

Pollito

TAPAS BAR

¡BUEN PROVECHO!

GUTEN APPETIT!



SPEISEN- &
GETRÄNKEKARTE



WARME TAPAS

Patatas bravas Frittierte Kartoffelstücke mit Salsa roja	4,50 €	Dátiles con bacon¹ Datteln im Speckmantel gebraten	5,50 €
Patatas mojo picón Gekochte Kartoffeln mit kanarischer Soße	4,50 €	Croquetas^{A G} Spanische Kroketten mit verschiedenen Füllungen	5,50 €
Pimientos de Padrón Kleine Paprikaschoten gebraten serviert mit Meersalz	5,20 €	Chorizo al vino (pikant)^{1 3 4} In Rotwein gebratene Paprikasalami	6,90 €
Champiñones Gebraten in Öl mit Knoblauch und Weißwein	4,90 €	Pollo al ajillo Hühnchen mit Knoblauch und Sherry Soße	5,90 €
Tiras de ternera Rindersteakstreifen mit Chimichurri (Kräuter Essig Olivenöl)	8,50 €	Solomillo al Queso Manchego Schweinefilet mit Manchego Käsesoße	7,50 €
Gambas al ajillo^B Garnelen gebraten in Öl mit Knoblauch, Chili und Weißwein	7,40 €	Carrillada al pedro Ximenez Schweinebäckchen in Sherry Wine Soße	7,50 €
Calamares fritos^{G A B C} Frittierte Sepiaringe mit Alioli	6,90 €	Tataki de Atuna en Tempura Thunfisch stücke paniert und frittiert	9,90 €
Albondigas Spanische Hackfleischbällchen	5,90 €	Queso de cabra a la plancha con mermelada de cebolla Gegrillter Ziegenkäse mit Zwiebelmarmelade	6,50 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

ENSALADAS CON PINCHOS

Ensalada mixta kleiner gemischter Salat	4,90 €
Ensalada queso de cabra mit gegrilltem Ziegenkäse	9,90 €
Ensalada pollito mit Hühnchenspieß	9,90 €
Ensalada carne mit Rindfleischstreifen	11,90 €
Ensalada gambas^D mit Garnelenspieß	12,90 €
Ensalada Champiñones mit Champignons	9,90 €
Ensalada Dátiles mit Datteln	9,90 €

KALTE TAPAS

Aceitunas Gemischte Oliven	4,50 €
Boquerones en vinagre^D Eingelegte Sardellen	5,90 €
Queso manchego¹ Hartkäse aus Schafsmilch, leicht pikant mit Feigensenf	7,50 €
Tapas Platte Queso Iberico ¹ , Don Juan Manchego ¹ , Serrano Schinken, Chorizo, Oliven	15,90 €
Dressing nach Wahl Joghurt-Kräuter ^{CG} Balsamico-Senf ^{UJ} Kräuter Vinaigrette ^{CP} Kürbiskern dressing ^{CP}	

DIPS

Salsa roja	2,00 €
Chimichurri	2,50 €
Avocado-Dip	3,00 €
Alioli- Dip^{G B C}	2,50 €

NACHSPEISEN

Schoko-Brownies mit Sahne^{A H G}	4,60 €
Crema Pollito^G Vanillecreme mit Erdbeersauce oder Mangocreme	5,40 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

CARTA DE COCKTAILS | COCKTAILKARTE

Margaritas frozen / classic mit Salzrand 8,90 €
Sierra Tequila, Triple Sec¹, Sirup¹, Lime Juice², Zitronensaft (Früchte: Erdbeeren oder Mango)

Daiquiris frozen /classic mit Zuckerrand 8,90 €
Rum, Sirup¹, Lime Juice², Zitronensaft (Früchte: Erdbeeren oder Mango)

Caipis: 8,90 €
Caipirinha (Pitu)
Caipirovska (Vodka)
Caipirissima (Sierra Tequila)
Caipimaica (Rum¹)
Caipirol (Aperol^{1/14})
Strawberrycaipi (Pitu, Erdbeermark¹)

