

# **„Zur Alten Mosterei“**



## **Cosimo** Spanisches Restaurant

### **Öffnungszeiten:**

**Dienstag bis Donnerstag 17:30 bis 22.30 Uhr**  
**Freitag und Samstag 17:30 bis 22.30 Uhr**  
**Küche bis 22 Uhr**  
**Sonntag 12 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr**  
**Küche bis 20.30 Uhr**  
**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**  
**Montag Ruhetag**

**Reservierungen unter: 07732 / 302 74 31**  
**Oder über Whatsapp 01732870083**

**Wir freuen uns über Ihren Besuch.**

Alle Preise incl. Bedienung MwSt.

# Speisekarte

## Sopas – Suppen

<b>Sopa de pescado</b>	<b>13,00 €</b>
Fischsuppe (a, b, c)	
<b>Sopa de tomate</b>	<b>8,50 €</b>
Tomatencremesuppe (d)	

## Ensaladas – Salate

<b>Ensalada de tomate con cebolla</b>	<b>8,00 €</b>
Tomatensalat mit Zwiebeln (e)	
<b>Ensalada mixta</b>	<b>7,50 €</b>
Gemischter Salat (e)	
<b>Ensalada de espinaca</b>	<b>9,00 €</b>
Spinatsalat mit Zwiebeln und Nüssen (e, k)	
<b>Ensalada Andaluz</b>	<b>11,50 €</b>
Andalusischer Salat mit Thunfisch und Artischocken (a, e)	
<b>Ensalada de marisco</b>	<b>14,50 €</b>
Meeresfrüchtesalat (a, b, c, e)	

## Tapas frias – kalte Tapas

<b>Olivas verde</b>	<b>4,50 €</b>
Grüne Oliven	
<b>Boquerones a la vinagreta</b>	<b>8,50 €</b>
Sardellen in Vinaigrette	
<b>Jamon iberico</b>	<b>19,50 €</b>
Iberischer Schinken (Pata negra)	
<b>Pan con tomate e jamon iberico</b>	<b>11,50 €</b>
Katalanisches Tomaten – Knoblauch – Brot mit Iberischem Schinken	
<b>Carpaccio de solomillo</b>	<b>16,50 €</b>
Rinderfiletcarpaccio mit Rucola und Parmesan (d)	

## **Tapas Caliente – Warme Tapas**

<b>Gambas al ajillo</b>	<b>10,50 €</b>
Gambas in Knoblauchsauce (b)	
<b>Gambas alla plancha</b>	<b>11,00 €</b>
Gambas vom Grill (b)	
<b>Calamaritos a la romana</b>	<b>9,00 €</b>
Tintenfische frittiert (c, g)	
<b>Boquerones fritos</b>	<b>8,00 €</b>
Gebackene Sardellen (a, g)	
<b>Chorizo flambeado con anis seco</b>	<b>8,00 €</b>
Spanische Paprikawurst flambiert mit trockenem Anis (i)	
<b>Dátiles con bacon</b>	<b>6,00 €</b>
Datteln im Speckmantel	
<b>Champiñones al ajillo</b>	<b>8,50 €</b>
Champignons in Knoblauch	
<b>Pimientos del padron</b>	<b>10,50 €</b>

**Tapas mixta para dos personas** **pro Person 19,90 €**  
Gemischte Tapasplatte ab 2 Personen (a, b, c, d, g, h)

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

**Pasta fresca con gambas al ajillo picante** **17,90 €**  
Frische Nudeln pikant mit Gambas und Knoblauch (b, g)

**PAELLA A LA VALENCIANA** **pro Person 22,50 €**  
Ab 2 Personen (a, b, c)

## **Pescado – Fischgerichte**

<b>Parrillada de Pescado</b>	<b>pro Person 35,50 €</b>
Fischplatte ab 2 Personen mit Salat und Salzkartoffeln (a,b,c,e)	
<b>Dorada a la Plancha</b>	<b>26,50 €</b>
Dorade vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln (a)	
<b>Dorada al Sal</b>	<b>30,50 €</b>
Dorade in Salzkruste mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (a)	
<b>Lubina a la Plancha</b>	<b>26,50 €</b>
Wolfsbarsch vom Grill mit Gemüse und Salzkartoffeln (a)	
<b>Lenguado a la Plancha</b>	<b>29,90 €</b>
Seezunge vom Grill mit Blattspinat und Salzkartoffeln (a)	
<b>Gambas gigantes a la Plancha</b>	<b>28,50 €</b>
Riesengarnelen vom Grill mit Salat (b,e)	
<b>Gambas gigantes a la Cosimo</b>	<b>29,50 €</b>
Riesengarnelen pikant mit Blattspinat und Salzkartoffeln (b,d)	
<b>Pulpo a la plancha</b>	<b>29,00 €</b>
Octopus gegrillt mit Spinat und Salzkartoffeln (c,e)	

