------------	-------------

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.

Beck's Blue alkoholfrei	Flasche, 33 cl	3,50
--------------------------------	-----------------------	-------------

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

Licores de Herbes – Kräuterlikör

Hierbas Tunel	2 cl	3,00
Aldor Licor de Herbas	2 cl	3,50
Licor 43	2 cl	3,50
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	4,00
Absenta, 70°, 80° (+ Leitungswasser)	2 cl	5,00

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 Galicia	2 cl	4,00
Esdor – Aguardiente Blanco	2 cl	6,00

Brandy

Osborne /	Veterano, 8 años	2 cl	4,00
	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	4,00
	1902, 7 años	2 cl	5,00
	1902, 15 años	2 cl	6,00
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	Seleccction	2 cl	8,00
	Monte Christo, 35 años	2 cl	9,00
Rubio	Luis Felipe, 65 años	2 cl	9,50
	Luis Felipe, Brandy Licor	2 cl	8,00
Sanchez Romate	Cardenal Mendoza	2 cl	5,00
	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 Xtra Old	2 cl	7,50
	Gran Duque de Alba Oro	2 cl	15,00
Centro Espanola	Casajuana, 100 años	2 cl	18,00

Cafe, Te etc. – Kaffee, Tee usw.

Cafe Solo <i>Espresso</i>	2,00
Cafe Solo doble <i>Doppelter Espresso</i>	3,00
Cafe Americano <i>Tasse Kaffee</i>	2,50
Cafe Americano doble <i>Pott Kaffee</i>	3,50
Cortado <i>Espresso mit Milch g</i>	2,50
Cafe Solo Macchiato <i>Espresso mit Milchschaum g</i>	2,50
Cappuccino <i>Espresso mit aufgeschäumter Milch g</i>	3,50
Cafe con Leche <i>Espresso mit viel Milch g</i>	3,00
Cafe con Leche Jumbo <i>Doppelter Espresso mit viel Milch g</i>	4,50
Latte Macchiato <i>Espresso mit lauwarmer Milch und Milchschaum, geschichtet im Glas g</i>	4,00
Bombon <i>Espresso mit gezuckerter Kondensmilch g</i>	4,00
Cafe Leche Leche <i>Espresso mit gezuckerter Kondensmilch und aufgeschäumter Milch g</i>	4,50
Carajillo <i>Espresso mit Brandy, flambiert! mit Veterano, alternativ Licor 43, Hierbas, Anis etc.</i>	5,50
Pott Tee <i>saisonales Angebot auf Nachfrage</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 1

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	4,50
Vino de la Tierra de Castilla, Bodega Dehesa de Luna	75 cl	16,50
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		
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

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

Offene Rotweine

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

Weinmix

Tinto de Verano	30cl	4,50
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** 75 cl **21,00**
 D.O. Utiel Requena, Bodega Chosas Carrascal
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, 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

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 Kirschrot 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 Kirschrot 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 Kirschrot 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 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.