

La historia

del bar de Tapas



Das Bistro war früher ein Lagerraum. Da die „Marktständler“ täglich während der Mittagszeit mit Ihren Salatkästen und Säcken quer durch das schwäbische Restaurant (Markthallen Restaurant) drängten und dabei die Gäste beim Essen störten, kam den Herren Looß der Gedanke, den Lagerraum in den Keller zu verlegen.

Was sollte nun mit dem leeren Raum geschehen, um Schlimmeres zu verhindern?

So entstand die Idee, aus ihm ein kleines französisches Bistro zu gestalten. Bei der weiteren Planung stellte sich heraus, dass die Kücheneinrichtung sowie das dazu gehörige Personal für die gepflegte französische Küche auf dem gegebenen Platz nicht untergebracht werden konnte. Die Idee entstand, mit einer spanischen Tapas-Bar und offener Küche (wie aus dem Urlaub bekannt) das Angebot der Markthallengastronomie zu ergänzen.

Zuvor hatte Dieter Looß seinem Enkelkind versprochen, das nächste Lokal nach ihm zu benennen. Somit hat die spanische Tapas-Bar ihren französischen Namen behalten.

Aperitivos

Cava Codorniu Classico 0,1 l € 4,80
Seco Metodo Tradicional
Trockener Spanischer Sekt Flaschengärung

Sherry Medium / Dry € 3,50
Campari-Soda¹ € 5,80
Campari-Orange¹ € 5,80

Cerveza

Estrella Galicia Fl.0,33 l € 3,50
Alkoholfreies Dinkelacker Fl.0,33 l € 3,50

Aguardientes

Tequilla 2 cl € 3,50
Licor de Hierbas 2 cl € 3,50
Crema Catalana 2 cl € 3,50
Cuarenta Y Tres(43) 2 cl € 3,50
Magno 2 cl € 3,50
Veterano 2 cl € 3,20
Cardenal Mendoza 2 cl € 6,50
Carlos I 2 cl € 4,50

La historia

del bar de Tapas



Das Bistro war früher ein Lagerraum. Da die „Marktständler“ täglich während der Mittagszeit mit Ihren Salatkästen und Säcken quer durch das schwäbische Restaurant (Markthallen Restaurant) drängten und dabei die Gäste beim Essen störten, kam den Herren Looß der Gedanke, den Lagerraum in den Keller zu verlegen.

Was sollte nun mit dem leeren Raum geschehen, um Schlimmeres zu verhindern?

So entstand die Idee, aus ihm ein kleines französisches Bistro zu gestalten. Bei der weiteren Planung stellte sich heraus, dass die Kücheneinrichtung sowie das dazu gehörige Personal für die gepflegte französische Küche auf dem gegebenen Platz nicht untergebracht werden konnte. Die Idee entstand, mit einer spanischen Tapas-Bar und offener Küche (wie aus dem Urlaub bekannt) das Angebot der Markthallengastronomie zu ergänzen.

Zuvor hatte Dieter Looß seinem Enkelkind versprochen, das nächste Lokal nach ihm zu benennen. Somit hat die spanische Tapas-Bar ihren französischen Namen behalten.

Aperitivos

Cava Codorniu Classico 0,1 l € 4,80
Seco Metodo Tradicional
Trockener Spanischer Sekt Flaschengärung

Sherry Medium / Dry € 3,50
Campari-Soda¹ € 5,80
Campari-Orange¹ € 5,80

Cerveza

Estrella Galicia Fl.0,33 l € 3,50
Alkoholfreies Dinkelacker Fl.0,33 l € 3,50

Aguardientes

Tequilla 2 cl € 3,50
Licor de Hierbas 2 cl € 3,50
Crema Catalana 2 cl € 3,50
Cuarenta Y Tres(43) 2 cl € 3,50
Magno 2 cl € 3,50
Veterano 2 cl € 3,20
Cardenal Mendoza 2 cl € 6,50
Carlos I 2 cl € 4,50

