

# **„Zur Alten Mosterei“**



## **Cosimo** Spanisches Restaurant

### **Öffnungszeiten:**

**Mittagstisch Dienstag bis Freitag  
11:30 bis 14:00 Uhr**

**Dienstag bis Donnerstag 17:30 bis 22.30 Uhr**

**Freitag und Samstag 17.30 bis 23 Uhr**

**Warme Küche bis 22:00 Uhr**

**Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr**

**Warme Küche bis 21 Uhr**

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**

**Montag Ruhetag**

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

**Wir freuen uns über Ihren Besuch.**

## Weinkarte

### Aperitivos con Alcohol - Aperitivs mit Alkohol

Sherry trocken	5 cl	3,50 €
Sherry medium	5 cl	3,50 €
Portwein	5 cl	3,50 €
Cava (Spanischer Sekt) trocken	0,1 l	5,50 €
Prosecco trocken	0,1 l	4,50 €
Aperol spritz (1)	0,2 l	5,00 €
Hugo	0,2 l	5,50 €
Martini	5 cl	4,50 €
Campari soda (1)	0,2 l	5,00 €
Campari orange (1)	0,2 l	5,50 €

### Aperitivos sin Alcohol - Aperitivs ohne Alkohol

San bitter (1)	0,2 l	4,00 €
Crodino (1)	0,2 l	4,00 €
Hugo ohne	0,2 l	4,50 €

Vinos de mesa - Offene Weine	0,25	0,5	1 L
Blanco La Mancha Weißwein Verdejo	5,50 €	10,50 €	18,50 €
Rosado La Mancha Roséwein Tempranillo	5,50 €	10,50 €	18,50 €
Tinto Rioja Rotwein Tempranillo	5,50 €	10,50 €	18,50 €
Hausgemachte spanische Sangria mit frischen Früchten		12,00 €	23,00 €

## Vinos Tintos - Rotweine - España

**Reserva D.O.Ca** (Marques de Riscal) Fl. 39,90 €

14% Vol. Tempranillo (90%), Graciano (7%), Mazuelo (3%)

Mit seiner kirschroten Farbe und den Aromen von Balsamico, reifen roten Beeren und leichten Röstaromen ist dieser vollmundige Rioja eine elegante Wahl. Nach einem 26-monatigem Reifelager in amerikanischen Eichenfässern und 22 Monaten auf der Flasche, ist ein beeindruckend komplexer Reserva aus handverlesenen Trauben, die aus ausgesuchten Lagen der Rioja alavesa stammen, entstanden.

**Tempranillo la Mancha D.O.** (Finca Antigua) Fl. 22,50 €

14% Vol. Tempranillo (100%)

Sechs Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Leuchtendes Kirschrot, sehr intensive Nase mit Aromen von roter Frucht (Himbeere, Heidelbeere und Erdbeeren) in harmonischer Einheit mit den subtilen Holznoten der neuen Eiche. Hervorragende Milde dank seiner Fassreife, die dem Wein seine angenehme Fülle verleiht.

**Cabernet Sauvignon la Mancha D.O.** (Finca Antigua) 13,5% Vol. Fl. 22,50 €  
Cabernet Sauvignon (100%)

Sechs Monate in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche ausgebaut. Dunkelrote, leuchtende Farbe. Ein Wein von überschwänglicher Komplexität mit deutlich wahrnehmbaren Gewürzen, Balsam- und Fruchtnoten. Letztere mit Nuancen von kandierten Orangen und Kompott aus Zitrusfrüchten. Angenehme Vanille- und Karamellnoten.

**La Senda (Bio) La Mancha** (Bodegas y Viñedos Pinuaga) Fl. 21,50 €  
14,5% Vol. Merlot (80%), Tempranillo (20%)

Die Präsenz des Weins kommt von der Tempranillo-Traube, das Weiche vom Merlot. Im Verhältnis 20 zu 80. Getrennt fermentiert, dann zur Weiterreife vermählt. Eine Verbindung mit Fülle und Eleganz.

**Rioja Crianza D.O.Ca** (Conde de Valdemar) Fl. 24,00 €

13,5% Vol. Tempranillo (90%), Graciano (10%)

Dominierende Fruchtaromen nach frischen Johannisbeeren und Holunder; weich und schmelzend, mit Erinnerungen an Vollmilchschokolade, Kakao und Vanille. Der deutliche Fruchtgeschmack durchzieht den Wein bis zum Nachklang und wird dort von Paprika und Pfeffer begleitet.

**Rioja Reserva D.O.Ca** (Conde de Valdemar) Fl. 33,50 €  
13,5% Vol. Tempranillo (85%), Graciano (10%), Garnacha (5%)  
Reintönige, brillante, dunkle und kirschrote Farbe. Komplexe Aromen reifer Früchte mit Nuancen von Unterholz, Trüffel und Gewürzen. Dieser Wein ist sehr geschmeidig und von guter Struktur, abgerundet und schmackhaft. Harmoniert zu rotem Fleisch.

