¡HOLA! BIENVENIDO IENTRA!

DAILY SPECIALS

»PAELLA WITH LOVE« SONNTAGS

SOLANGE DER VORRAT REICHT
ZU JEDER PORTION PAELLA BEKOMMST DU EIN 0,2 L BIER VOM FASS ODER EINE 0,2 L WEINSCHORLE
FÜR NUR 12,90 EUR

»TAPAS HAPPY HOUR« MI - SO

ZWISCHEN 17.00 UND 18.00 UHR
3 TAPAS AUS DER VITRINE MIT EINEM 0,2L SOFTGETRÄNK ODER 0,1L HAUSWEIN FÜR NUR 15,90€.

»WINE WEDNESDAY« MITTWOCHS

ZU JEDER FLASCHE WEIN BEKOMMST DU EINMAL BROT, MOJO UND OLIVEN GESCHENKT.

»SEÑORITAS & SANGRÍA« DONNERSTAGS

FÜR ALLE SEÑORITAS UNSERE GROBE 1,0 LITER HOMEMADE SANGRÍA DE RAVEL FÜR NUR 13,50€.

TAPAS Y MÁS TAPAS

BAR RAVEL
desde 2017

¡HOLA!

DAS RAVEL IST EIN ORT, AN DEM AUTHENTISCHE TAPAS IM MITTELPUNKT STEHEN.

WIR SETZEN AUF *FRISCHE UND QUALITÄT.* AUS DIESEM GRUND WERDEN UNSERE SPEISEN TÄGLICH FRISCH AUS REGIONALEN UND SPANISCHEN ZUTATEN IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT ZUBEREITET. DABEI VERZICHTEN WIR KOMPLETT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE.

NEBEN KLASSISCHEN TAPAS BIETEN WIR AUCH *VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN,* SOWIE EIGENS HERGESTELLTE DESSERTS. SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN!

EIN APERITIVO MIT FREUNDEN, EIN ABENDESSEN MIT KOLLEGEN ODER EIN GEMÜTLICHES ZUSAMMENKOMMEN MIT DER FAMILIE - HIER FINDEN SIE DAS PASSENDE ANGEBOT.

WIR BIETEN AUSGEWÄHLTE SPANISCHE WEINE, BIERE VON DIVERSEN BRAUEREIEN UND ESPRESSO VOM FEINSTEN.

DAS RAVEL IST ZUDEM DER PERFEKTE ORT FÜR IHRE *PRIVATEN ODER GESCHÄFTLICHEN VERANSTALTUNGEN.* OB GEBURTSTAG, FIRMENEVENT ODER JUBILÄUM - BUCHEN SIE UNSER LOKAL UND WIR PLANEN FÜR SIE EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND.

DIE KUNST DES TAPAS-ESSENS LÄDT SIE EIN, DIE VIELFALT DER SPANISCHEN KÜCHE IN KLEINEN HAPPEN ZU GENIEßEN.

WIR EMPFEHLEN 3 – 4 *TAPAS PRO PERSON.* FÜR UNENTSCHLOSSENE ODER TAPAS-NEULINGE HABEN WIR FÜR SIE EIGENS ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS UNSERER BELIEBTESTEN TAPAS.

ALLE SPEISEN WERDEN AUFGRUND UNTERSCHIEDLICHER GARZEITEN JE NACH FERTIGSTELLUNG SERVIERT. BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

ERLEBEN SIE EINEN TOLLEN ABEND IN ENTSPANNTER, GESELLIGER ATMOSPHÄRE.