Tapas

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise auf einem Teller
zusammen mit 3 verschiedenen Tapas
pro Person
€ 11,00

oder

Ihre Hauptspeise mit 5 verschiedenen Tapas
auf einen Teller
pro Person
€ 13,50

Alas de Pollo

Pikante Hähnchenflügel
~ ~ ~

Verdura del Tiempo

Frisches Gemüse aus der Vitrine
~ ~ ~

Salchichón de Pimiento

Pikante Paprikasalami ^{2,3}
~ ~ ~

Dátiles con Panceta

Datteln im Speckmantel ^{2,3}
~ ~ ~

Ensalada de Mariscos

Andalusischer Meeresfrüchtesalat ^{3,5}
~ ~ ~

Alcachofas Fritas

Gegrillte Artischockenherzen
~ ~ ~

Pulpo en Vinagreta

Oktopus mariniert
~ ~ ~

Albóndigas de Carne

Pikante spanische Fleischbällchen
~ ~ ~

Mejillones Picantes

Grüne Miesmuscheln
~ ~ ~

Morcilla Andaluza

Blutwurst andalusischer Art ²
~ ~ ~

Jamón Serrano

Luftgetrockneter Serranoschinken ^{2,3}
~ ~ ~

Boquerones en Vinagre

Sardellenfilet in Marinade eingelegt
~ ~ ~

Queso Manchego

Spanischer Hartkäse „Rocinante“
~ ~ ~

Calamares Rellenos

Gefüllte Tintenfische ^{1,5}
~ ~ ~

Tortilla Española

Spanisches Omelette
~ ~ ~

Muslitos de Cangrejo

Panierte Krebsfleischbällchen ^{*1,5}
~ ~ ~

Chorizo al Vino

Spanische Paprikawurst ^{1,2,3} in Weißweinsoße
~ ~ ~

Garbanzos con Espinacas

Kichererbsen mit Spinat, Pinienkerne
~ ~ ~

Fabada Asturiana

Riesenbohnen mit Paprikawurst ^{1,2,3}
~ ~ ~

Pimientos Rellenos con Queso

Pepperonischote mit Frischkäse gefüllt ²
~ ~ ~

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tapas

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise auf einem Teller
zusammen mit 3 verschiedenen Tapas
pro Person
€ 11,00

