

„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.

Weinkarte

Aperitivos con Alcohol - Aperitivs mit Alkohol

Sherry trocken	5 cl	5,70 €
Sherry medium	5 cl	5,70 €
Portwein	5 cl	5,70 €
Cava (Spanischer Sekt) trocken	0,1 l	6,30 €
Prosecco trocken	0,1 l	5,70 €
Aperol spritz (1)	0,2 l	7,90 €
Hugo	0,2 l	7,90 €
Martini	5 cl	6,20 €
Campari soda (1)	0,2 l	6,70 €
Campari orange (1)	0,2 l	6,90 €

Aperitivos sin Alcohol - Aperitivs ohne Alkohol

San bitter (1)	0,2 l	4,70 €
Crodino (1)	0,2 l	4,70 €
Hugo ohne	0,2 l	5,70 €

Vinos de mesa - Offene Weine

	<i>0,25 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>1 l</i>
--	---------------	--------------	------------

Blanco La Mancha Weißwein Verdejo	6,30 €	11,70 €	21,20 €
--------------------------------------	--------	---------	---------

Rosado La Mancha Roséwein Tempranillo	6,30 €	11,70 €	21,20 €
--	--------	---------	---------

Tinto Rioja Rotwein Tempranillo	6,30 €	11,70 €	21,20 €
------------------------------------	--------	---------	---------

Hausgemachte spanische Sangria mit frischen Früchten	15,70 €	26,70 €
---	---------	---------

Vinos Tintos - Rotweine - Espana

Reserva D.O.Ca (Marques de Riscal) Fl. 42,90 €

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 handverlesenen Trauben, die aus ausgesuchten Lagen der Rioja alavesa stammen, entstanden.

Tempranillo la Mancha D.O. (Finca Antigua) Fl. 29,00 €

13,5% Vol. Tempranillo (100%)

Ein reiner und leuchtender Wein mit purpurroter Farbe. Intensive Aromen von roten Früchten, Vanille, Schlehe, Cassis und weißer Schokolade. Ein sehr vollmundiger und ergiebiger Wein, der sich besonders gut als Begleiter zu Schafs- und Ziegenkäse von mittlerer bis hoher Reife sowie zu Fleischgerichten vom Lamm eignet. Ebenso passt er sehr gut zu Rind- und Ochsenfleisch.

Cabernet Sauvignon la Mancha D.O. (Finca Antigua) Fl. 29,00 €

14% Vol. Cabernet Sauvignon (100%)

Er hat ein brillant strahlendes Rot. Sein Aroma ist sehr rebsortencharakteristisch und im Geschmack hat er einen kräftigen Auftakt von großer Struktur und Entfaltung. Feine Holznoten fördern ein langes, nachhaltiges Finale. Er passt perfekt zu rotem Fleisch und Käse.

Rioja Crianza D.O.Ca (Conde de Valdemar) Fl. 32,90 €

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

Attraktive, intensive kirschrote Farbe. In der Nase überragende Aromen nach Vanille und Gewürznelken, die der Holzausbau hervorbringt. Mit intensiven Aromen nach reifem Obst. Schmackhaft im Mund, reife Fruchtnoten, die perfekt mit den Tanninen harmonieren. Passt gut zu Jagdgerichten, Braten, rotem Fleisch und reifen Käsesorten

Rioja Reserva D.O.Ca (Conde de Valdemar) Fl. 38,50 €

14% Vol. Tempranillo (85%), Graciano (10%), Garnacha (5%)

Spektakuläre kirschrote Farbe. In der Nase zeigt er sich komplex mit feinen Kakaonoten, das Barriqueholz steuert Gewürznoten wie Vanille und Zeder bei. Im Mund ist er schmackhaft, rund und entfaltet Tannine mit sehr langem Nachgeschmack. Passt gut zu Schmorgerichten, Wild und rotem Fleisch.

Rioja Gran Reserva D.O.Ca (Conde de Valdemar) Fl. 64,90 €
14% Vol. Tempranillo (85%), Graciano (10%), Maturano (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 Wild, rotem Fleisch, gelagertem Käse und Eintöpfen.

Rioja Reserva (Vina Bujanda) Fl. 38,50 €
13,5% Vol. Tempranillo (100%)
Brillantes Purpurrot mit bläulichem Saum. Ein elegantes und komplexes Aroma mit Duft von Tabak und Eichenholz und Nuancen von Brombeeren, Likörpflaumen und Schlehen. Ein eleganter, frischer Wein mit langem Finale. Perfekt zu rotem Fleisch, Wildgerichten oder zu gereiftem Käse.

