

*1/2 metro Tapas: para 2 personas*

49,00€

*Almendras tostadas,  
Aceitunas,  
Aioli,  
Salsa de frutas hecha con tomates secos,  
Pan (1 cesta),  
Jamón de Serrano,  
Pimientos de Padrón,  
Patatas Bravas,  
Chorizo picante al Jerez,  
Boquerones fritos*

*1/2 Meter Tapas: für 2 Personen*

*geröstete Mandeln,  
Oliven,  
Aioli,  
fruchtiger Dip,  
Brot (1 Körbchen),  
Serranoschinken,  
grüne Paprika aus Padrón,  
Patatas Bravas (gebratene Kartoffeln mit pikantem Dip),  
Chorizo (scharfe Wurst in Sherry),  
frittierte Sardellen*

*1/2 meter Tapas: for 2 persons*

*roasted Almonds,  
Olives,  
Aioli (garlic cream),  
fruity Dip,  
Bread (1 basket),  
Serrano ham,  
green peppers from Padrón,  
baked potatoes with a spicy dip,  
Chorizo (spicy sausage in Sherry),  
fried anchovies*

TAPAS BAR RESTAURANT  
BODIEGA  
RUEDESHEIM.DE

**1 metro Tapas: para 4 personas 99,00€**

*Almendras tostadas, Aioli, Guacamole, Salsa de frutas con tomates secos, Pan (2 cestas), Jamón Serrano, Pimientos rojos con queso crema de cabra, Alcachofas marinadas con salsa de mostaza y miel, Pimientos de Padrón, Champiñones a la plancha, Patatas Bravas, Chorizo picante al Jerez, Chipirones fritos, Boquerones fritos, Gambas al ajillo*

**1 Meter Tapas: für 4 Personen**

*geröstete Mandeln, Aioli, Guacamole (Avocado-creme), fruchtiger Dip, Brotkörbchen (2 Stk.), Serranoschinken, gegrillte marinierte Paprika mit Ziegenfrischkäse, gegrillte eingelegte Artischocken mit Honig-Senf-Soße, grüne Paprika aus Padrón, gegrillte Champignons, Patatas Bravas (gebratene Kartoffeln mit pikantem Dip), Chorizo (scharfe Wurst in Sherry), gebratener Baby-Tintenfisch, frittierte Sardellen, Garnelen in Knoblauchöl*

**1 meter Tapas: for 4 persons**

*roasted Almonds, Aioli (garlic cream), Guacamole (avocado cream), fruity Dip, Bread (2 baskets), Serrano ham, grilled marinated red peppers with goats' cream cheese, grilled marinated artichokes with honey-mustard sauce, green peppers from Padrón, grilled mushrooms, baked potatoes with a spicy dip, Chorizo (spicy sausage in Sherry), fried small squid, fried anchovies, gambas in garlic oil*

Para picar:

*Zum Naschen:*

To snack on:

- 
- |   |  |        |       |
|---|--|--------|-------|
| 1 | Almendras tostadas<br><i>Geröstete Mandeln</i><br>Roasted almonds  | vegan  | 3,90€ |
| 2 | Aceitunas<br><i>Eingelegte Oliven</i><br>Pickled olives  | vegan  | 4,90€ |
| 3 | Aioli con dos tipos de pan<br><i>Knoblauchcreme mit zweierlei Brot</i><br>Garlic cream with two types of bread   | veget. | 5,90€ |
| 4 | Tapenade con dos tipos de pan<br><i>Olivenpüree mit zweierlei Brot</i><br>Olive puree with two types of bread  | vegan  | 4,50€ |
| 5 | Guacamole con dos tipos de pan<br><i>Avocadocreme mit zweierlei Brot</i><br>Avocado cream with two types of bread  | vegan  | 5,50€ |
| 6 | Salsa de frutas con tomates secos<br>con dos tipos de pan<br><i>Fruchtiger Dip aus getrockneten Tomaten mit zweierlei Brot</i><br>Fruity dip from dried tomatoes with two types of bread | vegan  | 4,90€ |
| 7 | Cesta de pan extra<br><i>Brotkörbchen extra</i><br>Bread extra   | vegan  | 3,00€ |

Tapas frías:

**Kalte Tapas:**

Cold tapas:

