

**„Zur Alten Mosterei“**



**Cosimo**

# **Spanisches Restaurant**

**Öffnungszeiten:**

**Mittagstisch**

**11:30 bis 14:00 Uhr**

**17:30 bis 23:00 Uhr**

**Warme Küche bis 22:00 Uhr**

**Montag Ruhetag**

**Reservierungen unter: 07732 / 302 74 31**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch.**

**Alle Preise incl. Bedienung MwSt.**

# Speisekarte

## Sopas – Suppen

**Sopa de pescado** 11,50 €  
Fischsuppe (a, b, c)

**Sopa de tomate** 6,00 €  
Tomatensuppe (d)

## Ensaladas – Salate

**Ensalada de tomate con cebolla** 5,50 €  
Tomatensalat mit Zwiebeln (e)

**Ensalada mixta** 5,50 €  
Gemischter Salat (e)

**Ensalada de espinaca** 5,90 €  
Spinatsalat mit Zwiebeln und Nüssen (e, k)

**Ensalada Andaluz** 7,50 €  
Andalusischer Salat mit Thunfisch und Artischocken (a, e)

**Ensalada de marisco** 12,50 €  
Meeresfrüchtesalat (a, b, c, e)

## Tapas frias – Kalte Tapas

**Boquerones a la vinagreta** 5,50 €  
Sardellen in Vinaigrette (a)

**Jamon serrano con Melon** 7,50 €  
Serranoschinken mit Melone

**Jamon iberico** 15,50 €  
Iberischer Schinken (Pata negra)

**Pan con tomate e jamon** 6,00 €  
Bruschetta mit Tomaten und Schinken

**Carpaccio de solomillo** 11,50 €  
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan (d)

## Tapas Caliente – Warme Tapas

**Gambas al ajillo** 8,50 €  
Gambas in Knoblauchsauce (b)

**Gambas a la plancha** 8,50 €  
Gambas vom Grill (b)

**Calamaritos a la plancha** 7,50 €  
Kleine Tintenfische vom Grill (c)

**Calamaritos a la romana** 7,50 €  
Tintenfische frittiert (c, g)

**Pulpo a la gallega** 9,50 €  
Octopus nach galizischer Art (c)

**Boquerones fritos** 6,50 €  
Gebackene Sardellen (a, g)

**Chorizo flambeado con anis seco** 6,50 €  
Spanische Paprikawurst flambiert mit trockenem Anis (i)

**Dattiles con bacon** 4,90 €  
Datteln im Speckmantel

**Champiñones al ajillo** 6,50 €  
Champignons in Knoblauchsauce

**Tapas mixta para dos personas** pro Person 18,90 €  
Gemischte Tapasplatte für 2 Personen (a, b, c, d, g, h)

## **Pastas y arroz – Nudel– und Reisgerichte**

**Spaghetti con gambas al ajillo picante** 13,50 €  
Spaghetti mit Gambas in pikanter Knoblauchsauce (b, g)

**PAELLA A LA VALENCIANA** pro Person 18,50 €  
Ab 2 Personen (a, b, c)

# Pescado ~ Fischgerichte

**Parrillada de Pescado ~** pro Person 31,00 €  
**para dos personas**

Fischplatte für 2 Personen mit Salat und Salzkartoffeln (a, b, c, e)

**Dorada a la Plancha** 22,90 €  
Dorade vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln (a)

**Dorada al Sal** 24,50 €  
Dorade in Salzkruste mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (a)

**Lubina a la Plancha** 22,90 €  
Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln (a)

**Lubina al horno** 24,50 €  
Wolfsbarsch im Ofen gegart an Tomatenconcasse und Kartoffeln (a)

**Lenguado a la Plancha** 25,50 €  
Seezunge vom Grill mit Blattspinat und Salzkartoffeln (a)

**Gambas gigantes a la Plancha** 23,50 €  
Riesengarnelen vom Grill mit Salat (b, e)

**Gambas gigantes a la Cosimo** 25,90 €  
Riesengarnelen pikant mit Blattspinat und Salzkartoffeln (b, d)

**Rape a la Plancha** 23,50 €  
Seeteufel vom Grill mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (a)

**Pulpo a la gallega** 22,90 €  
Octopus galizischer Art mit Salzkartoffeln und Salat (c, e)

# Carne ~ Fleischgerichte

(südamerikanische Black – angus Qualität)  
auf dem Lavasteingrill zubereitet

## Rumpsteak

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes  
(Scheibenkartoffeln) (d)

ca. 220 g 21,20 €  
ca. 350 g 29,50 €  
ca. 500 g 43,50 €

## Rumpsteak a la pimienta verde

Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln (d, g)

ca. 220 g 21,90 €  
ca. 350 g 29,90 €

## Rumpsteak con cebolla asada

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln (g)