**Rioja Gran Reserva D.O.Ca** (Conde de Valdemar) Fl. 49,50 €  
13,5% Vol. Tempranillo (85%), Graciano (10%), Maturano (5%)  
Dieser Wein überzeugt durch seine brillante dunkel Kirschrote Farbe und seine Aromen, die Nuancen von reifen Früchten, Unterholz, Trüffel und Gewürzen in sich tragen. Dieser geschmeidige Wein mit hervorragender Struktur harmoniert mit rotem Fleisch und reifem Käse.

**Rioja Reserva D.O.Ca** (Vina Bujanda) Fl. 32,50 €  
13,8% Vol. Tempranillo (100%)  
Ein Wein mit intensiv purpurroter Farbe, erinnert im Aroma an Brombeere und Preiselbeere. Dieser Wein erinnert an Gewürznoten von Nelken und Zimt, Tabak und wilden Kräutern. Er hat ein großes Volumen und ein köstliches Finale. Ein idealer Begleiter zu Tapas, Fleisch, besonders zu Lamm sowie Fisch und gereiftem Käse.

**Ribera del Duero D.O. Arrocal** (Bodegas Arrocal) Fl. 22,50 €  
14% Vol. Tempranillo (100%)  
Verführerische Aromen von Brombeeren und Heidelbeere, Gewürztöne und florale Noten zeichnen diesen trockenen Rotwein aus. Im Geschmack weich und seidig mit ausgewogenen Tanninen und kräftigen Aromen. Der Ausbau erfolgte 6 Monate in französischen Eichenfässern. Ein idealer Begleiter zu Tapas, Lamm und dunklem Fleisch.

**Ribera del Duero D.O. Passion** (Bodegas Arrocal) Fl. 44,50 €  
14% Vol. Tempranillo (100%)  
Ein Wein mit einer dunklen, rubinroten Farbe, Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Zeder, Tee- und Tabaknoten. Am Gaumen zeigt er weitere explosive und ausdrucksstarke Noten mit langanhaltendem Abgang. Der Ausbau erfolgt 12 Monate in französischen Eichenfässern.

**Loteta D.O.** (Campo de Borja) Fl. 19,50 €  
14,5% Vol. Garnacha (70%), Tempranillo und Cabernet Sauvignon (30%)  
Fünf Monate im französischen Eichenfass gereift. Aromen von reifen roten Früchten, begleitet von den Aromen des Fassausbaus (Vanille und Kakao).  
Passt hervorragend zu Fleisch und reifem Käse.

## **Vino tinto – Rotweine Italia**

**Barolo D.O.C.G.** (Beni di Batasiolo) Fl. 56,00 €  
14% Vol. Nebbiolo (100%)  
Dieser Wein hat ein tiefes Granatrot. Er verfügt über einen ätherischen, typischen Duft, welcher an Veilchen und Rosen erinnert, der ein kräftig nobles Geschmacksbild zeichnet. Er passt sehr gut zu Fleisch.

**Barbera d'Alba D.O.C. Pelisa** (Monchiero Carbone) Fl. 32,50 €  
14,5% Vol. Garnacha (70%), Tempranillo und Cabernet Sauvignon (30%)  
Ein Wein in intensiven und rubinroten Rottönen und einem kräftigen Aroma, das an Sauerkirsche erinnert. Am Gaumen glänzt der Wein durch seine fruchtige Frische, welche ihn zu einem idealen Speisebegleiter zu gegrillten Fleischgerichten macht.

**Valpolicella D.O.C. Superiore Acini Ameni** (Corte Figaretto)  
13% Vol. Corvina (50%), Corvinone (20%), Rondinella (20%), Molinara (5%), Croatina (3%) und Oseleta (2%) Fl. 35,50 €  
Ein rubinroter Wein mit breitem Bouquet. Dank der Lagerung in französischen Fässern besitzt der Wein eine angenehme Note von roten Früchten und Gewürzen. Er ist ein guter Begleiter zu Fleisch, vom Grill.

### **Amarone della Valpolicella D.O.C.G.**

**Barolo del Figaretto** (Corte Figaretto) Fl. 61,00 €  
16% Vol. Corvina (50%), Corvinone (20%), Rondinella (20%), Molinara (5%), Andre (5%)

Die Heimat des Weines ist ein kleiner abgeschlossener Weinberg, wo er nach der typischen Amaronemethode langsam gekeltert wird. Die Farbe dieses besonderen Weines ist dunkel rubinrot, passend zu den Aromen von roten Früchten, Leder und Gewürzen.