APERITIVO

ALKOHOLFREI

HUGO 6,90
HOLUNDER, LIMETTE, SODA, SPRITE

MARTINI TONIC 7,90
MARTINI VIBRANTE, TONIC WATER, ORANGE

NO GIN TONIC 9,50
ALKOHOLFREIER GIN, TONIC WATER, LIMETTE

VIRGIN MOJITO 10,90
MINZE, LIMETTE, ZUCKER, SODA, SPRITE

VIRGIN CAIPIRINHA 10,90
LIMETTE, ZUCKER, GINGER ALE

MARTINI TONIC

MARTINI BIANCO 7,90
TONIC WATER MIT ZITRONENZESTE

MARTINI ROSSO 7,90
BITTER LEMON, LIMETTE UND ZITRONENZESTE

MARTINI FIERO BERRY 7,90
WILDBERRY MIT BEEREN

MARTINI FIERO 7,90
TONIC WATER MIT ORANGE UND ROSMARIN

RAVEL SOUR

MARTINI FIERO, FRISCHER LIMETTENSAFT, ORANGENSAFT, ZUCKER, FRISCHE MINZE UND LIMETTEN 8,90

»EL BANDARRA«

WERMUT ROJO SERVIERT AUF EIS UND ORANGENSCHEIBE 5,90

APEROL SPRITZ 8,50
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

SARTI SPRITZ 8,50
SARTI, PROSECCO, SODA, LIMETTE

SARTI LEMON SPRITZ 8,50
SARTI, BITTERLEMON, LIMETTE

HUGO 8,50
PROSECCO, SODA, HOLUNDER, LIMETTE, MINZE

LILLET TONIC 8,50
LILLET, TONIC WATER, APFEL, THYMIAN, ZIMT

LILLET BERRY 8,50
LILLET, RUSSIAN WILD BERRY, BEEREN

CAMPARI ORANGE | SODA 8,90
CAMPARI MIT ORANGE ODER SODA

CAMPARI SPRITZ 8,90
CAMPARI, PROSECCO, SODA, ORANGE

NEGRONI 9,90
GIN, MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO, CAMPARI

GIN & TONIC

PUERTO DE INDIAS 9,50
SEVILLA, SPANIEN
SERVIERT MIT FRISCHER MINZE

GIN MAHÓN 9,50
MENORCA, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

GIN DE MALLORCA AZUL 9,50
MALLORCA, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

CABRABOC 9,50
MALLORCA, SPANIEN
SERVIERT MIT LIMETTE UND ROSMARIN

MACARONESIAN WHITE GIN 9,50
TENERIFFA, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

NORDÉS ATLANTIC 9,50
GALICIEN, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

GIN MARE 11,00
KATALONIEN, SPANIEN
SERVIERT MIT ROSMARIN UND OLIVEN

BERLINER BRANDSTIFTER GIN 9,50
BERLIN, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT GURKE

GRANIT BAVARIAN GIN 9,50
BAYERISCHER WALD, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT LIMETTENZESTE

THE ILLUSIONIST 11,00
HOHENBRUNN, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT ROSMARIN

MONKEY 47 12,00
SCHWARZWALD, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT LIMETTENZESTE

GINSTR 12,00
STUTTGART, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE UND ROSMARIN

TANQUERAY LONDON DRY 9,50
EDINBURGH, SCHOTTLAND
SERVIERT MIT LIMETTE

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 9,50
EDINBURGH, SCHOTTLAND
SERVIERT MIT ORANGENZESTE

BOMBAY SAPPHIRE 9,50
LONDON, UK
SERVIERT MIT LIMETTE

HENDRICK'S GIN 10,50
GIRVAN, SCHOTTLAND
SERVIERT MIT GURKE

HIGHBALLS & COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI 11,90
WODKA, LIKÖR 43, PASSOA, MARACUJA-PÜREE, MARACUJASAFT, LIMETTE

PIMM'S CUP 7,90
PIMM'S NO. 1, GINGER ALE, GURKE, ZITRONE, ORANGE

LONDON MULE 8,50
TANQUERAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, LIMETTE, GURKE

CREOLE MULE 8,50
PAMPERO RUM, TRIPLE SEC, GINGER BEER, LIMETTE

MOSCOW MULE 8,50
SMIRNOFF RED LABLE, GINGER BEER, LIMETTE

GIN FIZZ 8,90
TANQUERAY, ZITRONE, ZUCKER, SODA

CUBA LIBRE 9,50
PAMPERO RUM, COLA, LIMETTE

CAIPIRINHA 10,50
CANARIO, ZUCKER, LIMETTE

ESPRESSO MARTINI 11,90
WODKA, KAFFEELIKÖR, ESPRESSO, LIKÖR 43, TONKABOHNE

GIN BASIL SMASH 11,90
TANQUERAY, ZITRONE, ZUCKER, BASILIKUM

WHISKEY SOUR 10,90
BULLEIT BOURBON, FRISCHER ZITRONENSAFT, BITTERS, ZUCKER, EIWEIß

APEROL SOUR 10,90
APEROL, TANQUERAY LONDON DRY GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWEIß

CAMPARI SOUR 10,90
CAMPARI, TANQUERAY LONDON DRY GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWEIß

MOJITO 11,90
PAMPERO RUM, ZUCKER, FRISCHE LIMETTE, MINZE, SODA

RAVEL TENTACIÓN 10,90
TEQUILLA, HAUSGEMACHTES MANGO-PÜREE, LIMETTE, HAUSGEMACHTER CHILISIRUP

CIDERS

BULMERS 0,5 L 6,40
ORIGINAL PREMIUM CIDER

BULMERS 0,5 L 6,40
CRUSHED RED BERRIES & LIME

GETRÄNKE

CERVEZA / BIER

SAN MIGUEL	0,33 L | 3,90
CHIEMSEER HELL	0,4 L | 4,70
RADLER	0,4 L | 4,70
PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI	0,5 L | 4,90
PAULANER ORIGINAL HEFE-WEIßBIER NATURTRÜB	0,5 L | 4,90
PAULANER HEFE-WEIßBIER LEICHT / DUNKEL / ALKOHOLFREI	0,5 L | 4,90

HOMEMADE

WASSER MIT GESCHMACK SPRITZIG / STILL / LIMETTE-GURKE-MINZE / ZITRONE-THYMIAN / ORANGE-ROSMARIN-FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT	0,5 L | 4,50
EISTEE / GRÜNTEE / ZITRONE / SCHWARZTEE / PFIRSICH	0,4 L | 4,50
LEMONADES / RHABARBER-ZITRONE / LIMETTE-INGWER-MINZE / HIMBEER-BASILIKUM-ZITRONE / PASSIONSFRUCHT-MINZE	0,4 L | 5,20

SIN ALCOHOL / ALKOHOLFREI

TAFELWASSER SPRITZIG / STILL	0,2 L | 2,10 0,5 L | 4,40 1,0 L | 5,90
BIO SÄFTE APFEL TRÜB / ORANGE / TRAUBE	0,2 L | 3,20 0,4 L | 5,20
BIO NEKTARE RHABARBER / JOHANNISBEERE / MANGO / MARACUJA	0,2 L | 3,20 0,4 L | 5,20
SCHORLEN MIT BIO SÄFTEN / MIT BIO NEKTAREN	0,2 L | 2,90 0,4 L | 4,60
PAULANER SPEZI[1,3]	0,33 L | 3,70
PAULANER LIMO ORANGE	0,33 L | 3,70
COCA-COLA[1,3] / SPRITE	0,2 L | 2,40 0,4 L | 4,50
COCA-COLA ZERO[2, 3, 4]	0,2 L | 3,20
RED BULL	0,25 L | 4,80
SCHWEPPES TONIC WATER / DRY TONIC / BITTER LEMON / GINGER ALE / GINGER BEER / WILDBERRY	0,2 L | 3,40

[1] KOFFEINHALTIG [2] CHININHALTIG [3] MIT FARBSTOFF
[4] ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE

LET'S START

3 – 4 TAPAS PRO PERSON.
DIE TAPAS WERDEN JE NACH FERTIGSTELLUNG SERVIERT.

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BITTE BEIM SERVICE NACHFRAGEN.

