

½ metro Tapas: para 2 personas

49,00€

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

½ Meter Tapas: für 2 Personen

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

½ meter Tapas: for 2 persons

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

*TAPAS BAR RESTAURANT
BODEGA
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, y tapas calientes: 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 (Avocadocreme), fruchtiger Dip, Brotkörbchen (2 Stk.), Serranoschinken, gegrillte marinierte Paprika mit Ziegenfrischkäse, gegrillte eingelegte Artischocken mit Honig-Senf-Soße, und warme Tapas: 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, and warm tapas: 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

Tapas frías:

Kalte Tapas:

Cold tapas:

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

- 10 Queso Manchego vegetarisch 9,50€
Spanischer Schafskäse aus La Mancha (Kastilien)
Spanish sheep's cheese from La Mancha (Castile)
- 11 Jamón ibérico 15,90€
Spanischer Edelschinken vom Iberischen Schwein
Spanish fine ham from the iberian porc
- 12 Jamón serrano 11,50€
Luftgetrockneter spanischer Schinken
Air-dried spanish ham
- 13 Boquerones en vinagre 7,50€
In Essig eingelegte Sardellen
Anchovies marinated in vinegar
- 14 Ensalada fresca de Verano con mariscos 16,90€
Frischer Sommersalat mit Meeresfrüchten
Fresh summer salad with seafood
- 15 Pimientos rojos con queso crema de cabra veget. 9,50€
Gegrillte marinierte Paprika mit Ziegenfrischkäse
Grilled marinated red peppers with goat´s cream cheese
- 16 Alcachofas marinadas con salsa de mostaza y miel veget. 9,50€
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 29,50€

*(5 tapas diferentes, no son de libre elección,
los elabora el chef)*

*Gemischte kalte Tapas (5 verschiedene Tapas,
nicht frei wählbar, werden vom Küchenchef zusammengestellt)*

*Mixed cold tapas (5 different tapas, not freely selectable,
they will be selected by the chef)*

21 Tapas frías combinadas 45,00€

*(8 tapas diferentes, no son de libre elección,
los elabora el chef)*

*Gemischte kalte Tapas (8 verschiedene Tapas,
nicht frei wählbar, werden vom Küchenchef zusammengestellt)*

*Mixed cold tapas (8 different tapas, not freely selectable,
they will be selected by the chef)*

BODEGA

RUEDESHEIM.DE

Tapas calientes:

Warme Tapas:

Warm tapas:

30 Brochetas de iberico bellota abanico (2 piezas) 9,00€

Iberico Abanico Bellota-Spieße (2 Stk.)

Iberican abanico bellota skewers (2 pieces)

31 Dátiles con bacón 8,50€

Datteln im Speckmantel

Dates wrapped with bacon

32 Pimientos de Padrón vegan 8,50€

Gebratene grüne Paprika aus Padrón (Galizien)

Fried green peppers from Padrón (Galicia)

33 Champiñones a la plancha vegan 7,90€

Gegrillte Champignons

Grilled mushrooms

34 Patatas en costra de sal vegan 7,50€

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) 9,90€

Kroketten aus iberischem Schinken (4 Stk.)

Croquettes of iberian ham (4 pieces)

- 36 Chorizo picante al Jerez 9,50€
Scharfe Wurst in Sherry
Spicy sausage in Sherry
- 37 Albóndigas de carne de res en salsa 13,00€
Rinder-Hackfleischbällchen in Tomatensoße
Meatballs beef in tomato sauce
- 38 Chipirones fritos 11,00€
Baby-Tintenfisch frittiert
Fried small squid
- 39 Boquerones fritos 12,00€
Frittierte Sardellen
Fried anchovies
- 40 Gambas al ajillo 14,50€
Garnelen in Knoblauchöl
Gambas in garlic oil
- 41 Croquetas de bacalao con salsa 11,50€
Kabeljau-Kroketten mit Salsa
Cod croquettes with a dip
- 42 Pulpo a la gallega 15,00€
Oktopus galizischer Art mit Kartoffeln
Galician style octopus with potatoes
- 43 Tapas calientes combinadas (5-6 tapas, 42,50€
(no son de libre elección, los elabora el chef)
*Gemischte warme Tapas (5-6 verschiedene Tapas,
nicht frei wählbar, werden vom Küchenchef zusammengestellt)*
Mixed warm tapas (5-6 tapas, not freely selectable,
they will be selected by the chef)