Schoko Martini 7,50 €
Vodka, Baileys, Schokosoße

White Russian 8,90 €
Vodka, Kahlúa^{1,13}, Sahne

Mojito 8,90 €
Classic, Erdbeere, Mango

Cuba libre 8,90 €
Ron Vacilon 3J, Limetten, Cola^{1/13}

Negroni 8,90 €
Campari¹, Finsbury Gin, Vermouth rosso, Soda

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

CARTA DE COCKTAILS | COCKTAILKARTE

Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	8,90 €
Munich Mule Finsbury Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	8,90 €
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec ¹ , Lime Juice ² , Cranberrysaft	8,90 €
Latin Lover Sierra Tequila, Canario Cachaça, Lime Juice ² , Zitronen-, Ananassaft	8,90 €
Tequila Sunrise Sierra Tequila, Zitronen-, Orangensaft, Grenadine ^{1/2}	8,90 €
El Diabolo Sierra Tequila, Creme de Cassis , Ginger Ale ¹ , Zitronensaft	8,90 €
Amigo de Baba Rum, Vodka, Vanilielikör, Cocossahne, Ananassaft	8,90 €
Piña Colada Rum, Ananassaft, Cocossahne	8,90 €
Red Colada Rum, Red Orange Liqueur ¹ , Cocossahne, Ananassaft, Grenadine ^{1/2}	8,90 €
Baileys Colada Baileys, Cocos, Sahne, Ananassaft	8,90 €
Planters Punch Dark Rum ¹ , Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine ^{1/2}	8,90 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

CARTA DE COCKTAILS | COCKTAILKARTE

Devils Blood versch. Rums ¹ , Zitronen-, Kirschsafft, Kirschsirup ¹	8,90 €
Swimming Pool Vodka, Rum, Ananassaft, Cocossahne, Blue Curaçao ¹	8,90 €
Vanilla Affair Vodka, Vanille, Passao, Triple Sec, Karamelsirup, Zitronensaft, Maracujasaft	8,90 €
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Grenadine ^{1/2} , Lime Juice ² , Zitronen- und Maracujasaft	8,90 €
Sex on the Beach Vodka, Peach Tree, Zitronen-, Maracujasaft, Orangensaft, Grenadine ^{1/2}	8,90 €
Solero de Monalita Vodka, Rum, Karamelsirup ^{1/2} , Sahne, Maracujasaft	8,90 €
Summer Cooler Vodka, Zitronen-, Ananas-, Orangen-, Grapefruitsaft, Zuckersirup	8,90 €
Kamikaze Vodka, Triple Sec ¹ , Zitronensaft, Lime Juice ² Puderzucker, Soda	8,90 €
Alabama Slammer Finsbury Gin, Southern Comfort ¹ , Amaretto, Zitronen-, Orangensaft	8,90 €
Singapore Sling Finsbury Gin, Cherry Brandy ¹ , Zitronensaft, Lime Juice ² , Soda	8,90 €
Whiskey Sour Whiskey, Zitronen, Zuckersirup ¹	8,90 €
Amaretto Sour Amaretto, Zitronen, Zuckersirup ¹	8,90 €
Pollito Milk Baileys, Amaretto, Rum, Cocos, Milch	8,90 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