01 PAN 2,40
VON UNSEREM REGIONALEN BÄCKER

02 ALIOLI »V« 3,50
SPANISCHE KNOBLAUCHCREME

92 ALIOLI VEGANO 3,90
HAUSGEMACHTE VEGANE ALIOLI
(AUS CASHEW)

03 MOJO PICÓN 3,30
KANARISCHE, SCHARFE, ROTE SAUCE MIT PAPRIKA UND CHILI

04 MOJO VERDE 3,30
KANARISCHE, GRÜNE SAUCE MIT KORIANDER UND KNOBLAUCH

06 ALMENDRAS DE MALLORCA 4,20
GESALZENE MANDELN

09 ACEITUNAS 4,90
EINGELEGTE ANDALUSISCHE OLIVEN GRÜN / SCHWARZ / GEMISCHT

10 DÁTILES CON BEICON 5,30
DATTELN IM SPECKMANTEL

42 TORTILLA DEL DÍA 5,40
TORTILLA DES TAGES MIT ALIOLI

13 JAMÓN SERRANO 6,50
PORTION SERRANO SCHINKEN, VOM BEIN GESCHNITTEN

744 ALCACHOFAS A LA PLANCHA 5,80
GEBRATENE ARTISCHOCKEN

46 QUESO DE CABRA CON MIEL 6,90
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG, THYMIAN UND GESALZENEN MANDELN

55 QUESO MANCHEGO CON NUECES 9,50
ZWEIERLEI MANCHEGO MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND GESCHMORTEN WEINTRAUBEN

07 PLANCHITAS 6,90
GERÖSTETES UND REGIONALES BROT MIT KRÄUTERALIOLI UND GEBRATENEM SCHWEINERÜCKEN

16 JAMÓN IBÉRICO 9,90
PORTION SCHINKEN VOM IBÉRICO SCHWEIN

28 ALBÓNDIGAS EN SALSA 6,90
HACKFLEISCHBÄLLCHEN AUS RIND UND LAMM IN GENIALER, HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

66 CHORIZO A LA PLANCHA 6,90
GEBRATENE CHORIZO AUF EINGELEGTEM SPITZKOHL UND BBQ-SAUCE

26 CROQUETAS DE JAMÓN 6,40
HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT SERRANO-SCHINKEN UND BÉCHAMELSAUCE

12 SANDWICH RAVEL – JAMÓN, QUESO, TRUFA 8,50
SERRANO SCHINKEN, BÜFFELMOZZARELLA UND ALBATRÜFFELBUTTER

= VEGAN »V« = VEGETARISCH

ESPECIALIDADES DE LA CASA

17 CALABACÍN RELLENO 7,40
GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH, ÜBERBACKEN

18 BBQ HOMEMADE CHICKENWINGS 8,20
MIT HOT-DIP

19 POLLO REBOZADO AL ESTILO DE LA ABUELA 8,50
ZARTES HÄHNCHEN IN PANKO-PANADE AUF COUSCOUS-SALAT, DAZU CHILI-MAYO

37 BOQUERON EN VINAGRE 7,90
SARDELLENFILETS, MARINIERT MIT OLIVENÖL UND ESSIG, FRISCHER KNOBLAUCH UND PETERSILIE

67 TARTAR DE RAVEL ~ HAND CUT 9,90
TATAR VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS FILET MIT EIGELB, CHILI, KRÄUTERN UND LIEBE, »NUR FÜR GAUCHOS«

77 ENSALADA DE RAVEL 9,90
KNACKIGER SALAT MIT ROMANAHERZEN, WILDKRÄUTERSALAT, RADIESCHEN, WEINTRAUBEN UND GRANATAPFELKERNE, AN HIMBEERVINAIGRETTE

23 ROASTBEEF DE RAVEL 9,90
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND AUF ANTIPASTI MIT CHIMICHURRI

58 CARRILLERAS DE BUEY CON PURÉ DE BATATAS 13,90
IRISCHE OCHSENBACKEN MIT SÜßKARTOFFELPÜREE UND JUS

08 ENSALADA DE TOMATE Y MOZZARELLA DE BÚFALA »V« 9,90
KIRSCHTOMATENSALAT MIT MINI-BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM-PESTO UND PINIENKERNEN

78 PAN DE HIGOS CON JAMÓN IBÉRICO 7,40
GERÖSTETES REGIONALES BROT MIT FRISCHKÄSE, WALNÜSSEN, HAUSGEMACHTEM FEIGENCHUTNEY, JAMÓN IBÉRICO UND KRESSE