Platos principales:

Hauptgerichte:

Main courses:

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

19,90€

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 Filete de tenera plantado (vegano) vegan 24,90€

con patatas braseadas, champiñones frescos y pimientos de Padrón

*Planted Filet Steak (vegan) mit geschmorten Kartoffeln,
frischen Champignons und Pimientos de Padrón*

*Planted filet steak (vegan) with braised potatoes,
fresh mushrooms and fried green peppers from Padrón*

53 Sepia a la plancha con verduras 22,90€

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse

Grilled squid with vegetables

54 Pulpo (tentáculos enteros) con ensalada y patatas 22,90€

Oktopus (ganze Tentakel) auf frischem Salat und Kartoffeln

*Galician style octopus (whole tentacles) on fresh
salad & potatoes*

55 *Langostinos a la plancha (3 piezas captura salvaje)*
con ensalada fresca 24,50€

Gegrillte Rotschwanzgarnelen (3 Stück aus Wildfang)
auf frischem Salat

Grilled king prawns (3 pieces wild catch) with fresh salad

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

Gemischter spanischer Salat mit gegrillten
Garnelen (aus Wildfang)

Mixed spanish salad with grilled shrimps (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)

57a *Paella vegan (FRESCO SOLO LOS JUEVES)* 19,90€

Paella vegan (FRISCH NUR DONNERSTAGS)

Paella vegan (FRESH ONLY THURSDAYS)

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

BODEGA

RUEDESHEIM.DE

Bebidas Calientes: también disponible *descafeinado*

Heiße Getränke: auch *entkoffeiniert* erhältlich

Hot beverages: also available *decaffeinated*

Café 3,90€

Kaffee

Coffee

Café solo 3,00€

Espresso

Espresso

Café solo doble 3,50€

doppelter Espresso

Double espresso

Cortado 3,50€

Espresso mit Milch

Espresso with milk

Café Bombón 4,50€

*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	5,00€
<i>Gezuckerte Kondensmilch, Espresso, Milchschaum, Zimt</i>	
<i>Sweetened condensed milk, espresso, milk foam, cinnamon</i>	
Café Barraquito con licor 43	6,50€
<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	6,50€
<i>Kaffee mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	
<i>Coffee with 1 scoop of vanilla ice cream</i>	
Té: bajo demanda	3,90€
<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 3,50€

Cola / Cola zuckerfrei *Cola / Cola sugar free*

Limonada de limón 0,33l 3,50€

Zitronen-Limonade *Lemonade from lemons*

Limonada de limón e jengibre 0,33l 3,50€

Zitrone-Ingwer-Limonade

Lemonade from lemons with ginger

Limonada de naranja 0,33l 3,50€

Orangen-Limonade *Orange lemonade*

Limonada de ruibarbo 0,33l 3,50€

Rhabarber-Limonade *Rhubarb lemonade*

Spritzer de manzana 0,33l 3,50€

Apfel-Schorle *Apple spritzer*

Spritzer de cereza e granada 0,33l 3,50€

Kirsch-Granatapfel-Schorle

Cherry pomegranate spritzer

Agua: Wasser: Water:

Agua ruidosa/silenciosa 0,33l 3,50€

Wasser laut/leise 0,75l 8,00€

Water loud/quiet

Cervezas de barril:

Biere vom Faß:

Beer on tap:

	0,3l	0,4l	0,5l
San Miguel	4,00€		6,00€
Estrella Galicia	4,00€	5,00€	
Estrella Damm	4,00€		6,00€

Cervezas de botella:

Flaschenbier:

Bottled beer:

	0,33l
San Miguel	3,50€
Estrella Galicia	4,00€

Cervezas sin alcohol:

Alkoholfreies Bier:

Alcohol free beer:

Estrella Galicia 0,0 oder San Miguel 0,0	0,33l	4,00€
--	-------	-------

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.	3,90€
Karaffe	0,25 ltr.	8,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	17,00€
Karaffe	1,00 ltr.	21,00€

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.	4,50€
Karaffe	0,25 ltr.	9,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	20,00€