Ribera Del Duero D.O. Selección Especial (Bodegas Arrocal) Fl. 56,90 €
14% Vol. Tempranillo (100%)
Intensive rubinrote Farbe, mit leicht granatroten Reflexen. Es ist ein komplexer, offener Wein von hoher aromatischer Intensität. Eine Reihe von reifen schwarzen Früchten, wie Pflaumen, Brombeeren und Kirschen zeichnen ihn aus. Sein Charakter spiegelt sich in seinen samtigen und dichten Tanninen wider, die eine sehr gute Struktur bieten. Ideal zu Lamnbraten, Rinderkotelett, reifen Käsesorten.

Pesquera Crianza Ribera del Duero Fl. 58,50 €
14,5% Vol. Tempranillo (Familia Fernandez Rivera)
18 Monate in französische Eiche gereift. Der Wein ist sauber und brillant mit einer attraktiven, eleganten schwarzen Kirschtönung. In der Nase hat er intensive Aromen von roten Beerenfrüchten wie Himbeeren und Erdbeeren, mit balsamischen und gerösteten Kaffeebohnen und einem Hauch Lakritze, die durchkommen. Passt hervorragend zu Reisgerichten, Carpaccio, gegrilltem Fleisch und Lammkotelett.

Pesquera Reserva Ribera del Duero Fl. 75,50 €
14,5 % Vol. Tempranillo (Familia Fernandez Riera)
24 Monate in französischer Eiche gereift. Schöne granatrote Farbe mit violetter Rand. In der Nase komplex und elegant. Gut abgerundete und geschmeidige Tannine, die an schwarze Früchte erinnern und gut mit den rauchigen und würzigen Noten des Holzes integriert sind. Der Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch.

Condado de Haza Crianza Ribera del Duero

Fl. 41,90 €

14,5% Vol. Tempranillo (Familia Fernandez Rivera)

18 Monate in französische Eiche gereift. In der Nase recht intensive Aromen, die reife rote Beeren und schwarze Früchte erkennen lassen. Auch die für die Sorte Tempranillo typische Lakritznoten kommen zum Vorschein. Es folgen süße Aromen von gerösteten Kaffeebohnen mit einem Hauch von Vanille und einem Hauch von Gewürzen. Passt zu Reisgerichten, rotem Fleisch und Lamm.

Corimbo Ribera del Duero (Bodegas La Horras)

Fl. 65,00 €

14,5 Vol. Tempranillo

Tiefgründig und würzig mit einigen pikanten getrockneten Kräutern zu den dunklen schwarzen Kirschen, gepökeltem Fleisch, Kakaopulver und Gewürzen, die sich zu einem kräftigen Gerbstoffgerüst ausdehnen, das die flüssige schwarze Frucht am Gaumen umhüllt. Ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten.

Roda Reserva (Bodegas Roda Rioja)

Fl. 79,90 €

14,5% Vol. Tempranillo, Garnacha, Graciano

Verführerisch und expressive mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen, reifen Brombeeren, Noten von Zedernholz und Mokka. Ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten und vieles mehr.

El Vinculo La Mancha (El Vinculo)

Fl. 45,50 €

15,5% Vol. Tempranillo

Er ist ein sehr eleganter und aromatischer Wein, bei dem die Noten des Holzausbaus überwiegen, umgeben von mineralischen Aromen und Anklängen an reife Früchte. Er ist weich und seidig mit Aromen von roten Früchten und Pflaumen. Passt sehr gut zu Fleisch und Tapas.

Dehesa la Granja Castilla y León (Dehesa la Granja)

Fl. 34,50 €

14,5% Vol. Tempranillo

24 Monate in amerikanischer Eiche. Ein sauberer, leuchtender Wein mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen. Am Gaumen ein seidiger, eleganter Auftakt. Köstlich reichhaltig mit guter Säure und sehr angenehmen, gut eingebundenen Tanninen. Im Abgang kommen intensive Aromen von roten Beerenfrüchten zum Vorschein. Die Eiche ist harmonisch integriert und bringt Noten von Toast und Vanille, die für einen in amerikanischer Eiche gereifter Wein charakteristisch sind. Passt gut zu Fisch und Fleisch.

Aalto Ribera del Duero (Bodegas Aalto)

Fl. 98,50 €

14,5% Vol. Tempranillo

16 Monate Barrique. Der **Aalto** präsentiert sich so, wie man es von einem der besten Weine Spaniens erwarten kann: mächtige Struktur mit den jahrgangstypischen seidigen Gerbstoffen, kühl und floral, intensive graphitartige Mineralität, ein spanischer Grande, nicht laut, aber unglaublich präsent.

Vinos Tintos - Rotweine - Italia

Valpolicella Ripasso Torre d'Orti (Agricola Cavalchina) Fl. 47,90 €

14,5 % Corvina, Rondinella, Molinara

Ein dunkler rubinroter Wein mit breitem und typischem Bouquet, angenehmen Noten von roten Früchten und würzigen Düften, dank der Lagerung in französischen Fässern. Ein guter Begleiter zu Hauptgerichten wie Braten, Fleisch vom Grill.