MIXTAS

15 PLATO COMBINADO 14,90
JAMON IBERICO, QUESO MANCHEGO, SPANISCHE OLIVEN UND GESALZENE MANDELN

81 PLATO DE QUESOS »V« 16,90
DREIERLEI KÄSE MIT WEINTRAUBEN, GERÖSTETEN NÜSSEN UND HAUSGEMACHTEM FEIGENCHUTNEY

MIXTAS PARA DOS

80 VARIACIÓN DE VERDURAS »V« 65,00
PATATAS BRAVAS, PIMIENTOS, BERENJENAS, ANTIPASTI, COUSCOUS, CROQUETAS DE ESPINACAS, BROT, ALIOLI, OLIVEN

47 PLATO MIXTO PESCADO 75,00
MIT CALAMARES, BOQUERONES, SEPIA A LA PLANCHA, GAMBAS A LA PLANCHA, PULPO A LA PLANCHA, PIMIENTOS UND PATATAS BRAVAS

82 SELECCIÓN DE CARNES 75,00
ALBONDIGAS, PLANCHITAS, CROQUETAS JAMÓN, ROASTBEEF AUF ANTIPASTI, SMASHED POTATOES, POLLO MIT COUSCOUS, BROT, ALIOLI, OLIVEN

OHLALA CARNE

24 **FILETE TIERNO DE TERNERA** 39,00

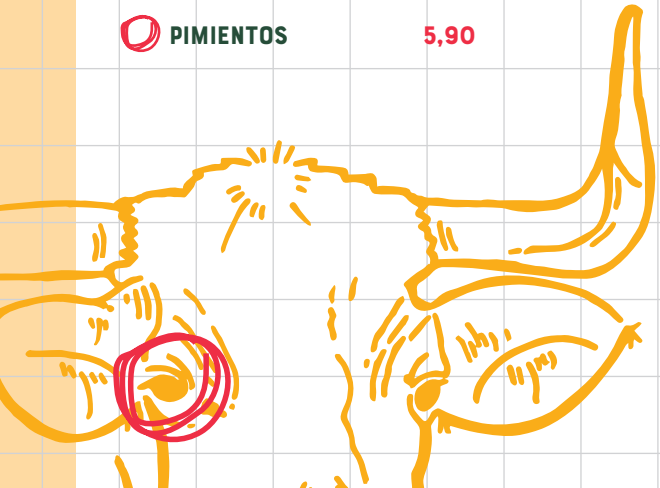
CA. 220 G GEGRILLTES RINDERFILET VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS-RIND MIT BEILAGE NACH WAHL UND BBQ-DIP

25 **DRY AGED FLANKSTEAK** 34,00

CA. 300 G GÄUBODEN FÄRSEN FLANK STEAK MINDESTENS 20 TAGE GEREIFT, FRISCH AUS DER REGION VOM FRISCHE ZENTRUM KREIPL IN ATTING (LANDKREIS STRAUBING) UND BBQ-DIP

AUSWAHL BEILAGEN:

- ANTIPASTI 5,90
- SMASHED POTATOES 5,90
- PIMIENTOS 5,90



ZUBEREITUNGSZEIT JE NACH GARGRAD UND AUSLASTUNG IM LOKAL BIS ZU 40 MINUTEN

- RARE
- MEDIUM RARE
- MEDIUM

GO TO THE SEASIDE

30 BOQUERONES FRITOS 6,90
KNUSPRIG FRITTIERTE SARDELLEN MIT ZITRONE UND MEERSALZ

31 GAMBAS AL AJILLO 7,20
GARNELEN IN HEIßEM KNOBLAUCHÖL UND CHILI SERVIERT

32 CALAMARES FRITOS CON ALIOLI 7,40
KNUSPRIG FRITTIERTER TINTENFISCH MIT ALIOLI UND ZITRONE

33 CROQUETAS DE ATÚN 8,90
HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT THUNFISCH, ZWIEBEL UND PETERSILIE MIT VITELLO TONNATO DIP

20 SEPIA A LA PLANCHA CON AJILLO 11,50
GEBRATENER TINTENFISCH MIT KRÄUTERPESTO, DAZU ALIOLI UND ZITRONE

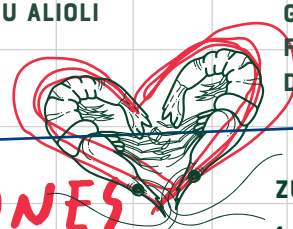
34 SALMÓN EN CAMA DE ESPINACA CON PINONES 10,90
ROSA GEBRATENES NORWEGISCHES PRE-RIGOR-LACHSFILET AUF FRISCHEM BABYSPINAT MIT PINIENKERNEN