LOS FUERTES Y PELIGROSOS | STARK UND GEFÄHRlich

Zombie versch. Rums ¹ , Cherry Brandy ¹ , Zitronen-, Maracujasaft, Grenadine ^{1/2}	12,60 €
Honolulu Juicer versch. Rums ¹ , Southern Comfort, Lime Juice ² , Zitronensaft, Ananassaft	9,90 €
Mai Tai versch. Rums ¹ , Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Lime Juice ² , Ananassaft	12,60 €
Hurricane versch. Rums ¹ , Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Maracujasirup ¹ , Lime Juice ²	12,60 €
Bahama Mama versch. Rums ¹ , Kahlua, Malibu, Grenadine ^{1/2} , Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	9,90 €
Electric Lemonade Vodka, Gin, Sierra Tequila, Rum, De Kuyper Triple Sec ¹ , Lime Juice ² , Zitronensaft, Zitronenlimonade ^{1/13}	12,60 €
Long Island Ice Tea Vodka, Finsbury Gin, Sierra Tequila, Rum, De Kuyper Triple Sec ¹ , Lime Juice ² , Zitronensaft, Cola ^{1/13}	12,60 €
Basy Smash Vodka, Red Bull, Sekt	8,90 €
Mango Mai Tai Brauner Rum ¹ , Triple Sec ¹ , Zitrone, Lime Juice ² , Mangosaft, Ananas Saft	12,60 €
Lady Killer Gin, Triple Sec ¹ , Aprikot, Brandy, Zitrone, Ananas, Lime Juice ²	9,90 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

SPRITZZZZZZZZZZ

Aperol Spritz Soda, Prosecco, Aperol	6,50 €
Lillet Spritz Soda, Prosecco, Lillet, Minze	5,90 €
Hibiskus Spritz Soda, Hibiskussirup, Zitronensaft, Prosecco, Aperol	6,50 €
Lillet Wildberry Prosecco, Lillet, Himbeersirup, Himbeeren, Zitrone, Minze	5,90 €
Maracuja Spritz Prosecco, Passionsfrucht, Maracujasaft, Aperol, Soda	6,50 €
Lillet Vive Wermut (Lillet Blank) Tonic, Gurke, Minze	5,90 €
Aperol Tonic Spritz Aperol, Tonic, Prosecco	5,90 €
Lillet Orangen Spritz 5,90 € Lillet Blanc, Prosecco, Soda, Orangen	
Hugo Soda, Limette, Hollunderblütensirup, Prosecco, Minze	5,90 €
Hugo Inge Prosecco, Soda, Ingwersirup,	5,90 €
Black Hugo Brombeerlikör, Brombeeren, Prosecco, Limetten	6,50 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

LONG DRINKS

Gin Fizz Finsbury Gin, Puderzucker, Zitronensaft, Soda	8,90 €
Gin Gimlet Finsbury Gin, Lime Juice ² , Zitronensaft	8,90 €
Gin Basil Smash Finsbury Gin, Basilikum, Zuckersirup ² , Lime Juice ² , Zitronensaft	8,90 €
Vodka Bull	7,90 €
Vodka Lemon	7,90 €
Gin Tonic	7,90 €
Jacky Cola	7,90 €
Pernod	7,90 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

SIN ALCOHOL / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipi Limetten, Zucker, Lime Juice ² , Ginger Ale ¹	7,50 €
Virgin Mojito Limetten, Minze, Lime Juice ² , Puderzucker, Soda	7,50 €
Strawberry Freezy Erdbeermark ¹ , Himbeeren, Cranberrysaft, Himbeersirup	7,50 €
Kiki's Punch Grapefruit-, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft, Maracujasirup ¹ , Grenadine ^{1/2}	7,50 €
Coconut Kiss Su Cocossahne, Orangen-, Ananassaft	7,50 €
Strawberry Kiss Sese Erdbeermark ¹ , Cocossahne, Orangen-, Ananassaft	7,50 €
Marino de Solero Karamelsirup, Sahne, Maracujasaft	7,50 €
De André Zitronen-, Ananas-, Orangen-, Grapefruitsaft, Zuckersirup	7,50 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