10 Queso Manchego vegetarisch 7,50€

*Spanischer Schafskäse aus La Mancha (Kastilien)*

*Spanish sheep's cheese from La Mancha (Castile)*

11 Jamón ibérico 14,50€

*Spanischer Edelschinken vom Iberischen Schwein*

*Spanish fine ham from the iberian porc*

12 Jamón serrano 9,50€

*Luftgetrockneter spanischer Schinken*

*Air-dried spanish ham*

13 Boquerones en vinagre 9,00€

*In Essig eingelegte Sardellen*

*Anchovies marinated in vinegar*

14 Atún crudo marinado en calidad sashimi 14,90€

*Marinierter roher Thunfisch in Sashimi-Qualität*

*Marinated raw tuna in sashimi quality*

15 Pimientos rojos con queso crema de cabra veget. 8,50€

*Gegrillte marinierte Paprika mit Ziegenfrischkäse*

*Grilled marinated red peppers with goat´s cream cheese*

16 Alcachofas marinadas con salsa de mostaza y miel veget. 8,90€

*Gegrillte eingelegte Artischocken mit Honig-Senf-Soße*

*Grilled marinated artichokes with honey-mustard sauce*

- 18 Cebollas perla al Porto vegan 6,90€  
*Perlzwiebeln in Portwein*  
*Pearl onions in port wine*
- 19 Ensalada del payés catalan con Feta veget. 12,90€  
*Katalanischer Bauernsalat mit Schafskäse*  
*Catalan farmer's salad with sheep's cheese*
- 20 Tapas frías combinadas (5 tapas diferentes) 29,50€  
*Gemischte kalte Tapas (5 verschiedene Tapas)*  
*Mixed cold tapas (5 different tapas)*
- 21 Tapas frías combinadas (8 tapas diferentes) 40,00€  
*Gemischte kalte Tapas (8 verschiedene Tapas)*  
*Mixed cold tapas (8 different tapas)*



TAPAS BAR RESTAURANT  
**BODEGA**  
RUEDESHEIM.DE

Tapas calientes:

*Warme Tapas:*

Warm tapas:

30 Brochetas de iberico bellota abanico (2 piezas) 7,90€

*Iberico Abanico Bellota-Spieße (2 Stk.)*

Iberican abanico bellota skewers (2 pieces)

31 Dátiles con bacón 7,50€

*Datteln im Speckmantel*

Dates wrapped with bacon

32 Pimientos de Padrón vegan 7,50€

*Gebratene grüne Paprika aus Padrón (Galizien)*

Fried green peppers from Padrón (Galicia)

33 Champiñones a la plancha vegan 6,90€

*Gegrillte Champignons*

Grilled mushrooms

34 Patatas en costra de sal vegan 6,90€

*Gebratene Kartoffeln in Salzkruste*

Baked potatoes in salt crust

34a Patatas bravas 7,90€

*Gebratene Kartoffeln mit pikantem Dip*

Baked potatoes with a spicy dip

35 Croquetas de ibérico (4 piezas) 8,90€

*Kroketten aus iberischem Schinken (4 Stk.)*

Croquettes of iberian ham (4 pieces)

- 
- 36 Chorizo picante al Jerez 8,50€  
*Scharfe Wurst in Sherry*  
Spicy sausage in Sherry
- 37 Albóndigas en salsa 11,50€  
*Hackfleischbällchen in Tomatensoße*  
Meatballs in tomato sauce
- 38 Chipirones fritos 9,50€  
*Baby-Tintenfisch frittiert*  
Fried small squid
- 39 Boquerones fritos 10,90€  
*Frittierte Sardellen*  
Fried anchovies
- 40 Gambas al ajillo (5 piezas) 13,50€  
*Garnelen in Knoblauchöl (5 Stück)*  
Gambas in garlic oil (5 pieces)
- 41 Croquetas de bacalao con salsa 10,50€  
*Kabeljau-Kroketten mit Salsa*  
Cod croquettes with a dip
- 42 Pulpo a la gallega 12,50€  
*Tintenfisch galizischer Art mit Kartoffeln*  
Galician style squid with potatoes
- 43 Tapas calientes combinadas (5-6 Tapas) 38,50€  
*Gemischte warme Tapas (5-6 Tapas)*  
Mixed warm tapas (5-6 Tapas)

## Platos principales:

### Hauptgerichte:

### Main courses:

50 Asado de pollo con salsa de almendras, patatas, tomates  
18,50€

*Geschmortes Hühnchen mit Mandelsoße, Kartoffeln, Tomaten*  
*Roasted chicken with almond sauce, potatoes, tomatoes*