oder

Ihre Hauptspeise mit 5 verschiedenen Tapas
auf einen Teller
pro Person
€ 13,50

Alas de Pollo

Pikante Hähnchenflügel
~ ~ ~

Verdura del Tiempo

Frisches Gemüse aus der Vitrine
~ ~ ~

Salchichón de Pimiento

Pikante Paprikasalami ^{2,3}
~ ~ ~

Dátiles con Panceta

Datteln im Speckmantel ^{2,3}
~ ~ ~

Ensalada de Mariscos

Andalusischer Meeresfrüchtesalat ^{3,5}
~ ~ ~

Alcachofas Fritas

Gegrillte Artischockenherzen
~ ~ ~

Pulpo en Vinagreta

Oktopus mariniert
~ ~ ~

Albóndigas de Carne

Pikante spanische Fleischbällchen
~ ~ ~

Mejillones Picantes

Grüne Miesmuscheln
~ ~ ~

Morcilla Andaluza

Blutwurst andalusischer Art ²
~ ~ ~

Jamón Serrano

Luftgetrockneter Serranoschinken ^{2,3}
~ ~ ~

Boquerones en Vinagre

Sardellenfilet in Marinade eingelegt
~ ~ ~

Queso Manchego

Spanischer Hartkäse „Rocinante“
~ ~ ~

Calamares Rellenos

Gefüllte Tintenfische ^{1,5}
~ ~ ~

Tortilla Española

Spanisches Omelette
~ ~ ~

Muslitos de Cangrejo

Panierte Krebsfleischbällchen ^{*1,5}
~ ~ ~

Chorizo al Vino

Spanische Paprikawurst ^{1,2,3} in Weißweinsoße
~ ~ ~

Garbanzos con Espinacas

Kichererbsen mit Spinat, Pinienkerne
~ ~ ~

Fabada Asturiana

Riesenbohnen mit Paprikawurst ^{1,2,3}
~ ~ ~

Pimientos Rellenos con Queso

Pepperonischote mit Frischkäse gefüllt ²
~ ~ ~

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tipico Español

Albóndigas en Salsa de tomate

Hausgemachte Fleischbällchen
nach andalusischer Art

mit Knoblauch in Tomatensauce, dazu Bauernbrot

€ 12,80

~ ~ ~

Entremeses de Pescados

Vorspeiseteller mit Meeresfrüchten^{3,5},
Muscheln und Sardellenfilets

dazu frisches Brot

€ 13,80

~ ~ ~

Plato a la campesina

Spanischer Bauernsteller

mit Serranoschinken^{2,3},

Paprikasalami^{2,3}, Manchego-Käse

und Oliven⁶

€ 13,80

~ ~ ~

Verdura Gratinada con Manchego

Marktfrische Gemüseauwahl,

überbacken mit Manchegokäse dazu Oliven⁶

€ 12,80

~ ~ ~

Gambas al Ajillo

Riesengarnelen ohne Schale

in Olivenöl und Knoblauch gebraten

mit frischer Gemüseauwahl

dazu Bauernbrot

€ 19,80

~ ~ ~

Lomo de Res

Gegrilltes Rindersteak

mit verschiedenen Gemüsesorten,

Rosmarinkartoffeln und Aioli³

€ 18,80

Zu allen Gerichten wird
frisches Bauernbrot gereicht

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tipico Español

Albóndigas en Salsa de tomate

Hausgemachte Fleischbällchen
nach andalusischer Art

mit Knoblauch in Tomatensauce, dazu Bauernbrot

€ 12,80

~ ~ ~

Entremeses de Pescados

Vorspeiseteller mit Meeresfrüchten^{3,5},
Muscheln und Sardellenfilets

dazu frisches Brot

€ 13,80

~ ~ ~

Plato a la campesina

Spanischer Bauernsteller

mit Serranoschinken^{2,3},

Paprikasalami^{2,3}, Manchego-Käse

und Oliven⁶

€ 13,80

~ ~ ~

Verdura Gratinada con Manchego

Marktfrische Gemüseauwahl,

überbacken mit Manchegokäse dazu Oliven⁶

€ 12,80

~ ~ ~

Gambas al Ajillo

Riesengarnelen ohne Schale

in Olivenöl und Knoblauch gebraten

mit frischer Gemüseauwahl

dazu Bauernbrot

€ 19,80

~ ~ ~

Lomo de Res

Gegrilltes Rindersteak

mit verschiedenen Gemüsesorten,

Rosmarinkartoffeln und Aioli³

€ 18,80

Zu allen Gerichten wird
frisches Bauernbrot gereicht

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Jeden Freitag Paella

(solange der Vorrat reicht)

mit Muscheln, Kalamaris,
Garnelen, Geflügel
und Gemüse
€ 13,50

Jeden Freitag Paella

(solange der Vorrat reicht)

mit Muscheln, Kalamaris,
Garnelen, Geflügel
und Gemüse
€ 13,50

Tipico Español

Ensalada con Atún

Großer Blattsalat ^{1,3} mit Tomate,
Gurke, Thunfisch, Oliven⁶
und Zwiebeln
dazu frisches Brot
€ 11,80

~ ~ ~

Ensalada De Pollo y Naranja

Großer bunter Salatteller ^{1,3}
mit gegrillter Hähnchenbrustfilet,
Zwiebeln, Tomate und Orangen
€ 12,80

~ ~ ~

Lomo De Cerdo

Schweinerückensteak vom Grill
mit Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln
und Aioli ³
dazu Bauernbrot
€ 12,80