BEBIDAS SIN ALCOHOL / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener perlend	0,25 l	2,90 €
Adelholzener perlend	0,75 l	4,50 €
Adelholzener naturell	0,25 l	2,90 €
Adelholzener naturell	0,75 l	4,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
Coca-Cola ^{1 13}	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola light ^{1 9 10 13}	0,2 l	2,50 €
Coca Cola Zero ^{1 9 10 13}	0,2 l	2,50 €
Cola Mixgetränk ^{1 3 13}	0,4 l	3,20 €
Sprite ¹	0,2 l	2,50 €
Fanta ^{1/2}	0,2 l	2,50 €
Eistee Pfirsich Lemon ^{1 2 3 4}	0,2 l	3,50 €
Säfte und Nektare	0,4 l	4,20 €
Sauerkirsche Maracuja Mango Johannisbeere Rhabarber Cranberry Apfel Orange Ananas		
Als Schorle	0,4 l	3,90 €
Limonadas / Limonaden - hausgemacht & alkoholfrei & erfrischend		
Ingwer/Zitronen-Limonade	0,4 l	4,60 €
Minz-Zitronen Limonade ^{1 2}	0,4 l	4,60 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

CERVEZAS | BIERE

Tegernseer Helles	0,5 l	3,90 €
Tegernseer Dunkles	0,5 l	3,90 €
Tegernseer Leichtes Helles	0,5 l	3,90 €
Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,90 €
Russ'n	0,5 l	3,90 €
Cola Weizen	0,5 l	3,90 €
Paulaner Weissbier	0,5 l	3,90 €
Paulaner Weissbier dunkel	0,5 l	3,90 €
Paulaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Paulaner Urdunkel	0,5 l	3,90 €
Pils Heineken	0,3 l	3,90 €

Cervezas Mexicana | Mexican Beer

Desperados Tequila & Beer	0,33 l	3,90 €
Corona	0,33 l	3,90 €
San Miguel	0,33 l	3,90 €

PROSECCO & CAVA

Cava Elyssa Grand Cuvee	0,75 l	38 €
Cava Gran Cuvée höchster Qualität und subtiler Finesse.		
Mionetto „Vivo“ Spumante	0,75 l	21 €
Feine fruchtige Cuvee`aus den edelsten Reben des Prosecco Gebietes		
Prosecco „Platter“ DOC	0,75 l	28 €
Ein feiner Prosecco, der hell und strohgelb seine Perlen präsentiert		
Mionetto Rosé Extra Dry, Spumante	0,75 l	28 €
Aus der Prestige Collection. Erinnert farblich an Pfirsichblüten und weist leicht purpurfarbene Reflexe auf		

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

GIN

Nordes Galicien	4 cl	5,20 €
Gin Mare	4 cl	6,00 €
Bombay Sapphire London Dry	4 cl	4,90 €
Monkey 47	4 cl	7,50 €
Hausberg Gin (Sanddorn Manderine)	4 cl	5,90 €
Hausberg Gin (Koreander Wacholder)	4 cl	5,90 €
Illusionist	4 cl	6,20 €
Deer Premium Gin	4 cl	6,50 €
Gordon's Pink	4 cl	5,20 €
Finsbury Gin	4 cl	5,20 €
Gin Fusion	4 cl	6,50 €
Gin Seedlip (non alcoholic)	4 cl	5,20 €

TONIC WATER & MORE

Thomas Henry TonicWater ^{14 2 4 9}	0,20 l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	3,50 €
Thomas Henry Ginger Ale ^{1 2 4 9}	0,20 l	3,50 €
Thomas Henry Mystic Mango ^{1 2 4 9}	0,20 l	3,50 €
Thomas Henry Grapefruit ^{1 2 4 9}	0,20 l	3,50 €
Red Bull / Zucker frei ^{1 13 15}	0,25 l	3,50 €

COGNAC

Cardenal Mendoza	4 cl	4,20 €
Cardenal Mendoza Angelus	4 cl	4,60 €
Osborne Veterano	4 cl	3,60 €
Cognac Ottard	4 cl	4,20 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

KURZES

Ramazzotti	4 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	3,60 €
B 52 ^{1 13}	2 cl	3,60 €
Berliner Luft (Glitzer Liquer)	2 cl	3,20 €
Grappa	2 cl	3,20 €

PRINZ EDELBRAND

Alte Marille	2 cl	3,90 €
Alte Zwetschge	2 cl	3,90 €
Alte William Christ Birne	2 cl	3,90 €
Alte Waldhimbeere	2 cl	3,90 €
Alte Haselnuss	2 cl	4,20 €