51 Chuleta de cerdo ibérico con patatas, col picuda frita 24,90€

*Kotelett vom Iberischen Schwein vom Grill mit Kartoffeln*  
*auf gebratenem Spitzkohl*

*Grilled iberian pork chop with potatoes on fried pointed cabbage*

52 Bellota tomahawk (240-280g) a la plancha con patatas  
y verdura 36,90€

*Tomahawk (240-280g) vom Iberischen, mit Eicheln gefütterten*  
*Schwein vom Grill mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse*

*Grilled pork chop (240-280g) from acorn-fed pigs, potatoes*  
*and vegetables*

53 Sepia a la plancha con verduras 22,90€

*Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse*

*Grilled squid with vegetables*

54 Pulpo a la gallega !GRANDE! 17,90€

*Tintenfisch galizischer Art mit Kartoffeln !groß!*

*Galician style squid with potatoes !big!*

55 *Langostinos a la plancha (capura salvaje, 4 piezas)*  
*con verdura* 24,50€

*Gegrillte Rotschwanzgarnelen (aus Wildfang, 4 Stück)*  
*mit verschiedenem Gemüse*

*Grilled king prawns (wild catch, 4 pieces) with vegetables*

56 *Ensalada española mixta con Langostinos*  
*a la plancha (capura salvaje)* 22,50€

*Gemischter spanischer Salat mit gegrillten*  
*Rotschwanzgarnelen (aus Wildfang)*

*Mixed spanish salad with grilled king prawns (wild catch)*

57 *Paella con mariscos y pollo (FRESCO SOLO LOS JUEVES)* 19,90€

*Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen*  
*(FRISCH NUR DONNERSTAGS)*

*Paella with seafood and chicken (FRESH ONLY THURSDAYS)*

TAPAS BAR RESTAURANT  
**BODEGA**

RUEDESHEIM.DE

Dulces:

*Süßes:*

Sweets:

60 Crema catalana

veget. 5,50€

*Spanische Dessertcreme mit einer  
Karamellschicht überzogen*

*Spanish dessert cream  
covered with a caramel layer*

61 Pastel de trufa de chocolate

con salsa y helado de frambuesa veget. 8,90€

*Schokotrüffel-Torte mit Himbeersoße und  
Himbeereis*

*Chocolate truffles cake with raspberry sauce  
and raspberry ice*

TAPAS BAR RESTAURANT  
**BODDEGA**

RUEDESHEIM.DE

*Bebidas Calientes:*

*Heiße Getränke:*

*Hot beverages:*

*Café* 3,40€

*Kaffee*

*Coffee*

*Café solo* 2,90€

*Espresso*

*Espresso*

*Café solo doble* 3,50€

*doppelter Espresso*

*Double espresso*

*Cortado* 3,20€

*Espresso mit Milch*

*Espresso with milk*

*Café Bombón* 3,50€

*Gezuckerte Kondensmilch und Espresso liegen  
übereinander*

*Sweetened condensed milk and espresso lie  
on top of each other*



TAPAS BAR RESTAURANT  
BODEGA  
RUDESHEIM.DE

Café Barraquito	3,90€
<i>Gezuckerte Kondensmilch, Espresso, Milchschaum, Zimt</i>	
<i>Sweetened condensed milk, espresso, milk foam, cinnamon</i>	
Café Barraquito con licor 43	5,90€
<i>Café Barraquito mit Likör 43</i>	
<i>Café Barraquito with liqueur 43</i>	
Carajillo con brandy (Veterano)	5,50€
<i>Espresso mit Brandy (Veterano)</i>	
<i>Espresso with brandy (Veterano)</i>	
Carajillo dulce	5,50€
<i>Espresso mit Likör 43</i>	
<i>Espresso with liqueur 43</i>	
Latte macchiato // Capuchino	4,50€
<i>Latte macchiato // Cappuccino</i>	
<i>Latte macchiato // cappuccino</i>	
Café helado con 1 bola de helado vainilla	4,50€
<i>Kaffee mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	
<i>Coffee with 1 scoop of vanilla ice cream</i>	
Té: bajo demanda	3,00€
<i>Tee: auf Nachfrage</i>	
<i>Tea: upon request</i>	