35 GAMBAS A LA PLANCHA 10,90
GEGRILLTE GARNELEN MIT KNOBLAUCH AUF PISTO

36 PULPO A LA PLANCHA CON PURÉ DE BATATAS 12,90
OKTOPUS GEGRILLT AUF SÜßKARTOFFELPÜREE

56 PULPO A LA GALLEGA 12,90
PULPO GALIZISCHER ART, OKTOPUS MIT KARTOFFELN, PIMENT

83 PULPO Y SEPIA AL AJILLO 19,90
(FÜR 2 PERSONEN)
GEBRATENER OKTOPUS UND TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH UND CHILIÖL, DAZU GERÖSTETES BROT



71 **GAMBONES A LA SARTEN CON AJITOS** 69,00
PARA 2 / FÜR 2 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

1 KG GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN, CHILI, KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN UND ZITRONE, IN DER HEIßEN PFANNE SERVIERT, DAZU GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT

VEGETARIAN

43 PATATAS BRAVAS 5,90
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-ECKEN MIT SCHARF-WÜRZIGER TOMATENSAUCE UND ALIOLI
93 WAHLWEISE VEGAN

94 ALCACHOFAS REBOLADAS 7,90
PANIERTE ARTISCHOCKEN MIT COUSCOUS UND HAUSGEMACHTER RHABARBERMARMELADE

05 PAN CON AJO Y TOMATE 4,90
GERÖSTETES, REGIONALES BROT MIT KNOBLAUCH, FRISCHEN TOMATEN, OLIVENÖL UND MEERSALZ

14 MONTADITOS 6,80
GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINEN-MOUSSE, GETROCKNETEN TOMATEN UND KRESSE

27 BERENJENAS VEGAN 6,40
KNUSPRIG GEBACKENE AUBERGINE MIT AGAVENSIRUP UND THYMIAN

40 BERENJENAS FRITAS 6,40
KNUSPRIG GEBACKENE AUBERGINE MIT HONIG UND THYMIAN

41 SETAS AL AJILLO 6,40
FRISCHE PILZE DER SAISON MIT KNOBLAUCH

44 PAPAS ARRUGADAS 5,50
KANARISCHE SCHRUMPFKARTOFFELN MIT FEINER SALZKRUSTE

45 PISTO 5,50
SPANISCHE GEMÜSEPFANNE DE LA MAMMA

48 PIMIENTOS DEL PADRÓN 6,40
SPANISCHE BRATPAPRIKA MIT MEERSALZ

49 ANTIPASTI A LA ESPAÑOLA 9,90
FÜR 2 PERSONEN
GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON

11 ENSALADA DE CUSCÚS CON QUESO FETA 8,90
COUSCOUS-SALAT MIT MELONE, FETA, MINZE UND OLIVENÖL

99 CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO 6,90
KROKETTEN, GEFÜLLT MIT SPINAT UND KÄSE

= VEGAN

UN PO-QUITO MÁS

53 CREMA CATALANA 7,40
KATALANISCHE CREME MIT EINER KNACKIGEN KARAMELLKRUSTE

54 COULANT AU CHOCOLATE 8,90
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND SAUERKIRSCHRAGOUT

CAFÉ

CAFÉ SOLO 2,30
ESPRESSO

CAFÉ DOBLE 4,40
DOPPELTER ESPRESSO

CAFÉ AMERICANO 3,20
TASSE KAFFEE

CAFÉ CON LECHE 3,90
TASSE MILCHKAFFEE

CAFÉ BOMBÓN Y LECHE 6,50
ESPRESSO MIT GESÜßTER KONDENS-MILCH UND MILCHSCHAUM

CARAJILLO 43 6,90
ESPRESSO MIT 4 CL LIKÖR 43

TÉ 3,20
SCHWARZER TEE / MINZTEE
KAMILLENTEE

POUR THE CHAMPAGNER

CAVA SCHAUMWEIN	0,1 L | 4,90
PAINOUS CAVA BRUT BARCELONA METHOD TRADITIONAL	0,75 L | 29,90
CHARDON BRUT IMPERIAL	0,75 L | 125,00
ICE	0,75 L | 115,00
HALBTROCKENER CHAMPAGNER SERVIERT AUF EIS MIT MINZE	
N.I.R.	0,75 L | 125,00
TROCKENER ROSÉ-CHAMPAGNER, FRUCHTIG, SERVIERT AUF EIS	