LICORES / LIKÖRE

Prinz Likör Heiße Liebe	2 cl	3,80 €
Prinz Wild Waldbeeren Likör	2 cl	3,80 €
Prinz Apfelstrudel Likör	2 cl	3,80 €
Frangelico ¹	2 cl	3,20 €
Sambuca	2 cl	3,20 €
Bailey's ^{1 13}	4 cl	4,20 €
Licor 43 ¹	4 cl	4,90 €
Amaretto	4 cl	4,20 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

WHISKY

Jameson Whiskey	4 cl	4,60 €
Sexton Irish Whiskey	4 cl	5,60 €
Bowmore Whisky (12 y)	4 cl	6,20 €
Glenmorangie Original (10y)	4 cl	5,60 €
Ardbeg (10 y)	4 cl	7,20 €

RUM

Ron Botucal	4 cl	6,40 €
Aniversario Pompero	4 cl	5,20 €
Havanna 7 Anos	4 cl	5,60 €
Zacapa Rum 23 Anos	4 cl	7,60 €
Milonario Rum XO	4 cl	14,90 €

VODKA

Grey Goose	4 cl	6,50 €
Absolut	4 cl	3,90 €
Belvedere	4 cl	5,20 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

ROTWEIN

Concha y Toro Cabernet/Merlot , Chile (Hauswein) Ausgeprägtes Fruchtaroma, weich und elegant	0,2 l	4,90 €
Osbourne Sherry	0,2 l	6,90 €
Entrelobos Tinto Fino, Ribera del Duero, Spanien 100% Tinto Fino, dunkles Kirschtrot, überwiegend Geschmack dunkler Beeren, mit einem weichen angenehmen Abgang	0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 21,00 €
Ugarte Rioja, Crianza, Spanien Sehr intensiv und fruchtig, Geschmack nach Brombeeren und Kirschen, Aromen von Eiche und geräuchertem Holz	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Pinot Noir, Lergemüller, Pfalz Trocken, 100% Spätburgunder, biologischer Säureabbau, feiner Burgunder mit vielschichtigem Bukette nach Waldbeeren und Rosen	0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 21,00 €
TRIO Reserva, Cabernet/Syrah/Cabernet Franc, Chile Feinste reife Tanine gepart mit fruchtiger Eleganz „Premium“	0,2 l / 0,75 l	7,90 € / 24,00 €
Gran Lomo, Syrah/Malbec, BBQ Wein aus Argentinien Reife Pflaumen, Amarena Kirsche, feine Struktur	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Eden Rock Cuvée Rouge, Lergemüller, Pfalz Ausgeprägtes Fruchtaroma, weich und elegant	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Mi Pueblo, Syrah, Vina Maipo, Chile Nach dunkeln Waldbeeren, herrlich fruchtig	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Rotweinschorle	0,2 l / 0,5 l	3,40 € / 6,20 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

WEINE ROSÉ

Vina Vilano Rosado (Spanien)	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Einer der besten Roseweine Spaniens, mit wunderschönem erdbeerfarbenen Roseton. In der Nase deutliche Aromen von reifen Himbeeren und Melonen.		
Concha y Toro, Chile (Hauswein)	0,2 l	4,90 €
Fruchtig - saftig , erfrischende Finesse		
Roséweinschorle	0,2 l / 0,5 l	3,40 € / 6,20 €