## **Carne - Fleischgerichte**

(südamerikanische Black – angus Qualität)  
auf dem Lavasteingrill zubereitet

### **Rumpsteak**

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Pommes	<b>ca. 220 g 26,50 €</b>
(Scheibenkartoffeln) (d)	<b>ca. 350 g 34,50 €</b>
	<b>ca. 500 g 48,50 €</b>

### **Rumpsteak a la pimienta verde**

Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, Gemüse und	<b>ca. 220 g 27,00 €</b>
Rosmarinkartoffeln (d, g)	<b>ca. 350 g 35,00 €</b>

### **Rumpsteak con cebolla asada**

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Gemüse und	<b>ca. 220 g 27,00 €</b>
Rosmarinkartoffeln (g)	<b>ca. 350 g 35,00 €</b>

### **Solomillo de ternera**

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

ca. 220 g 32,00 €

ca. 350 g 45,00 €

ca. 500 g 61,50 €

### **Solomillo de ternera a la pimienta verde**

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

ca. 220 g 34,00 €

ca. 350 g 46,00 €

### **Pincho de solomillo de ternera**

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

28,00 €

### **Solomillo de cordero**

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

29,50 €

### **Solomillo de cordero a la pimienta verde**

Lammfilet in Pfeffersauce mit Gemüse und Pommes  
(Scheibenkartoffeln) (d, g)

30,50 €

### **Chuletta de cordero**

Lammkotlet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln (d,g)

29,50 €

### **Carree de cordero**

Gegrilltes Lammcarree an Rosmarin-Sherry-Sauce, Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

35,50 €

## **Platos vegetarianos – vegetarische Gerichte**

### **Media tortilla patatas e cebolla con ensalada**

Halbe Tortilla mit gemischtem Salat (g,h)

15,50 €

### **Plato de verduras frescas**

Frischer gemischter Gemüseteller

16,50 €

### **Pasta fresca con verduras frescas**

Frische Nudeln mit Gemüse (g,h)

15,50 €

## **Postres - Desserts**

<b>Flan casero</b>	<b>6,50 €</b>
Hausgemachte Karamellcreme (d, h)	
<b>Crema catalana</b>	<b>6,90 €</b>
Hausgemacht (d, h)	
<b>Sorbet de limon</b>	
con Prosecco	<b>6,90 €</b>
con Vodka	<b>6,90 €</b>
<b>Schokosoufflé flambiert</b>	<b>9,50 €</b>

## **Bebidas Caliente – Warme Getränke**

<b>Kaffee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Cortado</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Carajillo</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Tee</b>	<b>2,50 €</b>

## **Licor – Likör**

<b>Licor 43</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Hierbas</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Anis dulce</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Anis seco</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Sambuca</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Pacharan</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>

## **Cervezas - Biere**

<b>Waldhaus Diplom Pils</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,10 €</b>
	<b>0,4 l</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Radler</b>	<b>0,4 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Waldhaus Hefe hell</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Waldhaus Hefe dunkel</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Waldhaus Kristallweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Waldhaus ohne Filter</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,10 €</b>
Naturtrübes Kellerbier		
<b>Colaweizen</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Waldhaus alkoholfreies Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,10 €</b>
<b>Waldhaus alkoholfreies Hefe</b>	<b>0,5 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>San Miguel/Estrella galicia</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,10 €</b>

## **Alkoholfreie Getränke**

<b>Mineralwasser Classic</b>	<b>0,25 l</b>	<b>1,90 €</b>
	<b>0,5 l</b>	<b>3,50 €</b>
	<b>1,0 l</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Randegger Gourmet medium</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Randegger Still</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,80 €</b>
	<b>0,75 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Coca cola (1,9)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Coca cola light/Cola zero(1,3,8,9)</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Spezi (1,3,8,9)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Fanta (1,2,5)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Sprite (2)</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,60 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Johannisbeersaftschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>

Alle Preise incl. Bedienung MwSt.

<b>Orangensaftschorle</b>	<b>0,3 l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Schweppes tonic water (10)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Schweppes bitter lemon (10)</b>	<b>0,2 l</b>	<b>3,70 €</b>

## **Digestivo - Digestif**

<b>Ramazotti</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Averna</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Vodka</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Tequila</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,10 €</b>

## **Grappa**

<b>Grappa "La mia Grappa"</b>	<b>4 cl</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Grappa Riserva „Brente“</b>	<b>4 cl</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Grappa Stravecchia „Le Dic Otto lune“ Marzadro</b>	<b>4 cl</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Grappa Giare Amarone</b>	<b>4 cl</b>	<b>10,50 €</b>

## **Brandy**

<b>Carlos I</b>	<b>4 cl</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Cardenal Mendoza</b>	<b>4 cl</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Gran Duque d´Alba</b>	<b>4 cl</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Lepanto</b>	<b>4 cl</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Torres 10 Imperial</b>	<b>4 cl</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Larios 1866</b>	<b>4 cl</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Luis Felipe (Gran Reserva 60)</b>	<b>4 cl</b>	<b>19,50 €</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**    **Koffeinhaltig**
- 10**   **Chininhaltig**