

ESSEN & TRINKEN

Sotavento

TAPA · BAR · RESTAURANT · BODEGA

ISCHFABRIK24.DE

Maßtische mit Charakter - Einzigartig und unverwechselbar.

SPEISEN

Öffnungszeiten:

Mo-Do: 17.00-24.00 Uhr

Fr-Sa: 17.00-24.00 Uhr

So: 12.30-22.00 Uhr

Warme Küche

17.00-22.00 Uhr (Mo-Sa)

12.30-21.30 Uhr (So)

Kreditkartenzahlung erst ab 100 € möglich!

KALTE TAPAS*

- 
- | | | |
|-----|---|--------------------------|
| 200 | Aceitunas verdes y negras
grüne und schwarze Oliven ^{2,4,5,7} | 3,50 € |
| 202 | Boquerones en vinagre
marinierte Sardellen in Essig und Öl ^d | 4,50 € |
| 214 | Pa am boli
geröstetes Brot mit Tomaten u. Serrano ^{a,2} | 4,50 € |
| 218 | Jamon Serrano
luftgetrockneter Bergschinken ² | kl. P. 6,90 €
9,50 € |
| 220 | Jamon Iberico
Schinken vom schwarzen Schwein
"Pata Negra" ² | kl. P. 9,50 €
18,50 € |
| 222 | Plato Queso
verschiedene Käse-Sorten ^{g,2} | 11,50 € |
| 223 | Plato Iberico
Iberico Schinken, Käse und
Wurstspezialitäten | 14,50 € |
| 117 | Brot + Aioli + Salsa ^{a,c} | 4,00 € |

WARME TAPAS

- 
- | | | |
|-----|---|--------|
| 225 | Crostada española
Knoblauchbrot mit Käse überbacken ^{a,g,2} | 3,50 € |
| 226 | Queso de Cabra con miel y juglans
gebackener Ziegenkäse mit Honig
und Walnüssen ^{g,h,2} | 4,90 € |
| 227 | Datiles con bacon
Datteln im Speckmantel ² | 4,90 € |
| 230 | Gambas al ajillo
Garnelen (Wildfang) in Olivenöl
mit Knoblauch ¹⁰ | 9,50 € |
| 231 | Gambas con salsa de tomate
Garnelen (Wildfang) in scharfer
Tomatensauce ^{b,10} | 9,50 € |

232	Espinacas gratinadas Blattspinat mit Käse überbacken ^{g,1,2}	4,50 €
235	Pica-Pica klein geschnittene Calamares mit Knoblauch und Chilli ^{d,n}	6,50 €
228	Pulpo a la Gallega Tintenfisch nach galizischer Art	7,80 €
237	Calamares a la Romana frittierte Tintenfischringe ^{a,c,d,n}	5,90 €
238	Maccarones con pavo Makkaroni mit Putenfleisch in Sahnesauce mit Käse überbacken ^{a,g,1,2}	9,80 €
241	Papas arrugadas gekochte Pellkartoffeln mit scharfer Tomaten-Salsa	4,20 €
242	Patatas bravas frittierte Kartoffelecken mit scharfer Tomaten-Salsa	4,20 €
244	Patatas fritas frittierte Kartoffelecken mit Aioli ^c	4,20 €
246	Tortilla de patatas Omelette mit Kartoffeln ^c	3,90 €
248	Verduras mixta Gemüse aus der Pfanne	4,50 €
249	Pinchito morruno Fleischspieß vom Grill, wahlweise Pute/Schwein	6,50 €
250	Pinchito morruno Fleischspieß vom Grill Rind	7,50 €
253	Chuletas de cordero a la plancha 3 gegrillte Lammkotelets 6 gegrillte Lammkotelets	9,90 € 18,50 €
254	Chorizo a la parilla Spanische Paprikawurst vom Grill ^{g,2,4}	4,10 €