## Vinos Blancos - Weißweine – España

**Rueda D.O. Casamaro** (Bodegas Garciarevalo) Fl. 20,50 €

12% Vol. Verdejo (85%), Viura (15%)

Ein junger Wein, frisch im Aroma mit floralen und fruchtigen Noten, welche an Rosenblüten, Zitronen und exotische Früchte erinnert. Ein Wein mit Persönlichkeit, einem frischen Duft und vollmundigem Geschmack. Der Weißwein passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten und Gegrilltem.

**Rueda D.O. Lias** (Bodegas Garciarevalo) Fl. 24,50 €

13,5% Vol. Verdejo (100%)

Ein ausgereifter Wein (3-5 Monate in der Flasche) mit feinen und floralen Duftnoten, die an Johannisbeeren und Rosenblätter erinnern. Sehr weich und vollmundig, am Gaumen lebendig, passt gut zu Thunfisch, Fleisch oder feinen Käsesorten.

**Rueda Verdejo D.O.** (Marqués de Riscal) Fl. 25,50 €

12,5% Vol. Verdejo (100%)

Der Marqués de Riscal Rueda Blanco zeigt sich im Glas mit einem schönen, hellen Sonnengelb und goldenem Schimmer. Das Bouquet offenbart Aromen von reifer Aprikose, vollreifer Birne, eingelegter Litschi und reifer Stachelbeere. Am Gaumen ist der spanische Wein weich und frisch.

**Penedes Blanco D.O. Claudia** (Penedes Masia Freyé) Fl. 23,50 €

11% Vol. Parellada (55%), Moscatel (45%)

Der Wein hat eine helle strohgelbe Farbe. Sein angenehm frisches Bouquet erinnert an Orangenblüten und exotische Früchte. Ein schönes Zusammenspiel zwischen süß und frisch.

**La Mancha Sauvignon D.O. Añoranza** (Bodegas Lozano)

12,5% Vol. Sauvignon Blanc (100%)

Fl. 19,50 €

Mit seiner hellen strohgelben Farbe und seinem klaren Duft ist der junge Wein mit seiner angenehmen Säure ein perfekter Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Salat und Käse. Eignet sich auch gut als Aperitif.

**Albariño D.O. Gundian** (Rias Baixas)  
12,5% Vol. Albariño (80%), Treixadura (20%)

Fl. 25,50 €

Der Gundian ist strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase besitzt dieser Weißwein aus Galicien ein herrliches Aroma von Apfel und Pfirsich sowie eine elegante, mineralische Note. Am Gaumen ist der Wein perfekt ausbalanciert mit einer frischen Frucht, Brillanz und einem rassigen Spiel am Gaumen.

## **Vinos Blancos - Weißweine – Italia**

### **Chardonnay delle Venezie I.G.T. I Piovi**

(Antica Casa Vinicola Santi)  
12,5% Vol. Chardonnay (100%)

Fl. 19,50 €

Leuchtendes Goldgelb mit leicht kupfernen Anklängen. Ansprechendes Bouquet mit Noten von Heu, Honig und Bananen, sowie Anklängen von Wiesenblumen und gerösteten Mandeln. Am Gaumen elegant und weich mit vollem Chardonnay-Geschmack. Feiner Nachhall von reifer Frucht und Walnusskernen.

**Robero Arneis D.O.C. Recit** (Monchiero Carbone)  
13,5% Vol. Arneis (100%)

Fl. 25,50 €

Die Farbe des Weins ist ein intensiv glänzendes strohgelb, passend zu seinem durchdringendem Duft nach reifem Obst und Mandeln. Er passt ideal zu Fischgerichten und Vorspeisen, kann aber auch als Aperitif genossen werden.

## **Vinos Rosados - Roséweine - España**

### **Tempranillo Rosé (Bio) Vinedo de Aguila**

(Bodegas y Vinedos Pinuaga)  
14 % Tempranillo (100 %)

Fl. 25,50 €

Ein sehr eleganter Rosé mit einer außergewöhnlich purpurnen Farbe. Frische Duftnoten von Magnolien, Himbeeren und Blaubeeren.

**Rosado D.O. Syrah/Sumoll** (Penedes Masia Frey)  
13% Vol. Syrah (85%), Sumoll (15%)

Fl. 23,50 €

Eher Rotwein als ein Rosé mit einem ausdrucksstarken Charakter. Intensive Aromen von ausgereiften und kandierten Früchten, die an Mango, Kirsche und roten Pfeffer erinnern. Passt gut zu Gegrilltem.

**Rioja Rosado D.O.Ca (Conde Valdemar)**  
13,5% Vol. Garnacha (85%), Tempranillo (15%)

Fl. 21,50 €

Die Farbe überrascht durch ein spektakuläres Himbeerrosa. das fruchtige Aroma erinnert an Veilchen und jungen Blumen. Im Mund fruchtig erfrischend und balsamisch. ein idealer Sommerwein, der gut zu Paella Reis- und Fleischgerichten, Fisch und Meeresfrüchten passt.

