

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.

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 **Corveza** 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	33,00
<i>Tapasplatte, ab 2 Personen a,b,c,d,g,k,2,3</i>		
Plato de tapas		22,00
<i>Tapasteller, Vorspeisenauswahl a,b,c,d,g,k,2,3</i>		
Aceitunas – Olivas verdes/negras		4,90
<i>Oliven grün/schwarz 6</i>		
Gambas con Aioli		15,90
<i>Garnelen mit Aioli, mit Kopf und Schale b</i>		
Gambas al ajillo		13,50
<i>Knoblauchgarnelen b</i>		
Boquerones en Vinagre		11,00
<i>Marinierte Sardellen d</i>		
Jamon de Serrano		8,50
<i>Serranoschinken</i>		
Jamon Iberico Pata Negra		19,50
<i>Iberischer Schinken vom Schwarzfusschwein 2</i>		
Datiles con Jamon		8,50
<i>Datteln im Speckmantel 2</i>		
Chorizo cular Bellota		9,50
<i>Paprikawurst vom iberischen Schwarzfusschwein 2,3</i>		
Serranitos dulces		11,00
<i>Gebratene, frische Paprikawürste 2,3</i>		
Serranitos picante con Salsa de Tomate y Huevos		17,50
<i>Gebratene, frische Chorizo in Tomatensauce mit Ei c,2,3</i>		

Bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnden frischen Tapas, teilweise aus Produkten aus dem eigenen Garten oder von regionalen Anbietern.

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

Brandy

Osborne 1	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
	1866	2 cl	8,00
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 1	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

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

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

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

Feine Speisen und Tapas

Manchego <i>Manchegokäse – spanischer Schafskäse vom Manchegoschaf g,2</i>	9,50
Queso Manchego, Cabra, Mescla <i>Käseauswahl – spanische Schafs-, Ziegen-, Kuh- und Mischkäse g,2</i>	12,50
Papas Arrugadas <i>Runzelkartoffeln mit Kräuterquark g</i>	9,50
Patatas a la Riojana <i>Rioja-Kartoffeln – spanischer Eintopf mit Chorizo 2,3</i>	17,50
Albondigas de carne con relleno de feta en Salsa de Tomate <i>Rinderhackbällchen mit Schafskäsefüllung in Tomatensauce a,c,g,k,3</i>	16,50
Estofado de pata de Conejo <i>Geschmorte Kaninchenkeule nach altem spanischen Hausrezept</i>	17,50
Pan con Aioli <i>Baguette mit Aioli a,c,g,k,3</i>	5,00
<i>Dosis extra Aioli</i> <i>klein</i> 2,00 <i>mittel</i> 3,00 <i>groß</i> 4,00 <i>Portion extra Aioli c,3</i>	
Dosis extra Pan <i>Portion extra Baguette a,g,k,3</i>	2,50

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 auf Wunsch – gegen einen kleinen Aufpreis – weitere kleine Tapas Ihre Getränke begleiten.

Außerdem möchte ich Sie in diesem Rahmen darauf hinweisen, dass wir ohne Personal arbeiten und bitte um Verständnis, wenn's mal nicht so rund läuft.

Und jetzt wünsche ich Ihnen einen tollen Abend!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Cervezas – Biere

Beck's Pils vom Fass, 30 cl **4,50**

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.

vom Fass, 50 cl **6,00**

Estrella Galicia Especial vom Fass, 25 cl **4,50**

goldglänzendes Bier aus ausgewählten Malzsorten und besonders bitterem Hopfen, 20tägige Gärung und Reifung ergeben ein Bier mit einem angenehmen, markant-hopfigen Geschmack

vom Fass, 50 cl **6,50**

Zötler Bier Hefeweizen hell Flasche, 50 cl **5,50**

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 **5,50**

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 **5,50**

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 **4,50**

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.

Jever Fun Flasche, 33 cl **4,50**

– einfach friesisch herb – somit mein Favorit bei den alkoholfreien Pilsbieren

Bebidas sin Alcohol – Alkoholfreies

Viva con Agua laut Flasche 33 cl **4,00**
Flasche 75 cl **7,00**

Agua de Luxe still Karaffe 25 cl **2,50**
Karaffe 50 cl **4,00**
Karaffe 100 cl **7,00**
sprudelnd jeweils plus **0,50**

Zitronenlimonade 20 cl **2,50** 40 cl **4,50**

Fritz Limonaden je Flasche 33 cl **4,50**

Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Melone, Trauben-Schorle, Anjola

Bad Essener Rhabarberschorle / Apfelschorle Flasche 33 cl **3,50**

Apfelsaft naturtrüb 20 cl **3,50** 40 cl **5,00**

Kindergetränk (z. B. Apfelschorle) 20 cl **2,00**

Aperitivos – Aperitifs

Vino Fino, Oloroso, Amoroso, Pedro Ximenez 5 cl **6,00**

Manzanilla 5 cl **6,00**

Moscatel 5 cl **6,00**

Vermouth dry, bianco, rosso 5 cl **6,00**

Aperol 1,4 4 cl **5,00**

VINOS

Blanco

Miranda Vinho Verde Branco 20 cl **4,50**
75 cl **17,50**

Bodega Campelo

Trajadura, Pederna, Loureiro – leichter, frischer, spritziger Vinho Verde aus dem Norden Portugals mit wenig Alkohol

Luna Lunera 20 cl **5,50**

Vino de la Tierra de Castilla, Bodega Dehesa de Luna 75 cl **20,00**

Sauvignon Blanc – fuchtig, mit einer spürbaren, aber gut ausbalancierten Säure, ein frischer, um nicht zu sagen erfrischender Wein

Marina Alta 20 cl **5,90**

D.O. Alicante, Bodega Bocopa 75 cl **22,00**

Moscatel – semi seco, blassgelbe Farbe, frisch, gefällig, typische Muscatnoten, vollmundig, intensive Traubenaromen

Rosado

Armas de Guerra 20 cl **5,70**

D.O. Bierzo, Bodega Vinos Guerra 75 cl **21,00**

Mencia – frisch, himbeerig, seidig, feine dezente Säure, mineralisch, Aromen von reifen roten Früchten, Wildblumen, Veilchen, Wildkräuter

Tinto

Luna Lunera Tinto 20 cl **5,50**
Tempranillo und Syrah 75 cl **20,00**

dreimonatige Fassreife handverlesener Trauben eigener Weinberge, kirschtrot mit blauen Rändern, Aromen schwarzer Früchte, säurearm und fruchtig-süffig im Geschmack

Lan Crianza 20 cl **8,50**

D.O. C. Rioja, Bodea Lan 75 cl **25,50**

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

Weinmix

Tinto de Verano 30cl **5,90**

Rotwein, gespritzt mit Zitronenlimonade

! Weitere Weine finden Sie in unserer Bodega im Eingangsbereich. Diese dürfen Sie gerne mit einem Aufschlag („Korkgeld“) von 15,00 Euro verköstigen.

Oder Sie nehmen eine Flasche mit nach Hause!
Natürlich ohne Aufschlag!