Amarone Torre d'Orti (Agricola Cavalchina) Fl. 84,90 €

16,5 % Vol. Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta

Ca.12 Monate in neuen Barriques. Dunkles rubinrot mit vollem, typischem Bouquet. Trotz des hohen Alkoholgehaltes, machen die Struktur und die Tannine diesen Wein raffiniert und ausgewogen. Passt sehr gut zu würzigen Fleischgerichten und gegrillten Steaks.

Primitivo Salento Pilùna (Castello Monaci Apulien) Fl. 31,50 €

14 % Vol. Primitivo

Der herrliche Primitivo Pilùna von Castello Monaci offenbart in der Nase fruchtige Noten von reifen dunklen Kirschen, Brombeeren, Bitterschokolade und Cassis. Am Gaumen eine herrlich weiche, saftig-frische Fruchtaromatik, mit schöner Intensität. Umschmeichelt den Gaumen mit beeriger Frucht, mit lebhaften, gut eingebundenen Tanninen, viel frische rote Frucht im Abgang.

Vinos Blancos - Weißweine - Espana

Rueda D.O. Casamaro (Bodegas Garciarevalo) Fl. 25,00 €

13% Vol. Verdejo (85%), Viura (15%)

Ein junger Wein mit strohgelber Farbe. Frisch im Aroma mit floralen und fruchtbetonten Noten, die an Zitrus- und exotische Früchte, wie Ananas erinnern. Er hat einen feinen Duft und ist vollmundig und anhaltend. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Barbecue, Reis- und Nudelgerichten.

Rueda D.O. Lias (Bodegas Garciarevalo) Fl. 27,90 €

13% Vol. Verdejo (100%)

Ein ausgereifter Wein mit feinen, floralen Duftnoten. Nach 3-5 Monaten Reifung auf der eigenen Hefe zeichnet er sich durch ausgeprägte Aromen von Johannisbeeren und Rosenblättern aus. Sehr weich und vollmundig. Am Gaumen sehr intensiv und lebendig. Passt gut zu Raclette, Fleisch oder feinen Käsesorten.

Rueda Verdejo D.O. (Marques de Riscal) Fl. 27,90 €

12,5% Vol. Verdejo (100%)

Der Marques 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.

La Mancha Sauvignon D.O. Anoranza (Bodegas Lozano) Fl. 24,90 €

12,5% Vol. Sauvignon Blanc

Eine helle strohgelbe Farbe, im Duft klar und rein. Es ist ein junger, frischer und fruchtiger Wein, der am Gaumen eine angenehme, frische Säure, gute Struktur und einen fruchtigen Abgang hat. Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Salat und Käse und eignet sich gut als Aperitif.

Segrel ALBARIÑO (Rias Baixas)

Fl. 34,90 €

13% Vol. Albariño 100%

Florale Aromen wie Jasmin, weiße Blume und Orangenblüte in der Nase, die sich mit der Zeit zu Aprikosen, und reifen Zitrusfrüchten entwickeln. Eine Explosion von fruchtigen Aromen, wie Äpfel und Steinfrüchte. Anhaltender und schmackhafter Nachgeschmack, sehr abwechslungsreich.

Taron Tempranillo Blanco Barrel Aged (Bodega Tarón Rioja)

Fl. 35,50 €

13,5 % Vol. Tempranillo

Dieser Wein hat eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase intensiv fruchtig mit Zitrusnoten auf einem Hintergrund von blumigen Nuancen kombiniert. Im Mund ist er voller Volumen und Frische, mit einem Nachgeschmack voller fruchtiger Empfindungen, begleitet von der Cremigkeit und der Würze des Fassausbau, die zum Trinken und Genießen einladen.

Vinos Blancos - Weißweine - Italia

Pinot Grigio Alto Adige (Kellerei Kaltern Südtirol) Fl. 30,50 €

13% Vol. Pinot Grigio

Leuchtendes Gelb, fruchtbetont nach Ananas, Banane und reifer Birne, füllig und mit Schmelz, saftig und mit reifen Früchten im Nachhall. Er verträgt sich ausgezeichnet mit Pilzgerichten und passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Auch als Appetitiv – Wein empfohlen.

Roero Arneis D.O.C. Recit (Monchiero Carbone) Fl. 37,60 €

13,5% Vol. Arneis

Der Arneis ist eine der ältesten piemontesischen Rebsorten. Er stammt aus Roero. "Recit" ist eine Zusammensetzung der Trauben mehrerer Weinberge des Roero Gebiets. Dieser Wein hat ein intensives, glänzendes strohgelb. Er kennzeichnet sich durch einen kräftigen und umhüllenden Duft nach reifem Obst mit Tönen, die an Mandel erinnern. Er passt ideal zu Fischgerichten und Vorspeisen; er ist aber so strukturiert, dass er die ganze Mahlzeit sowie Aperitifs begleiten kann.

Folar Lugana (Santi) Fl. 31,50 €

13% Vol. Trebbiano di Lugana

Duftendes und überzeugendes Aroma, einladend durch intensive fruchtige und blumige Noten. Passt hervorragend zu Fisch, hellem Fleisch und kalten Gerichten.

Vinos Rosados - Roséweine - Espana

Pinuaga Rosé (Bodegas y Vinedos Pinuaga) Fl. 29,90 €

13% Vol. Tempranillo (85%), Garnacha (15%)

Ein sehr eleganter Rosé von über siebenzig Jahre alten Rebstöcken, handgelesen und nach Großmutter's Tradition von Esther Pinuaga und Pilar Garcia Granero mit viel Liebe gekeltert. Frische Duftnoten von Magnolien und feinen Aromen von Himbeeren und Blaubeeren. Passt hervorragend zu Pasta, Salat und Reisgerichten; gegrilltem Fisch und Fleisch.

Beronia Rosado (Bodegas Beronia, Rioja) Fl. 25,90 €

13% Vol. Tempranillo

Leuchtendes Himbeerrosa. Intensives und vielschichtiges Bouquet mit frischen Aromen von roten Früchten und einem duftigen Hauch Rosenblüten. Am Gaumen intensiv, frisch und aromatisch süß gereifter roter Frucht.

Rioja Rosado D.O.C.a (Conde de Valdemar) Fl. 26,90 €

13,5% Vol. Garnacha, Viura

Im Glas erscheint der Wein in einem zarten Rosa mit violetten Reflexen. In der Nase liegen blumige Aromen, die unterstützt werden von Fruchtnoten nach Erdbeere und Johannisbeere. Am Gaumen präsentiert sich der Wein in ausgewogener Harmonie aus Fruchtigkeit, Frische und Fülle. Er passt ideal zu Fisch, sommerlichen Salaten, Paella und süß sauren Gerichten aus der asiatischen Küche.

Tarón Rosé (Bodegas Tarón Rioja) Fl. 29,50 €

13% Vol. 50% Viura, 50% Garnacha

Helles Himbeerrosa, glänzend im Glas. Das Bouquet ist herrlich ansprechend und komplex, es duftet nach roten reifen Beerenfrüchten, dezente Nuancen von Rosenblüten und Granatapfle. Am Gaumen ist er unglaublich fruchtig, weich, harmonisch und verspielt. Es ist ein ganz besonderer, charaktvoller Roséwein

Brandy

Carlos I 4 cl 9,60 €

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

Cardenal Mendoza 4 cl 10,60 €

Leuchtend, transparent, dunkelmahagonifarben. Mit runden, sauberem, 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 10,60 €

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 jahrhundertalter Tradition in alten Sherry-Fässern. Gran Duque d'Alba Gran Reserva ist weinartig, mild, harmonisch und mit feinem Pflaumen-Bouquet.

Lepanto 4 cl 10,60 €

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 10,10 €

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

14,90 €

Der in Malagawein-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. Malaga ist aufgrund seiner Seelage und konstanten Temperaturen besonderes 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

19,60 €

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 gelassen, 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

La mia Grappa Merlot – Marzemino 4 cl 5,60 €
Grappa aus dem Destillaten duftender Trester der Merlot – und Marzeminotraube.
Voller und nachhaltiger Geschmack.

Grappa Reserva „Brente“ 4 cl 8,10 €
Der Grappameister Benjamino Maschio stellt den Brente – Grappa nach alhergebrachten Regeln her. Er erzeugt dabei einen Blend der besten Grappas, die aus Pinot – und Prosecco – Trestern gewonnen wurden. Das Ergebnis ist ein erstklassiger Grappa mit einer strohgelben Farbe und einem intensiven, harmonischen Bouquet, das durch eine vordergründige Fruchtnote und einen delikaten Vanille-, Kakao – und Honignote gekennzeichnet ist.

Grappa Stravecchia
„Le dic Otto Lune“ Marzadro 4 cl 9,10 €
Beste Trentiner werden nach einem uralten Verfahren in den typischen „Alambicco“ (Destillieren) gebrannt. Der Grappa wird dann über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus Edelholz gelagert. So verschmilzt im Laufe der Zeit der Zweiklang aus Holz und Destillat zu einem vollendeten harmonischen Grappa mit rundem vanillebetontem Geschmack und feinem ätherischen Geruch.

Grappa Giare Amarone 4 cl 10,60 €
Ein sehr exklusiver Grappa, der 36 Monate in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift ist. Reicher, intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmitteln
- 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