ca. 220 g 21,50 €

## Solomillo de ternera

Rinderfilet mit Kräuterbutter Gemüse und Pommes  
(Scheibenkartoffeln) (d)

ca. 220 g 24,20 €  
ca. 350 g 36,70 €  
ca. 500 g 52,50 €

## Solomillo de ternera a la pimienta verde

Rinderfilet in grüner Pfeffersauce mit Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln (d, g)

ca. 220 g 25,50 €  
ca. 350 g 37,70 €

## Solomillo de ternera con bacon y gambas gigantes

Rinderfilet in Speckmantel mit Riesengarnelen,  
Spinat und Rosmarinkartoffeln (d, g)

ca. 220 g 35,50 €

## Pincho de solomillo de ternera

Rinderfiletspieß mit Salat und Pommes  
(Scheibenkartoffeln) (d, e)

20,90 €

# Cordero ~ Lamm

## Solomillo de cordero

Gegrillte Lammfilets an frischen Kräutern mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (d, g) 22,20 €

## Solomillo de cordero a la pimienta verde

Lammfilet in Pfeffersauce mit Gemüse und Pommes (Scheibekartoffeln) (d, g) 23,20 €

## Chuleta de cordero

Gegrillte Lammkotelett mit frischen Kräutern, Knoblauch, Gemüse und Rosmarinkartoffeln (d, g) 21,90 €

## Carree de cordero

Gegrilltes Lammcarree an Rosmarin-Sherry-Sauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln (d, g) 26,90 €

# Postres ~ Desserts

## Flan casero

Hausgemachte Karamellcreme (d, h) 4,90 €

## Crema catalana

Hausgemacht (d, h) 5,30 €

## Sorbet de limon

con Prosecco 6,00 €

con Vodka 6,00 €

## Quesos mixto

Gemischter Käseteller (d) 8,90 €

# **Bebidas ~ Getränke**

## **Cervezas ~ Biere**

<b>Waldhaus Diplom Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,00 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Waldhaus Hefe hell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Waldhaus Hefe dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Waldhaus Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Waldhaus ohne Filter</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Naturtrübes Kellerbier</b>		
<b>Colaweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Waldhaus alkoholfreies Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Waldhaus alkoholfreies Hefe</b>	<b>0,5 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>San Miguel</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,30 €</b>



## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	1,70 €
	0,5 l	3,10 €
	1,0 l	4,90 €
<b>Randegger Gourmet medium</b>	0,5 l	3,20 €
	0,75 l	4,90 €
<b>Randegger still</b>	0,5 l	3,20 €
	0,75 l	4,90 €
<b>Coca cola (1, 9)</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Coca cola light (1, 3, 8, 9)</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Spezi (1, 3, 8, 9)</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Fanta (1, 2, 5)</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Sprite (2)</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Orangensaft</b>	0,3 l	3,10 €
<b>Johannisbeersaft</b>	0,3 l	3,10 €
<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,3 l	2,80 €
<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,3 l	2,90 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,3 l	2,90 €
<b>Schweppes tonic water (10)</b>	0,2 l	2,20 €
<b>Schweppes bitter lemon (10)</b>	0,2 l	2,20 €

## **Bebidas Calientes ~ Warme Getränke**

<b>Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Cortado</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Carajillo</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Tee</b>	<b>1,90 €</b>

## **Licor ~ Likör**

<b>Licor 43</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hierbas</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Anis dulce</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Anis seco</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,20 €</b>

## **Digestivo ~ Digestif**

<b>Ramazotti</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Vodka</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tequila</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,50 €</b>

# Grappa

<b>Grappa di Moscato</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Grappa di Chardonnay</b>	<b>4 cl</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Grappa Riserva "Brente"</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,30 €</b>
<b>Grappa Stravecchia</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>"Le Dic Otto lune" Marzadro</b>		
<b>Grappa Giare Amarone</b>	<b>4 cl</b>	<b>9,00 €</b>

# Brandy

<b>Carlos I</b>	<b>4 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Gran Duque d'Alba</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Lepanto</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Torres 10 Imperial</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Larius 1866</b>	<b>4 cl</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Luis Felipe (Gran Reserva 60)</b>	<b>4 cl</b>	<b>18,50 €</b>

## **Erläuterungen – Speisen**

- a** Fisch
- b** Gambas
- c** Tintenfische, Pulpos
- d** Milch, Sahne, Käse
- e** Senf
- f** Sellerie
- g** Weizen, Paniermehl
- h** Eier, Aioli
- i** Farbstoff
- k** Nüsse

## **Erläuterungen – Getränke**

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Süßungsmittel
- 4** mit Phosphat
- 5** mit Antioxidationsmittel
- 6** mit Geschmacksverstärker
- 7** geschwärzt (bei E 579, 585)
- 8** enthält eine Phenylalaninquelle  
(Aspartam, E951)
- 9** Coffeinhaltig
- 10** Chininhaltig