257	Pimientos Padron Spanische grüne Paprika	4,80 €
263	Albondigas con salsa de tomate Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße ^{a,g}	4,90 €
259	Pollo rebozado con miel y mostaza Hähnchen in Backteig mit Honig-Senf-Sauce	5,50 €
261	Lomo de cerdo en adobo Marinierte Schweinefilets (2 St.) vom Grill	5,90 €
262	Champinon al ajillo Champignons in Knoblauch	4,80 €
264	Higado de ternera a la plancha Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln	8,90 €
265	Queso Manchego rebozadas Schafskäse im Teigmantel ^{a,g}	4,80 €

TAPAS MIXTAS

Vorspeisenplatte für 2 Personen

268	Plato Sotavento gemischte Tapas – Serrano Schinken, Chorizo Iberico, Manchego Käse, Hühnchenspieß, Tomaten andaluza, Auberginen, Garnelen, Datteln, Paprika und Oliven ^{b,d,g,h}	18,50 €
270	Plato Pescado gemischte Fischtapas – frittierte Sardinen, eingelegte Sardellen, Lachs, Garnelen, Oktopus, Tintenfischringe ^{a,b,c,d,n}	21,50 €

*Tapas – Appetithäppchen
kl. P. – kleine Portion

SOPAS

- 276 **Crema de Tomate** 4,50 €
Tomatencremesuppe ⁵

ENSALADAS

- 278 **Ensalada mixta** 6,80 €
kleiner gemischter Salat ^{4,9}
- 279 **Ensalada tomate** 5,80 €
Strauchtomatensalat mit Zwiebel ^{4,9}
- 283 **Ensalada Especial a la crema** 13,90 €
gemischter Salat mit gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons
in Sahnesauce ⁹
- 284 **Ensalada de Sotavento** 12,50 €
**Aguacate con tomate y gambas
a la plancha**
Frische Avocado, mit Tomaten und
gegrillten Gambas (Wildfang)
- 287 **Ensalada Salmone** 16,50 €
Gemischter Salat
mit gegrilltem Lachs ^{4,9,d}

CARNES

- 297 **Cuadril** 16,90 €
Arg. Hüftsteak (250g.)
La Morocha vom Lava-Stein Grill
mit Kartoffelecken ⁹
- 285 **Bistec de la anca** 18,90 €
Arg. Rumpsteak (200g.)
La Morocha vom Lava-Stein Grill
mit Kartoffelecken ⁹



Das Fleisch des **La Morocha** Rindes zählt zu den besten argentinischen Rindfleischsorten. Die Tiere werden frei gehalten und ernähren sich auf den weitläufigen Weiden der Argentinischen Pampa selber. Eine zusätzliche Fütterung findet nicht statt. Das Fleisch besitzt wenig Fett, hat einen sehr geringen Cholesterinanteil und die zarte Marmorierung dieses Fleisches ist besonders aromatisch und fein.

- 298 **Solomillo de ternera** 28,50 €
 Arg. Rinderfilet (250g.)
 La Morocha vom Lava-Stein Grill
 mit Kartoffelecken ⁹
- 299 **Bistec de la anca** 24,80 €
 Arg. Rumpsteak (300g.)
 La Morocha vom Lava-Stein Grill
 mit Kartoffelecken ⁹
- 301 **Bistec de la anca con mojo** 24,90 €
 Arg. Rumpsteak (300g.)
 La Morocha vom Lava-Stein Grill
 mit pikanter Sauce, Kartoffelecken
- 296 **Bistec de la anca a la pimienta** 25,50 €
 Arg. Rumpsteak (300g.)
 La Morocha vom Lava-Stein Grill
 mit Pfeffersauce, Kartoffelecken
- 302 **Plato de carne – mixto** 17,50 €
 Arg. Rumpsteak, Schweinefilet,
 Lammrippchen vom Grill
 mit Kartoffelecken

PESCADOS

- 303 **Sardinas asadas** 4,90 €
 frittierte Sardinen ^{a,d}
- 304 **Gambas a la plancha** 19,80 €
 gegrillte Gambas (Wildfang,
 im Ganzen ohne Kopf, 8 Stück)
 mit Knoblauch und Salat ^{b,4,10}
- 306 **Salmon a la plancha** 17,90 €
 gegrillter Lachs mit Pfannengemüse ^{d,2}



Tagesfrischer Fisch auf Nachfrage

TAGESANGEBOT

Frische und Natur sind für uns oberstes Gebot. Deshalb verarbeiten wir keinen Tiefkühlfish, sondern kaufen stets frische Ware. Beachten Sie bitte auch hierzu unsererer wechselnden Angebote auf der Tafel und fragen Sie unser Serviceteam.