WEISSWEIN

Concha y Toro Chardonnay , Chile (Hauswein)	0,2 l	4,90 €
Konzentrierte Frucht, elegant und trocken		
Afortunado Verdejo, Rueda, Spanien	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
100% Verdejo, intensive grüne Farbe ein sehr frischer Wein mit tropischen Fuchtnoten		
Sauvignon Blanc, Weingut Steinschaden, Österreich	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Vollfruchtiger Wein mit mineralischen Aromen. Erinnert an Holunderblüten & Stachelbeeren am Gaumen		
Paco & Lola Rías Baixas, Spanien	0,2 l / 0,75 l	7,90 € / 24,00 €
100% Albariño, Stroh gelb, grün schattiert, Zitrus Noten Grapefruit und Limette		
Lugana „Matteo Zenegaglia“ DOC, Gardasee	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Ausgewogener frischer Körper, wenig Säure, sehr bekömmlich, fruchtig		
Grauburgunder QbA, Lergemüller, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	6,90 € / 21,00 €
Trocken, Kernobstfrucht mit Mineralität im Hintergrund, klar und feinsaftig		
Eden Rock Cuvée Blanc, Lergemüller, Pfalz	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Ein besonderer Genuss für den Liebhaber der mediterranen Lebensart		
Riesling König L, Weingut Römerhof, Mosel	0,2 l / 0,75 l	5,90 € / 18,00 €
Trocken, dezente Frucht und zurückhaltende Säure schmeichelt dem Gaumen		
Weißweinschorle	0,2 l / 0,5 l	3,40 € / 6,20 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

KAFFEE

Kaffee	3,60 €
Cappuccino	3.90 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Espresso Coretto	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato Baileys	4,20 €
Heiße Schokolade	3,80 € / mit Sahne + 0,50 €
Heiße Weiße	3,80 € / mit Sahne + 0,50 €
Chai Latte	3,80 €

TEE

Earl Gray	3,10 €
Green Tee	3,10 €
Peppermint Tee	3,10 €
Red Berry Crush	3,10 €
Lemon & Ginger	3,30 €
Raspberry & Peach	3,30 €
Chia Masala	3,30 €

* Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speise- und Getränkekarte

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE SPEISEN

- ¹ mit Konservierungsstoff
- ² mit Geschmacksverstärker
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Farbstoff
- ⁵ mit Phosphat
- ⁶ mit Süßungsmittel
- ⁷ koffeinhaltig
- ⁸ chininhaltig
- ⁹ geschwärzt
- ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle

- A = glutenhaltiges Getreide
Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷
- B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja
- G = Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalen Früchte
Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Parnass⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸
- I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M = Lupinen | N = Weichtiere

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE GETRÄNKE

- ¹ mit Farbstoff
- ² konserviert
- ³ mit Antioxidationsmittel
- ⁴ mit Geschmacksverstärker
- ⁵ geschwefelt
- ⁶ geschwärzt
- ⁷ mit Phosphat
- ⁸ mit Milcheiweiß

- ⁹ mit Süßungsmittel
- ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle
- ¹¹ gewachst
- ¹² mit Nitritpökelsalz
- ¹³ koffeinhaltig
- ¹⁴ chininhaltig
- ¹⁵ mit Taurin

WAS GENAU SIND TAPAS EIGENTLICH?

Eine Tapa (spanisch „Deckel“, „Abdeckung“) ist ein kleines Gericht, ähnlich einer Vorspeise, das in Tapas-Bars üblicherweise zu Wein oder Bier gereicht wird. Jede Tapas-Bar besitzt dabei eine individuelle Auswahl an verschiedenen Tapas.

Um die Entstehung der Tapas ranken sich einige Legenden. So soll etwa König Alfons X. von Kastilien während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen; nach der Kurierung soll er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu Essen serviert werden dürfe.

Eine andere Geschichte führt die Entstehung auf den Brauch zurück, alkoholische Getränke mit einem Deckel abzudecken; dieser sei zu Anfang mit Oliven beschwert worden, um nicht fortgeweht zu werden. Alternativ heißt es, dass die Wirte in Spanien früher eine Scheibe Brot (Tapa) auf das Weinglas legten, um das kostbare Getränk vor lästigen Fliegen zu schützen.

Eine weitere Geschichte führt die Tapas auf kleine Imbisse zurück, die Feldarbeiter zwischen den Mahlzeiten zu sich nahmen, um die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten zu überbrücken.

Wie auch immer - Hauptsache, es schmeckt.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!