AAAAH! SANGRIA

SANGRIA DE RAVEL

0,2 L | 4,90
0,5 L | 8,90
1,0 L | 16,90

BRANDY, LIKÖR 43,
SPANISCHER ROTWEIN

TINTO DE VERANO

0,2 L | 4,90
0,5 L | 8,90
1,0 L | 16,90

ROTWEIN, ZITRONENLIMONADE,
ZITRONE, AUF EIS

SANGRIA DE CAVA BLANCO

0,5 L | 12,90
1,0 L | 19,90

WEIBE SANGRIA MIT LIKÖR 43, SPANISCHEM WEIßWEIN, CAVA

LONG SHORT STORY

AFTER DINNER 2 CL

LICOR DE LA CASA	2,50
HIERBAS	3,00
FRANGELICO	3,00
JÄGERMEISTER	3,00
GRAPPA SIBONA BAROLO	3,50
TEQUILA DON JULIO BLANCO	5,50
TEQUILA DON JULIO ANEJO	6,50
TEQUILA 1800 RESERVA AÑEJO	6,50

FASSBIND 2 CL

SCHWEIZER OBSTBRAND IM BARRIQUEFASS GELAGERT BIRNE / PFLAUME / HIMBEERE	5,50

BRANDY 2 CL

CARDENAL MENDOZA	
GRAN RESERVA 15 JAHRE	4,50
CARLOS 1 12 JAHRE	4,50
TORRES 15 15 JAHRE	4,50
CONDE DE OSBORNE 10 JAHRE IM SHERRY FASS	4,00
LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA 10 JAHRE	4,50
CARLOS 1 IMPERIAL XO 20 JAHRE	6,50

SHERRY LUSTAU 2 CL

PUERTO FINO	3,50
LOS ARCOS AMONTILLADO	3,00
PEDRO XIMENEZ RESERVA	4,00

WHISKEY 2 CL

JOHNNIE WALKER BLACK SCOTCH GB	5,00
LAGAVULIN 16 SINGLE MALT ISLAY	7,00
SLYRS SINGLE MALT SCHLIERSEE	7,00

RUM 2 CL

PAMPERO ANEJO	3,00
RON ZACAPA 23 GUATEMALA	6,00
RON ZACAPA X.O. GUATEMALA	12,00

ON THE ROCKS 4 CL

LIKÖR 43	5,50
BAILEYS	5,50
RAMAZZOTTI	5,50

MARTINI 5 CL

BIANCO	5,50
ROSATO	5,50
ROSSO	5,50
EXTRA DRY	5,50
FIERO	5,50
RISERVA SPECIALE AMBRATO	6,50
RISERVA SPECIALE RUBINO	6,50

Elektrisierend, dieser gute Geschmack.

Der neue Volvo ES90.

Innen großzügig, außen elegant. Unsere vollelektrische Premium-Limousine der nächsten Generation ist eine Klasse für sich und bereit für Alltag und Abenteuer. Erleben Sie Technologie, die auf Sie aufpasst - so wie Sie auf Ihre Lieben aufpassen.

Schon jetzt bei SVENSCAR bestellen.

SVENSCAR

93055 Regensburg, Lagerstr. 12,
Tel. 0941 785150

92318 Neumarkt, Rettichstr. 8,
Tel. 09181 47420

83527 Haag-Winden, Kolbingerstr. 1,
Tel. 08072 370700

82065 Baierbrunn, Wolfratshauser Str. 64,
Tel. 089 7448140

90765 Fürth , Hans-Vogel-Str. 1-5,
Tel. 0911 7566590

www.svenscar.de