*Limonadas e Spritzers orgánicos de Proviant*

*Bio-Limonaden, Schorlen von Proviant*

*Organic lemonades and spritzers from Proviant*

*Cola o Cola sin azúcar 0,33l 3,00€*

*Cola oder Cola zuckerfrei*

*Cola or Cola sugar free*

*Limonada de limón 0,33l 3,00€*

*Zitronen-Limonade*

*Lemonade from lemons*

*Limonada de limón e jengibre 0,33l 3,00€*

*Zitrone-Ingwer-Limonade*

*Lemonade from lemons with ginger*

*Limonada de naranja 0,33l 3,00€*

*Orangen-Limonade*

*Orange lemonade*

*Limonada de ruibarbo 0,33l 3,00€*

*Rhabarber-Limonade*

*Rhubarb lemonade*

*Spritzer de manzana 0,33l 3,00€*

*Apfel-Schorle*

*Apple spritzer*



TAPAS BAR RESTAURANT  
BODEGA  
RUEDESHEIM.DE

Spritzer de naranja e maracuyá 0,33l 3,00€

*Orange-Maracuja-Schorle*

Passion fruit orange spritzer

Spritzer de cereza e granada 0,33l 3,00€

*Kirsch-Granatapfel-Schorle*

Cherry pomegranate spritzer

Agua:

*Wasser:*

Water:

Agua „Viva con agua“ ruidosa/silenciosa 0,33l 3,00€

*Wasser laut/leise* 0,75l 6,00€

Water loud/quiet

TAPAS BAR RESTAURANT

BODEGA

RUEDESHEIM.DE

## Cervezas de barril:

### *Biere vom Faß:*

#### Beer on tap:

	0,3l	0,4l	0,5l
San Miguel	3,00€		5,00€
Estrella Galicia	4,00€	5,00€	
Grevensteiner	3,00€		5,00€
(oscura y naturalmente turbia)			
(dunkel, naturtrüb)			
(dark, naturally cloudy)			
Pülleken	3,00€		5,00€

## Cervezas de botella:

### *Flaschenbier:*

#### Bottled beer:

TAPAS BAR RESTAURANT

San Miguel 0,33l 3,00€

Estrella Galicia 4,00€

## Cervezas sin alcohol:

### *Alkoholfreies Bier:*

#### Alcohol free beer:

Estrella Galicia 0,0 oder San Miguel 0,0 0,25l 3,00€

Veltins Pils 0,0 0,33l 3,00€

BODLEGA  
RUEDESHEIM.DE

## Vinos blancos:

### Weißweine:

### White wines:

Spanien

#### **W1** VIÑA ADELA - Blanco

Viura-Garnacha Blanca-Malvasia - Vino de Mesa

Viñedos de Aldeanueva de Ebro Trocken, strohgelber Wein, leichte, dezente Säurestruktur; feines florales Aroma, dezente Fruchtaromen reifer weißer Früchte, vorrangig Zitrusfrüchte; unkomplizierter, leichter, typisch spanischer Weißwein

Glas	0,10 ltr.	2,90€
Karaffe	0,25 ltr.	6,00€
Karaffe	0,50 ltr.	10,00€
Flasche	0,75 ltr.	14,90€
Karaffe	1,00 ltr.	10,00€

Spanien/La Mancha

#### **W2** Viña San Juan Blanco

Chardonnay-Verdejo-Viura - DO; Félix Solís Avantis; Puebla de

Almoradiel-Toledo

Trocken; kräftiges Goldgelb; elegante, harmonische Säure; Aromen von Blumen, reifem Obst; leicht nussige Noten.

Ausdrucksvoller, aromatischer Weißwein aus Zentralspanien

Glas	0,10 ltr.	3,50€
Karaffe	0,25 ltr.	7,00€
Karaffe	0,50 ltr.	13,00€
Flasche	0,75 ltr.	16,00€

Spanien/Rioja

#### **W3** AZABACHE - Blanco

Verdejo-Tempranillo Blanco-Viura - DOCa; Viñedos de Aldeanueva;

Aldeanueva de Ebro

Trocken, strohgelber Wein mit dezenter Säure;

feines florales Aroma; elegantes Aroma reifer Früchte;

unkomplizierter, leichter, typischer Weißwein der Rioja

Glas	0,10 ltr.	4,00€
Karaffe	0,25 ltr.	8,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	20,00€

Spanien/Rueda

**W4 ANALIVIA Verdejo DO Rueda**

Bodega Pagos del Rey; Rueda

Trocken, helle strohgelbe Reflexe; harmonisch frische Säure, mineralisch-kräutrige Frucht; vielschichtig mit saftigem Finale; frischer, eleganter spanischer Weißwein der neuen Generation. Der moderne Vertreter des spanischen Weißweines.

Glas	0,10 ltr.	4,00€
Karaffe	0,25 ltr.	8,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	20,00€

Spanien/Rueda

**W5 ANALIVIA Sauvignon Blanc DO Rueda**

Bodega Pagos del Rey; Rueda

Trocken, helle strohgelbe Reflexe; harmonisch frische Säure, mineralisch-exotische Frucht; vielschichtig mit saftigem Finale. Frischer, eleganter spanischer Weißwein der neuen Generation.

Glas	0,10 ltr.	4,20€
Karaffe	0,25 ltr.	8,50€
Karaffe	0,50 ltr.	15,50€
Flasche	0,75 ltr.	21,00€

Spanien /Montsant

**W6 ACUSTIC Blanco**

Garnacha Blanca-Macabeu-Garnacha Roja-Pansal

Acústic Cellar; Els Guiamets - Catalonia

Trocken; kräftiges Strohgelb; cremige Säurestruktur mit feinem Schmelz; herrliches Bouquet von mediterranen Kräutern, Aprikosen, Stachelbeere, extraktreicher, konzentrierter Wein aus 35-85 Jahre alten Rebstöcken, der ein eindrucksvolles Geschmackserlebnis mit einem finessenreichen Finale am Gaumen hinterlässt.

Eine besondere Weinrarität aus Spanien!

Glas	0,10 ltr.	7,30€
Flasche	0,75 ltr.	48,00€

## Vinos rosados:

### Roséweine:

### Rosé wines:

Spanien

#### **S1 VIÑA ADELA - Rosado**

Garnacha-Tempranillo - Vino de Mesa; Viñedos de Aldeanueva de Ebro  
Junger, trocken ausgebauter Vino de la Tierra Rosé. Erdbeerfarben mit  
verführerischem Erdbeerduft, angenehm geschmeidig mit fruchtigem Nachklang.

Glas	0,10 ltr.	2,90€
Karaffe	0,25 ltr.	6,00€
Karaffe	0,50 ltr.	10,00€
Flasche	0,75 ltr.	14,90€

Spanien/La Mancha

#### **S2 VIÑA SAN JUAN Rosado**

Tempranillo - DO La Mancha; Félix Solís Avantis; Puebla de Almoradiel-Toledo  
Trocken, kräftige, intensive Roséfarbe; frische, angenehme Säure; ausdrucksvolle  
Aromen von roten Beeren und Pflaumen.  
Kräftiger, aromatischer Roséwein aus Zentralspanien

Glas	0,10 ltr.	3,50€
Karaffe	0,25 ltr.	7,00€
Karaffe	0,50 ltr.	13,00€
Flasche	0,75 ltr.	16,00€

Spanien/Rioja

#### **S3 AZABACHE Rosado**

Garnacha - DOCa Rioja; Viñedos de Aldeanueva; Aldeanueva de Ebro  
Trocken, himbeerfarbener Rosé; vollmundig, weiche Säure; dezentes Aroma  
von Himbeere und etwas Pfeffer. Unkomplizierter, eleganter Tafelwein

Glas	0,10 ltr.	4,00€
Karaffe	0,25 ltr.	8,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	20,00€

## Vinos tintos:

### Rotweine:

### Red wines:

Spanien

#### **R1** VIÑA ADELA - Tinto

Tempranillo - Vino de Mesa; Viñedos de Aldeanueva de Ebro  
Trocken; dunkelrote Farbe; kräftige Struktur mit weicher Gerbsäure;  
Aromen von Pflaume, Brombeere und etwas Schokolade.  
Eher leichter, unkomplizierter Rotwein für den alltäglichen Genuss.

Glas	0,10 ltr.	2,90€
Karaffe	0,25 ltr.	6,00€
Karaffe	0,50 ltr.	10,00€
Flasche	0,75 ltr.	14,90€

Spanien/La Mancha

#### **R2** VIÑA SAN JUAN Tinto

Merlot-Syrah-Tempranillo - DO;  
Félix Solís Avantis; Puebla de Almoradiel-Toledo Trocken; dunkles Kirschrot;  
elegante, weiche Säure; kräftiges, gut strukturiertes Tannin; Aromen  
von Cassis, Pflaumen, Leder, etwas Süßholz; eleganter, raffinierter Rotwein

Glas	0,10 ltr.	3,50€
Karaffe	0,25 ltr.	7,00€
Karaffe	0,50 ltr.	13,00€
Flasche	0,75 ltr.	16,00€

Spanien/Rioja

#### **R3** TUNANTE de Azabache - Tinto

Tempranillo DOCa; Viñedos de Aldeanueva; Aldeanueva de Ebro  
Trocken, brombeerrote Farbe; dezente Säure mit weichem Tannin; sortentypischer,  
klassischer junger Rioja mit Fruchtaromen von reifen Kirschen,  
Pflaumen und schwarzen Beeren. Elegant, fruchtig, kraftvoll

Glas	0,10 ltr.	4,20€
Karaffe	0,25 ltr.	8,50€
Karaffe	0,50 ltr.	17,00€
Flasche	0,75 ltr.	22,00€

Spanien/Rioja

**R4 AZABACHE** Crianza Tinto

**ORGANIC VITICULTURE - BIO**

Tempranillo-Garnacha-Graciano DOCa; Viñedos de Aldeanueva de Ebro  
Trocken; tiefe rubinrote Farbe mit hellrotem Rand; Weich ausgeprägtes  
Tannin; harmonischer Aromenmix von reifen roten Beeren, dezente  
balsamische Noten vom neuen Holzfass; dezente Würzaromen.  
Ausgesprochen harmonischer, eleganter, schmeichelnder Rotwein

Glas	0,10 ltr.	6,90€
Flasche	0,75 ltr.	39,90€

Spanien/Navarra

**R5 FORTIUS** Reserva

Tempranillo-Cabernet Sauvignon DO; Bodegas Valcarlos; Los Arcos  
Trocken; tiefes Rubinrot, elegantes, weiches Tannin; Ausgewogenes Aroma  
von reifen roten Beeren, Pflaume, etwas Amarenakirsche, feine Anklänge  
von Gewürzen und Tabak;  
elegant gereifter Reserva-Wein mit hohem Genusspotential

Glas	0,10 ltr.	7,00€
Flasche	0,75 ltr.	42,00€

Spanien/Montsant

**R6 ACÚSTIC** Tinto

Garnacha-Samsó DO; Acústic Cellar; Els Guiamets - Catalonia  
Trocken; brombeerrote Farbe; elegantes, weiches Tannin;

Ausdrucksvolle Aromen von schwarzen Beeren, Pfeffer, Tabak, dunkler  
Schokolade; die Cuvée besteht aus 55% Samsó- (=Cariñena)  
und 45 % Garnacha-Trauben, die beide jeweils von mindestens 40 Jahre  
alten Rebstöcken kommen.

Ein Wein aus einer bisher noch wenig bekannten Region Spaniens,  
die aber zu den aufgehenden Stars des Landes zählt.

**90 PARKER - Punkte!**

Glas	0,10 ltr.	7,30€
Flasche	0,75 ltr.	48,00€

## Especialidades de vino español:

### Spanische Weinspezialitäten:

### Spanish wine specialties:

Sangria	Glas	0,30 ltr.	4,50€
	Karaffe	0,60 ltr.	8,00€
Tinto verano	Glas	0,30 ltr.	4,00€

### Sommerwein: Rotwein mit Zitronenlimonade

Summer wine: Red wine with lemonade

## Espumoso:

### Schäumendes:

### Sparkling:

Spanien/Castilla-La Mancha

#### **PROVETTO - Spumante Brut**

Bodegas Félix Solís; Rebsorte: Airén

Brut; blassgelbe Farbe; feine, elegante Perlage;

harmonische Säurestruktur; zarte Aromen von weißen Früchten, Nüssen,  
ein Hauch von jungem Gras und frischen Zitrusaromen;

ideal für erfrischende Drinks, aber auch solo ein Genuss

Glas	0,10 ltr.	5,00€
Flasche	0,75 ltr.	28,00€

Spanien/Castilla-La Mancha

#### **Cava Jaume Serra - Brut Nature · Cava DOP**

García Garrión; Rebsorten: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Ein feinperliger Cava, der als Brut Nature mit seinem wunderbar

trockenen Charakter erfreut. Die fruchtigen Noten haben eine gute

Intensität und Verleihen dem Schaumwein eine tolle Frische.

Am Gaumen mit guter Struktur und weichem Finale.

Glas	0,10 ltr.	6,00€
Flasche	0,75 ltr.	30,00€

*Aperitivos y tragos largos:*

*Aperitifs und Longdrinks:*

*Aperitifs and Long Drinks:*

**Bonanto Aperitivo Spritz**      Glas 0,2l mit 2cl      8,00€

*Hergestellt aus mehr als 30 Pflanzen mediterranen Ursprungs vereint dieser Aperitif auf Weißweinbasis das Beste aus Wermut und Likör.*

*Bei uns wird er als Spritz serviert.*

**Canonita Aperitivo Spritz**      Glas 0,2l mit 2cl      8,00€

*Aus Mallorca stammt dieser leicht herbe Aperitif aus den sonnenverwöhnten mallorquinischen Canoneta-Orangen.*

*Auch dieser Aperitivo wird bei uns als Spritz gereicht.*

**Gin Tonic "Nordés"**      Glas 0,2l mit 2cl      8,00€

*Nordés Atlantic Galician Gin 40% unterscheidet sich als „New Western Gin“ mit seinen exotischen und floralen Noten stark von den klassischen, von Wachholder dominierten Gins. Er begeistert mit Aromen von Zitronenschale, Hibiskusblüte, Ingwer, Kardamon, Eukalyptus, Verbene und Pomeranze.*

*Wunderbar harmoniert hierzu das Tonic Water von Thomas Henry mit seinen leichten Zitrusaromen.*

**Gin Tonic „Larios rosé“**      Glas 0,2l mit 2cl      8,00€

*Mediterraner Premium-Gin 37,5% geschaffen in 4-facher Destillation und der Fusion von wilder Wachholderbeere, Zitrusfrüchten und intensiven Erdbeernoten.*

*Als Tonic Water begleitet hier ebenfalls Thomas Henry.*

RUEDESHEIM.DE

## Licores: / Liköre: / Liqueurs:

**Túnel Hierbas de Mallorca 30%** 2cl 3,00€

Ein Likör aus Wildkräutern aus den Feldern und Bergen Mallorcas von Mönchen im Mittelalter entwickelt.

**Hierbas Familia Marí Mayans 26%** 2cl 4,00€

Herbwürziger Likör aus Ibiza, wo die Familie seit über 140 Jahren hochwertige Spirituosen herstellt. 18 Kräuter und Gewürze mit feiner Anisnote.

**Hierbas El Afilador 30%** 2cl 4,50€

Ein Likör aus 6 verschiedenen Kräutern mit hervorragenden Verdauungseigenschaften aus dem Nordwesten Spaniens.

**Zoco Pacharan Navarra 25%** 2cl 3,00€

Ein Likör aus wilden Schlehen, die 3 Monate in Anis eingelegt wurden.

**Mescladís de matances 32%** 2cl 3,00€

Eine Kombination des malloquinischen dunklen Kräuterlikörs Palo (Chinarinde und Enzian) mit Anis. Hergestellt auf Mallorca.

**Beso Extremeños (licor de bellota) 17%** 2cl 3,00€

Ein Likör aus Eicheln, schmeckt nussig-vanillig mit Röstaromen.

**Licor 43 (31%) auf Eis** 2cl 3,90€

**Licor 43 mit Milch** 2cl 4,90€

**Licor 43 mit Café Carajillo (Espresso)** 5,50€

**Licor 43 mit Café Barraquito** 5,90€

Spanischer Likör aus 43 Zutaten nach einem 2000 Jahre alten Rezept.

**Traubenfeuer +/- 50%** 2cl 4,00€

Ein feuriger Likör vom Weingut Jonas aus Eltville am Rhein. Eine wahre Seltenheit, denn nur zwei Destillen in Deutschland stellen einen so hochprozentigen Likör her. Tiefrot in der Farbe überzeugt er durch seinen intensiven Geschmack nach Rotwein, gepaart mit einer angenehmen Schärfe.

## **Brandis: / Weinbrände: / Brandies:**

**Osborne Veterano 30%** 2cl 3,00€

*Der spanische Brandy mit dem berühmten Stier*

**Osborne 103 Etiqueta Blanca 30%** 2cl 3,50€

**Conde de Osborne 40,5%** 2cl 4,90€

*Solera gran reserva Brandy mit mildem Zitronenaroma, leicht süßlich, weinartig. Ein echtes Kunstwerk aus Spanien.*

**Carlos I (solera gran reserva) 40%** 2cl 4,50€

*Spanischer Brandy, mindestens 12 Jahre im Solera-Verfahren gereift, gelagert in alten Sherryfässern*

**Carlos I Pedro Ximénez 40,3%** 2cl 5,00€

*Solera gran reserva Spanischer Brandy, mindestens 12 Jahre im Solera-Verfahren gereift, gelagert in Pedro-Ximénez-Sherryfässern*