PAELLA*

(für 2 Personen)
Nur auf Vorbestellung



- 290 **Paella marinera** 25,50 €
Spanische Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten ^{b,d,w,1,10}
- 292 **Paella de carne** 24,50 €
Spanische Reispfanne mit Fleisch ¹
- 294 **Paella mixta** 25,80 €
Gemischt ... von allem etwas! ^{b,d,n,1}

* ‚andar de paella‘... Paella essen gehen, ist in Spanien ein soziales Ereignis. Mit der berühmten Reispfanne werden zum Beispiel Namenstage und Geburtstage gefeiert. Das Nationalgericht entstand ursprünglich in den Gärten vor der Stadt und es waren die Landarbeiter, die sich mittags auf den Feldern ein Feuer machten und den Reis in einer flachen Pfanne kochten. Mit dem Reispfanne garten sie Gemüse und an besonderen Tagen und Festtagen kam Kaninchen und später Hühnerfleisch hinzu. Das fertige Gericht wird heute immer mitten auf den Esstisch gestellt – traditionell isst man die Paella mit einem Holzlöffel direkt aus der Pfanne.

POSTRES

- 310 **Crema Catalana** 4,80 €
Katalanische Vanillecreme ^{a,g,1}
- 312 **Flan de la casa** 4,20 €
Hausgemachter Pudding auf Karamellsauce ^{a,g,1,2,4,9}
- 311 **Helado mixto** 5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{c,g,h,1}
- 313 **Helado de Vanilla con chocolate** 5,50 €
Vanille-Eis mit Schokoladensauce und Sahne ^{c,g,h}
- 314 **Helado de Vanilla con Amaretto** 5,80 €
Vanille-Eis mit Mandellikör und Sahne ^{c,g}

... BUEN PROVECHO!

GETRÄNKE

CERVEZAS

Sion Kölsch	0,2l	2,00 €
	0,3l	2,50 €
Radeberger Pils	0,2l	1,90 €
	0,3l	2,50 €
Schöfferhofer Weizen		
Hefe	0,5l	5,00 €
Hefe alkoholfrei	0,5l	5,00 €
San Miguel	0,2l	2,50 €
San Miguel	0,33l	3,00 €
San Miguel alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Estrella	0,2l	2,50 €
Estrella	0,33l	3,00 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Malzbier ¹	0,2l	1,70 €
	0,3l	2,50 €
Faßbrause	0,33l	3,00 €

LIMONADAS Y AGUAS

Coca Cola ^{1,12}	0,2l (FL.)	2,70 €
	0,3l	3,00 €
Coca Cola Zero ^{1,9,12}	0,2l (FL.)	2,70 €
	0,3l	3,00 €
Fanta ^{4,10}	0,2l	2,20 €
	0,3l	3,00 €
Sprite	0,2l	2,20 €
	0,3l	3,00 €
Mineralwasser	0,2l	1,90 €
	0,3l	2,70 €
San Pellegrino medium/still	0,75l	5,50 €
Granini Nektar Apfel, Ananas, Orange, Pfirsich, Maracuja	0,2l	2,50 €
Apfelschorle, Maracujaschorle	0,2l	2,20 €
	0,3l	3,00 €
Bitter Lemon ^{4,11} Thomas Henry	0,2l	3,00 €
Ginger Ale ¹ Thomas Henry	0,2l	3,00 €

CAFÉ ESPECIAL

Café solo	2,50 €
Café con leche	3,00 €
Café con Licor 43 y Sahne (Kaffee, Licor 43, Sahne)	3,50 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Carajillo (Espresso mit Brandy)	3,00 €
Lumumba (Kakao mit Brandy)	3,50 €
Licor 43 con leche	3,50 €
kalt – Milch, Licor 43	
warm – Milch, Licor 43, Sahne, Zimt	
Tee (diverse Sorten)	1,90 €