~ ~ ~

Ensalada con marisco

Großer gemischter Salat
mit Meeresfrüchten ^{3,5},
Tomate, Ruccola und Eissalat
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing ^{1,3}
€ 13,80

~ ~ ~

Pollo al Ajillo

Hähnchenbrustfilet in Weißwein-
Knoblauchsauce
mit Zucchini, Paprika, Karotten und kleinen
Kartoffeln
€ 15,80

~ ~ ~

Calamares a la Plancha

gegrillter Tintenfisch
an Blattsalaten
dazu ofenfrisches Knoblauchbrot
€ 16,80

~ ~ ~

Weitere Tagesfrische Fischgerichte
auf Anfrage

Beilage

Tostada con Ajo

2 Scheiben Knoblauchbrot
€ 2,50

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tipico Español

Ensalada con Atún

Großer Blattsalat ^{1,3} mit Tomate,
Gurke, Thunfisch, Oliven⁶
und Zwiebeln
dazu frisches Brot
€ 11,80

~ ~ ~

Ensalada De Pollo y Naranja

Großer bunter Salatteller ^{1,3}
mit gegrillter Hähnchenbrustfilet,
Zwiebeln, Tomate und Orangen
€ 12,80

~ ~ ~

Lomo De Cerdo

Schweinerückensteak vom Grill
mit Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln
und Aioli ³
dazu Bauernbrot
€ 12,80

~ ~ ~

Ensalada con marisco

Großer gemischter Salat
mit Meeresfrüchten ^{3,5},
Tomate, Ruccola und Eissalat
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing ^{1,3}
€ 13,80

~ ~ ~

Pollo al Ajillo

Hähnchenbrustfilet in Weißwein-
Knoblauchsauce
mit Zucchini, Paprika, Karotten und kleinen
Kartoffeln
€ 15,80

~ ~ ~

Calamares a la Plancha

gegrillter Tintenfisch
an Blattsalaten
dazu ofenfrisches Knoblauchbrot
€ 16,80

~ ~ ~

Weitere Tagesfrische Fischgerichte
auf Anfrage

Beilage

Tostada con Ajo

2 Scheiben Knoblauchbrot
€ 2,50

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Tapas Bar



Bebidas sin Alcohol

Teinacher Mineralwasser	0,25 l	€ 2,50
Zitronenlimonade	0,3 l	€ 2,50
Stilles Wasser	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Coca Cola	0,2 l	€ 2,50
Orangina	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,50

Bebidas Calientes

Tasse Kaffee	€ 2,80
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Latte macchiato	€ 3,60
Milchkaffee	€ 3,20
Kleiner Kaffee mit Milch	
Carajillo (Espresso mit Schuss)	€ 3,00

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.
Unsere separate Allergenkarte gibt Ihnen
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
Allergenen.

Tapas Bar



Bebidas sin Alcohol

Teinacher Mineralwasser	0,25 l	€ 2,50
Zitronenlimonade	0,3 l	€ 2,50
Stilles Wasser	0,2 l	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50
Coca Cola	0,2 l	€ 2,50
Orangina	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,50
Orangensaft	0,2 l	€ 2,50
Tomatensaft	0,2 l	€ 2,50

Bebidas Calientes

Tasse Kaffee	€ 2,80
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Latte macchiato	€ 3,60
Milchkaffee	€ 3,20
Kleiner Kaffee mit Milch	
Carajillo (Espresso mit Schuss)	€ 3,00

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.
Unsere separate Allergenkarte gibt Ihnen
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
Allergenen.

Vinos Españoles

Tinto (rot)

CRIANZA EN ROBLE	0,2 l	€ 5,20
Viña Albali	0,75 l	€ 18,20
Valdepenas D.O		

OTOÑAL RIOJA	0,2 l	€ 5,20
Bodegas Olarra	0,75 l	€ 18,20

AÑORANZA (Tempranillo)	0,2 l	€ 5,20
crianza la mancha D.O	0,75 l	€ 18,20

Rosado (Rosé)

ROSADO JOVEN	0,2 l	€ 5,20
Viña Albali	0,75 l	€ 18,20
Valdepenas D.O		

Blanco (Weiß)

BLANCO JOVEN	0,2 l	€ 5,20
Viña Albali	0,75 l	€ 18,20
Valdepenas D.O		

MARQUÉS DE CÁCERES	0,2 l	€ 5,20
Rioja D.O.C.	0,75 l	€ 18,20

NAVA REAL	0,2 l	€ 5,20
Verdejo Rueda D.O	0,75 l	€ 18,20

Vinos Españoles

Tinto (rot)

CRIANZA EN ROBLE	0,2 l	€ 5,20
Viña Albali	0,75 l	€ 18,20
Valdepenas D.O		

OTOÑAL RIOJA	0,2 l	€ 5,20
Bodegas Olarra	0,75 l	€ 18,20

AÑORANZA (Tempranillo)	0,2 l	€ 5,20
crianza la mancha D.O	0,75 l	€ 18,20

Rosado (Rosé)

ROSADO JOVEN	0,2 l	€ 5,20
Viña Albali	0,75 l	€ 18,20
Valdepenas D.O		

Blanco (Weiß)

BLANCO JOVEN	0,2 l	€ 5,20
Viña Albali	0,75 l	€ 18,20
Valdepenas D.O		

MARQUÉS DE CÁCERES	0,2 l	€ 5,20
Rioja D.O.C.	0,75 l	€ 18,20

NAVA REAL	0,2 l	€ 5,20
Verdejo Rueda D.O	0,75 l	€ 18,20

Vinos Españoles

por Botella Flaschenweine

Blanco (Weiß)

ALBARIÑO MORGADIO D.O Rias Baixas
Frischer Weißwein aus Galizien trocken,
mit Apfelnuancen, sanft im Geschmack
0,75 l € 19,80

JOSE PARIENTE D.O. RUEDA
Fruchtiger Weißwein, trocken,
sehr aromatisch und
mit viel Charakter
0,75 l € 19,80

Tinto (rot)

SOLAR DE SAMANIEGO
Crianza D.O. Rioja
Herausragender Rotwein, würzig,
trocken, angenehm in Mund und Nase
0,75 l € 20,50

Duron Crianza D.O. Ribera del Duero
Strukturierter Rotwein
angenehmem Nachgeschmack
0,75 l € 21,50

CASTILLO DE JUMILLA
RESERVA D.O. JUMILLA
Kräftiger Rotwein, schwer und elegant,
mit breiter aromatischer Vielfalt
0,75 l € 19,80

VIÑA ALBERDI
RESERVA D.O RIOJA ALTA
Trockener Rotwein mit viel Körper
0,75 l € 25,00

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff (e)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwärzt

Vinos Españoles

por Botella Flaschenweine

Blanco (Weiß)

ALBARIÑO MORGADIO D.O Rias Baixas
Frischer Weißwein aus Galizien trocken,
mit Apfelnuancen, sanft im Geschmack
0,75 l € 19,80

JOSE PARIENTE D.O. RUEDA
Fruchtiger Weißwein, trocken,
sehr aromatisch und
mit viel Charakter
0,75 l € 19,80

Tinto (rot)

SOLAR DE SAMANIEGO
Crianza D.O. Rioja
Herausragender Rotwein, würzig,
trocken, angenehm in Mund und Nase
0,75 l € 20,50

Duron Crianza D.O. Ribera del Duero
Strukturierter Rotwein
angenehmem Nachgeschmack
0,75 l € 21,50

CASTILLO DE JUMILLA
RESERVA D.O. JUMILLA
Kräftiger Rotwein, schwer und elegant,
mit breiter aromatischer Vielfalt
0,75 l € 19,80

VIÑA ALBERDI
RESERVA D.O RIOJA ALTA
Trockener Rotwein mit viel Körper
0,75 l € 25,00

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff (e)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwärzt
- * Krebspfoten aus Surimi