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.	4,50€
Karaffe	0,25 ltr.	9,00€
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.	4,50€
Karaffe	0,25 ltr.	9,00€
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.	4,90€
Karaffe	0,25 ltr.	9,90€
Karaffe	0,50 ltr.	16,00€
Flasche	0,75 ltr.	22,00€

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€
Karaffe	0,25 ltr.	16,50€
Karaffe	0,50 ltr.	32,50€
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.	3,90€
Karaffe	0,25 ltr.	8,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	17,00€

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.	4,50€
Karaffe	0,25 ltr.	9,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	20,00€

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.	4,50€
Karaffe	0,25 ltr.	9,00€
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.	3,90€
Karaffe	0,25 ltr.	8,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	17,00€
Karaffe	1,00 ltr.	21,00€

Spanien/La Mancha

R2 VIÑA SAN JUAN Tinto

Merlot, Syrah, Tempranillo DO; Félix Solís Avantis; Puebla de Almoradiel-Toledo

Trocken; dunkles Kirsch-rot; elegante, weiche Säure; kräftiges, gut

strukturiertes Tannin; Aromen von Cassis, Pflaumen, Leder, etwas Süßholz;

eleganter, raffinierter Rotwein

Glas	0,10 ltr.	4,50€
Karaffe	0,25 ltr.	9,00€
Karaffe	0,50 ltr.	15,00€
Flasche	0,75 ltr.	20,00€

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.	4,90€
Karaffe	0,25 ltr.	10,00€
Karaffe	0,50 ltr.	18,00€
Flasche	0,75 ltr.	25,00€

Spanien/La Mancha

R4 THE GUV`NOR - Tinto

Tempranillo, Syrah; Félix Solís Avantis; Valdepañas - La Mancha

Lieblich bis halbtrocken, kirschrot verwöhnt er mit Röstaromen die Nase und begeistert mit dem Geschmack von schwarzen und roten Beeren sowie einem Hauch Vanille und seinen fruchtig weichen Tanninen auch den Gaumen.

Glas	0,10 ltr.	4,90€
Karaffe	0,25 ltr.	10,00€
Karaffe	0,50 ltr.	18,00€
Flasche	0,75 ltr.	25,00€

Spanien/

R5 LAS CHANAS - Tinto

Garnacha, Malvasia, País; Bodega Fariña; Castilla - León

Lieblich; Ein seidenweicher, köstlich halbsüßer Rotwein, der allen Geschmacksnerven schmeichelt. Ausgeprägte Aromen von Schwarzkirsche und Brombeere. In neuen Fässern kurz ausgebaut eignet er sich mit seinen sehr dezenten Tanninen hervorragend zu reifem Käse oder zu schokoladigen Desserts.

Glas	0,10 ltr.	4,90€
Karaffe	0,25 ltr.	10,00€
Karaffe	0,50 ltr.	18,00€
Flasche	0,75 ltr.	25,00€

Spanien/Rioja

R6 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€
Karaffe	0,25 ltr.	15,00€
Karaffe	0,50 ltr.	29,00€
Flasche	0,75 ltr.	39,90€

Spanien/Navarra

R7 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€
Karaffe	0,25 ltr.	16,00€
Karaffe	0,50 ltr.	31,00€
Flasche	0,75 ltr.	42,00€

Spanien/Montsant

R8 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 40Jahre
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€
Karaffe	0,25 ltr.	17,00€
Karaffe	0,50 ltr.	33,00€
Flasche	0,75 ltr.	48,00€

Spanien

A1 Sangre de Toro rot, rosé oder weiß (alkoholfrei 0,0)

Familia Torres

Kraftvoll mit Noten von Früchten und Beeren zeigt er sich vollmundig und
aromatisch. Trotz des Restzuckerhaltes hinterläßt er am Gaumen einen eher
trockenen Eindruck.

Glas	0,10 ltr.	4,90€
Karaffe	0,25 ltr.	10,00€
Karaffe	0,50 ltr.	18,00€
Flasche	0,75 ltr.	25,00€

Especialidades de vino español:

Spanische Weinspezialitäten:

Spanish wine specialties:

Sangría	Glas	0,30 ltr.	6,00€
	Karaffe	0,60 ltr.	10,00€
	Karaffe	1,00 ltr.	15,00€
Tinto verano	Glas	0,30 ltr.	5,00€

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.	7,00€
Flasche	0,75 ltr.	30,00€

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.	8,00€
Flasche	0,75 ltr.	32,00€

Aperitivos y tragos largos:

Aperitifs und Longdrinks:

Aperitifs and Long Drinks:

Bonanto Aperitivo Spritz Glas 0,2l mit 4cl 9,00€

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 4cl 9,00€

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 4cl 10,50€

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 harmonisiert hierzu das Tonic Water von Thomas Henry mit seinen leichten Zitrusaromen.

Gin Tonic „Larios rosé“ Glas 0,2l mit 4cl 9,00€

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.

Gin Tonic „Mare“ Glas 0,2l mit 4cl 10,50€

Mediterraner Premium-Gin 37,5% geschaffen in 4-facher Destillation und der Fusion von wilder Wachholderbeere, Zitrusfrüchten und intensiven Erdbeernoten. Mit Tonic Water von Thomas Henry.

Licores: / Liköre: / Liqueurs:

Túnel Hierbas de Mallorca 30% 2cl 3,90€

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 5,50€

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

Zoco Pacharan Navarra 25% 2cl 4,00€

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

Mescladís de matances 32% 2cl 4,00€

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

Beso Extremeños (licor de bellota) 17% 2cl 4,00€

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

Licor 43 (31%) auf Eis 2cl 4,90€

Licor 43 mit Milch 2cl 5,90€

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

Licor 43 mit Café Barraquito 6,50€

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

Traubenfeuer +/- 50% 2cl 6,00€

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 5,00€

Der spanische Brandy mit dem berühmten Stier

Osborne 103 Etiqueta Blanca 30% 2cl 5,50€

Conde de Osborne 40,5% 2cl 6,90€

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

Carlos I (solera gran reserva) 40% 2cl 6,50€

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

Carlos I Pedro Ximénez 40,3% 2cl 7,00€

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

Cardenal Mendoza „Clásico“ 40% 2cl 7,00€

Solera gran reserva

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

Cardenal Mendoza „Nebulis“ 40% 2cl 7,50€

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 Años 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 Años 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 60 Años 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

5,50€

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

Zweifach destilliert in kupfernen Brennblasen in Rüdesheim 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 5,00€

Whiskey aus Tennessee durch Holzkohle gefiltert (charcoal mellowing)

Jack Daniel's mit Coca Cola

4cl 9,00€

Roe & Co 45%

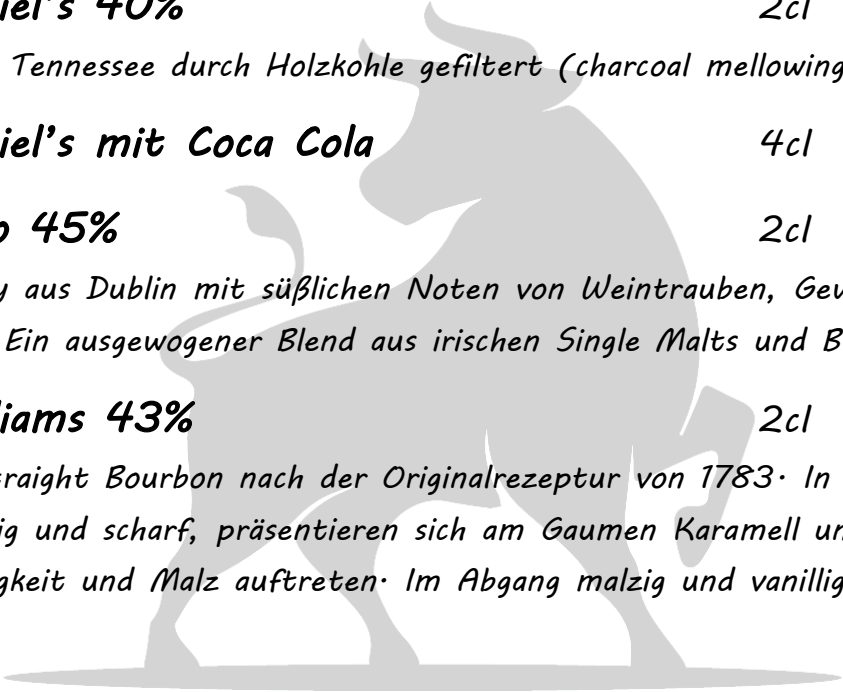
2cl 6,00€

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 6,00€

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