GIN

Monkey 47 (Schwarzwald)	4cl	8,50 €
Gin Mare (Spanien)	4cl	9,50 €
Wint Gin (Spanien) m. Limette u. Minze	4cl	8,50 €
Hendricks (Schottland)	4cl	7,50 €
Bombay Sapphire (England)	4cl	6,50 €
Tonic Water ¹¹ Thomas Henry	0,2l	3,00 €

WODKA

Belvedere	+ Tonic Water	Thomas Henry	9,50 €
	+ Bitter Lemon	Thomas Henry	9,50 €

COCKTAILS

NON ALCOHOLICS

Ipanema

Limette, Rohzucker, Limejuice,
Maracuja und Ginger Ale



5,90 €

ALCOHOLICS

Cubata

Rum, Limette, Cola, Lime Juice

6,80 €

Malibu Maracuja

Malibu Kokos-Likör, Maracujasaft

6,50 €

Caipirinha

Cachaca, Rohzucker, Limette, Lime Juice

7,70 €

Mojito

Rum, Rohzucker, Limette, Minze

7,70 €

Sex on the beach

Vodka, Apricot Brandy, Lime Juice,
Pfirsichsaft

7,70 €

Negroni

Gin, Wermut, Campari

7,70 €

Long Island Ice Tea

Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Lime Juice,
Lemon Squash, Cola

8,50 €

DIGESTIF



Spanische Brandy

Osborne Veterano	2cl	3,00 €
Osborne 103	2cl	3,00 €
Osborne -Magno- Carlos I	2cl	3,50 €
Cardenal Mendoza	2cl	4,50 €
	2cl	5,50 €

Bitters

Fernet Branca	2cl	2,50 €
Averna	4cl	3,50 €
Ramazzotti	4cl	3,50 €
Mesclat	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	2,80 €

Sweets

Molinari Sambuca	2cl	2,80 €
Licor 43	2cl	3,50 €
Hierbas Secas/Semi-Secas /Dulces	2cl	3,50 €
Hierbas Ibiza	2cl	3,50 €
Baileys	2cl	4,00 €
Anislikör	2cl	3,00 €

Rum

Danish Navy Rum, Virgin Islands	4cl	9,50 €
Plantation Rum Nicaragua Old Reserve	4cl	12,50 €

Tequila

Jose Cuervo	2cl	3,00 €
Jose Cuervo Especial	2cl	3,20 €

Grappa

2cl 3,50 €

Orujo

2cl 3,50 €

Whisky

Jack Daniels	2cl	4,00 €
--------------	-----	--------

Jeden Sonntag ab 12:30 Uhr geöffnet!

ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoffen
- 3 - mit Nitropökelsalz
- 4 - mit Antioxidationsmittel
- 5 - mit Geschmacksverstärker
- 6 - geschwefelt
- 7 - geschwärzt
- 8 - gewachst
- 9 - mit Süßungsmittel
- 9a - enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 - mit Phosphat
- 11 - Chininhaltig
- 12 - koffeinhaltig
- 13 - erhöhter Koffeingehalt
- 14 - genetisch verändert

ALLERGENE

- mit Farbstoff - a
- mit Konservierungsstoffen - b
- mit Eier - c
- mit Antioxidationsmitteln - d
- Erdnüsse - e
- Soja - f
- Milch - g
- Schalenfrüchte - h
- Senf - j
- Sesamsamen - k
- Schwefeldioxid & Sulfit - l
- Lupinen - m
- Weichtiere - n

VERANSTALTUNGEN

Sehr gerne können Sie das Sotavento für eine private oder auch geschäftliche Feier nutzen. Auch außerhalb der normalen Öffnungszeiten!

Ob Geburtstag, Kommunion, Hochzeit oder Firmenfeier – das Sotavento macht Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis.

Ab 20 bis max. 100 Personen stellen wir Ihnen einzelne Räume oder das komplette Restaurant inklusive Service, Essen und Getränke exklusiv zur Verfügung.

Sprechen Sie uns bitte an. