



Solo Tapas

Was sind Tapas?

Um ihre Getränke in den warmen Monaten des Jahres vor lästigen Fliegen zu schützen, bedeckten die Spanier schon früher ihre Gläser mit kleinen Speisen. Hieraus hat sich eine köstliche Tradition entwickelt. Die Tapas sind heute so vielfältig, wie die Regionen Spaniens. Wir bieten eine typische Auswahl dieser kleinen Mahlzeiten an, die sich auch hervorragend als Kleinigkeiten zum Cocktail an der Bar oder zum guten Glas Wein eignen.

CHORIZO ROSARIO	9,50 €
spanische Paprikawürste, gebacken und mit Brandy flambiert Alioli, Mini Brötchen	
DÁTILES CON BACON	6,70 €
7 gebackene Datteln im Speckmantel	
ALBONDIGAS	7,80 €
4 gebackene Rinderhackbällchen in Tomaten-Kräutersauce	
GAMBAS AL AJILLO	14,00 €
5 Gambas in Knoblauchöl gebraten, Alioli, Mini Brötchen	
MANCHEGO	8,50 €
3 Monate gereifter Schafskäse aus Spanien (ca. 90g)	
PIMIENTOS DE PADRON <small>VEGAN</small>	6,00 €
gebratene Paprikaschoten mit Meersalz	
CEBOLLA Y QUESO DE CABRA <small>VEGETARISCH</small>	5,50 €
gebackene rote Zwiebeln mit Ziegenfrischkäse	
PAPAS ARRUGADAS <small>VEGAN</small>	6,70 €
Mini-Kartoffeln mit Meersalzkruste, Mojo rojo	
ACEITUNAS VARIADAS <small>VEGAN</small>	4,50 €
Olivenvariation in würziger Marinade	
AIOLI DE LA CASA <small>VEGETARISCH</small>	4,00 €
hausgemachte Creme aus Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mit Mini Brötchen	
PATÉ DE ACEITUNAS <small>VEGAN</small>	3,50 €
hausgemachte Olivenpaste mit Mini Brötchen	



Tapas Variadas

Liebe Gäste,

hier haben wir für euch fertige Tapas Variationen zusammengestellt. Im Allgemeinen versuchen wir selbstverständlich auf alle Änderungswünsche einzugehen. Leider ist uns das besonders beim Anrichten der Tapas Variationen häufig eine große Herausforderung, da dies viel Geschwindigkeit und Konzentration kostet.

Um reibungslose Arbeitsabläufe in der Küche gewährleisten zu können und somit auch eure Wartezeit so kurz wie möglich zu halten, ist es uns leider nicht mehr möglich Änderungswünsche an Tapas Variationen entgegen zu nehmen.

Wir danken für euer Verständnis.

Euer Patio-Team

TAPAS VARIADAS FÜR 1 PERSON

19,40 €

ein Stück Chorizo, eine Dattel im Speckmantel, zwei Albondigas, eine Gamba, Manchego, Papas Arrugadas, Tortilla Española, Pimientos de Padron, Olivenvariation, gebackene rote Zwiebeln mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Aioli, Mini Brötchen

TAPAS VARIADAS ZUM TEILEN

23,90 €

zwei Stück Chorizo, zwei Datteln im Speckmantel, zwei Albondigas, zwei Gambas, Manchego, Papas Arrugadas, Tortilla Española, Pimientos de Padron, Olivenvariation, gebackene rote Zwiebeln mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Aioli, Mini Brötchen

TAPAS VARIADAS VEGETARIANA FÜR 1 PERSON

18,30 €

eine gefüllte vegetarische Trompete, Grillgemüse, Cous Cous, Nacho-Cheese-Ball, Manchego, Papas Arrugadas, Tortilla Española, Pimientos de Padron, Olivenvariation, gebackene rote Zwiebeln mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Aioli, Mini Brötchen



Salate

BLATTSALAT-HÄHNCHEN	16,70 €
gebratene Hähnchenbruststreifen, bunter Blattsalat, Oliven, Dörrtomaten, Schmorzwiebeln, Mini Brötchen	
GRILLGEMÜSE-KRÄUTERSALAT VEGETARISCH	15,00 €
karamellisierter Ziegenfrischkäse, gegrilltes und mariniertes Gemüse, Kräutersalat, Mini Brötchen	
TOMATEN-BROT-SALAT MIT BURRATA VEGETARISCH	16,70 €
Burrata, Tomaten, Pesto, Kräutersalat, Croutons	
BEILAGENSALAT VEGAN	6,70 €
gemischter saisonaler Salat	

Suppen

MANGO-CURRY-SUPPE MIT MINI BRÖTCHEN	
mit einer Garnele am Spieß	8,90 €
vegan	6,00 €
CHILI CON CARNE MIT MINI BRÖTCHEN	14,40 €
ca. 500ml Chili aus norddeutschem Rind	

Grill-Ecke

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang nach Ihren Wünschen zusammen.

ARGENTINISCHES ROASTBEEF	
ohne Fettrand, gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter serviert.	
ca. 180 g	22,20 €
ca. 250 g	30,00 €
HÄHNCHENBRUSTFILETS	13,30 €
ca. 250 g, gegrillt	
BEILAGEN	
Grillgemüse	4,40 €
Kartoffel-Dippers, Papas Arrugadas	je 3,90 €
Süßkartoffelpommes, gebackene Knoblauch-Kartoffelspalten	je 4,50 €
HAUSGEMACHTE DIPS	
Chipotle-Majo, Dattel-Ketchup, Sour Cream, Curry-Ananas, Tomaten-Salsa, Mojo rojo, Olivenpaste	je 2,20 €
Alioli, Guacamole, Kräuterbutter	je 2,80 €



Hauptgerichte

RINDERSCHMORBRATEN	26,70 €
ca 180g. über Nacht geschmorte Rinderschulter, Schmorjus, gebackene Knoblauch-Kartoffelspalten, gegrilltes Gemüse	
STEAK TAGLIATA	29,00 €
180g. Roastbeef, medium gegrillt und tranchiert, Grillbrot, Kräuter-Blattsalate, Alioli	
HÄHNCHEN COUS COUS	19,40 €
ca. 250g. gegrillte Hähnchenbrust, Tomaten-Kräuterjus, Cous Cous, frischer Babyspinat	
SCHMORPASTA	20,50 €
Schmorfleisch aus der Rinderschulter, Pasta, Ofenpaprika, Parmigiano Reggiano, Oliven, Rucola	
HÄHNCHEN SPINAT PASTA	17,00 €
gebratene Hähnchenstreifen, Rahmsauce, Pasta, frischer Blattspinat, Schmorzwiebeln	
FAJITAS MIT HÄHNCHEN <small>FAJITAS WERDEN VON IHNEN SELBST BELEGT UND GEROLLT</small>	21,50 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce, Hähnchenbruststreifen, Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa, Guacamole, Sour Cream, Salat	

vegetarisch & vegan

FAJITAS <small>VEGETARISCH, FAJITAS WERDEN VON IHNEN SELBST BELEGT UND GEROLLT</small>	18,30 €
vier Weizentortillas, eine Pfanne mit gebratenem Gemüse in Honig-Soja-Sauce, Beilagenteller mit Käse, Tomaten-Salsa, Guacamole, Sour Cream, Salat	
TROMPETAS VEGETARIANA <small>VEGETARISCH</small>	18,30 €
drei gebackene Weizentortillas gefüllt mit: Fetakäse, Sour Cream, frischer Babyspinat, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat	
FETA IM PERGAMENT <small>VEGETARISCH</small>	18,30 €
im Pergament gebackener Fetakäse, Cous Cous, Kichererbsen, Dörrtomaten	
MANGO PASTA <small>VEGAN</small>	16,00 €
Mangosauce, Pasta, grüner Spargel, Tomaten, Knoblauch, Chili	
GEGRILLTES SELLERIESTEAK <small>VEGAN</small>	16,00 €
gebratenes Pesto-Gemüse, gebackene Knoblauchkartoffeln	
GEGRILLTE SÜßKARTOFFELSCHNITZEN <small>VEGAN</small>	16,00 €
Süßkartoffelscheiben gegrillt, zweierlei Linsensalat, Ananas-Chutney	



Burger

PATIO-BURGER	21,00 €
ca. 220 g. Rinderhackfleisch, hausgemachtes Weizenbrötchen, karamellierte Zwiebeln, Cheddar, Mozzarella, Blattsalat, Kartoffel-Dippers	
CHICKEN BURGER	21,00 €
ca. 200g. Hähnchenbruststreifen, Curry-Ananas-Dip, hausgemachtes Weizenbrötchen, geschmorte Zwiebeln, Tomate, gegrillte Zucchini, Blattsalat, Kartoffel-Dippers	
FETA-BURGER VEGETARISCH	21,00 €
ofenwarmer Feta, hausgemachtes Weizenbrötchen, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat, Kartoffel-Dippers	
FALAFEL-BURGER VEGAN	17,50 €
Falafel-Patty, veganes Burgerbrötchen, Tomate, gegrillte Zucchini, Blattsalat, Kartoffel-Dippers	
Zu jedem Burger reichen wir Chipotle-Majo und Dattel-Ketchup	
Alle Burger gerne auch mit Süßkartoffelpommes	
	+ 2,00 €

Barfood

NACHOS CON QUESO VEGETARISCH	12,80 €
Maistortillachips mit Tomaten-Salsa, Sour Cream und Käse überbacken	
NACHOS CON CARNE	15,00 €
Maistortillachips mit Chili con Carne, Sour Cream und Käse überbacken	
FRIED CHIPS VEGAN, GERNE AUCH ALS SÜßKARTOFFELPOMMES, AUFPREIS + 3,00€	7,50 €
Kartoffel-Dippers mit Chipotle-Majo und Dattel-Ketchup	
CHIPS Y SALSA VEGAN, AUCH NACH 23:00 UHR ERHÄLTlich	6,50 €
Maistortillachips mit Guacamole und Tomaten-Salsa	

Dessert

CHURROS	8,00 €
spanisches, gebackenes Hefegebäck in Zucker und Zimt dazu wahlweise warme Schokoladensauce oder warme Karamell-Sahnesauce	
KARAMELLISIERTER FROZEN CHEESECAKE	8,90 €
auf gefrorenem Schokoladenbrownie	