## **Vinos Rosados - Roséweine - Italia**

**Chiaretto Bardolino Rosé D.O.C. L'infinito**

(Antica Casa Vinicola Santi)

Fl. 20,50 €

11,5% Vol. Corvina (65%), Rondinella (30%) und Molinara (5%)

Ein lebhaft rot funkelder Roséwein, dessen intensiver Duft an reife Trauben, Himbeeren und Johannisbeeren erinnert. Sein ausgewogener würzig frischer Geschmack passt gut zu Vorspeisen.





## **Brandy**

### **Carlos I**

**4 cl 7,00 €**

Carlos I Solera Gran Reserva Brandy ist ein vollmundiger und weicher spanischer Brandy, mit Tönen gerösteter Mandeln, Muskatnüssen, Toffee und Karamell mit einem Hauch Vanille.

### **Cardenal Mendoza**

**4 cl 8,50 €**

Leuchtend, transparent, dunkelmahagonifarben. Mit rundem, suberem, edlem und wenigem Aroma. Ausgeglichen und beharrlich im Mund, ohne Kanten und sehr warm. Charakterstark, reich an harmonischen Nuancen und nachhaltig an Rosinen und Pflaumen erinnernd.

### **Gran Duque d'Alba**

**4 cl 8,50 €**

Geprägt wird sein Charakter des unvergleichlichen spanischen Spitzen-Brandies durch das einzigartige zwölfstufige Solera-Verfahren: Ausgewählte Destillate durchwandern 12 Jahre die einzelnen Solera-Stufen und reifen nach jahrhundertealter Tradition in alten Sherry-Fässern. Gran Duque d'Alba Gran Reserva ist weinartig, mild, harmonisch und mit feinem Pflaumen-Bouquet.

### **Lepanto**

**4 cl 8,50 €**

Lepanto erreicht durch eine Lagerzeit von mindestens 15 Jahren einen unverwechselbaren feinen Geschmack. er ist mild, ein Hauch fruchtig, harmonisch und elegant.

### **Torres 10 Imperial**

**4 cl 8,50 €**

Nach der Destillation reift der Brandy in amerikanischen Eichenfässern nach dem Solera-Verfahren, wobei die älteste Solera zehn Jahre alt ist. Dieses langwierige Verfahren ermöglicht dem Brandy, seinen edlen Charakter zu entwickeln und seinen Geschmack voll zu entfalten. Das intensive Aroma, das frisch und würzig ist und der volle Geschmack sind Kriterien, die die Brandy-Liebhaber zu schätzen wissen. Es ist ein weicher Brandy, dessen Geschmack sich lange am Gaumen hält.

### **Larios Gran Reserva 1866**

**4 cl 11,50 €**

Der in Málagawein-gesättigten Eichenfässern gereifte "1866" mit einer Nuance von Holz, Vanille und Früchten ist mild und rund im Geschmack, rar und teuer - viele halten ihn für den edelsten Brandy Spaniens. Málaga ist aufgrund seiner Seelage und konstanten Temperaturen besonders geeignet für die mindestens zwölf Jahre andauernde Reifezeit. Während dieses Alterungsprozesses wird der ursprünglich klare Brand durch 16 Fässer geschleust, immer wieder bewegt und dynamisch zum atmen gebracht. die Trauben für diesen Brand werden in La Mancha angebaut und gebrannt.

### **Luis Felipe Gran Reserva 60**

**4 cl 18,50 €**

Das Wunder des LUIS FELIPE: Der Entdecker, ein im Handwerk des Weinbaus erfahrener Önologe und guter Verkoster, berichtete voller Erstaunen, dass er nie zuvor etwas ähnliches probiert hätte. Die außergewöhnlichen Eigenschaften unterschieden diesen Weinbrand von allem, was bis dahin aus Frankreich oder Jerez bekannt war. Jene stehen gelassenen, fast schon vergessenen Fässer waren mit der Aufschrift LUIS FELIPE versehen, da sie ausschließlich für Antoine d'Orleans, Herzog von Montpensier und Sohn des Königs von Frankreich Louis Philippe I. reserviert waren, der im sevillanischen Palast San Telmo residierte.

Der 60 Jahre alte Luis Felipe gehört zu den edelsten Branntweinen aus Spanien, der sich auf Grund seiner Weichheit, Aromenfülle und Länge mit den besten Cognacs und Armagnacs Frankreichs messen kann. Ein Traum von einem Brandy!

## **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 “Le Dic Otto lune” Marzadro</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Grappa Giare Amarone</b>	<b>4 cl</b>	<b>9,00 €</b>

## **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**