**Cardenal Mendoza „Clásico“ 40%** 2cl 4,00€

*Solera gran reserva*

*Brandy, mindestens 15 Jahre in Oloroso- und Pedro-Ximénes-Sherry-Fässern gereift, mahagonifarben mit Nuancen, die an Rosinen und Pflaumen erinnern.*

**Cardenal Mendoza “Nebulis” 40%** 2cl 5,60€

*Nebulis: Unusually smoky*

*Das Ergebnis einer zweiten Reifung des mindestens 15 Jahre in Sherry-Fässern gereiften Clásico, die in Eichenfässern erfolgt, welche ein Toasting mit Rebstöcken der eigenen Weinberge erhielten. Erleben Sie die wunderbare Balance aus würzigen Noten des frischen Tabaks und eleganten Raucharomen der Rebstöcke.*

**Cardenal Mendoza “Carta Real” 40%** 2cl 7,80€

*Solera gran reserva*

*Brandy der Königsklasse! Über 25 Jahre in den besten Fässern zur Perfektion gereift. Sein Geschmack ist außergewöhnlich vielschichtig, zart und elegant.*

*Er verdient es, daß Sie sich viel Zeit nehmen, ihn zu genießen, denn er wird nur begrenzt hergestellt, die Anzahl der Flaschen ist streng limitiert.*

*Jede Flasche wird einzeln nummeriert.*

## **Suau 15 37%**

2cl 7,90€

*Solera Reserva*

*Mallorquinischer Weinbrand, 15 Jahre gereift in Fässern aus Limousin- und amerikanischer Eiche in 170-jähriger Tradition.*

*Erstaunlich mild mit Noten von Honig, Kaffee und Vanille.*

## **Suau 50 37%**

2cl 12,50€

*Solera Reserva Privada*

*Vom Fachmagazin für Weine und Spirituosen „Wine Up!“ ausgezeichnet als bester Weinbrand Spaniens 2022 mit 96,31 von 100 Punkten.*

*50 Jahre in amerikanischen Eichenfässern gereift, überzeugt dieser umbragoldfarbene Brandy aus Mallorca mit seinen sanften, harmonischen Barriquenoten, Caramell-, Vanille- und Tabakakzenten.*

*Nur in begrenzter Stückzahl aus der privaten Selektion der Produzentenfamilie.*

## **Luis Felipe 40%**

2cl 15,90€

*Dieser extravagante, über 60 Jahre gereifte und in sehr kleiner Auflage von 10.000 Flaschen hergestellte Brandy aus Andalusien verwöhnt Ihre Sinne mit seinem leicht samtigen, völlig ausgewogenen Aroma.*

*Die Legende dieser Rarität beginnt im Jahre 1893 mit der Entdeckung einiger Eichenfässer in einer Bodega in Condado. Sie enthielten einen gereiften Brandy, der anders war, als alle bisher bekannten Brandys und trugen die Aufschrift LUIS FELIPE, weil sie für Antoine d'Orléans reserviert waren. Er war der Sohn des französischen Bürgerkönigs Louis Philippe I. und residierte bis zu seinem Tod 1890 in Sevilla.*

## **Asbach 8 Jahre gereift 40%**

2cl 4,50€

*Dieser vielfach ausgezeichnete Brand aus erlesenen Weinen der besten Anbauggebiete reift mindestens 8 Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche.*

*Zweifach destilliert in kupfernen Brennblasen in Rudesheim am Rhein.*

**Y también:**

**Und außerdem:**

**And furthermore:**

**Tequila gold 38%** 2cl 3,00€

*Ein Premium-Tequila aus den besten Agaven Mexicos.*

**Jack Daniel's 40%** 2cl 4,00€

*Whiskey aus Tennessee durch Holzkohle gefiltert (charcoal mellowing)*

**Jack Daniel's mit Coca Cola** 4cl 8,00€

**Roe & Co 45%** 2cl 5,00€

*Irish Whiskey aus Dublin mit süßlichen Noten von Weintrauben, Gewürzen und Vanille. Ein ausgewogener Blend aus irischen Single Malts und Bourbon.*

**Evan Williams 43%** 2cl 5,00€

*Kentucky Straight Bourbon nach der Originalrezeptur von 1783. In der Nase leicht pfeffrig und scharf, präsentieren sich am Gaumen Karamell und Vanille, bevor Würzigkeit und Malz auftreten. Im Abgang malzig und vanillig.*

TAPAS BAR RESTAURANT

**BODEGA**

RUEDESHEIM.DE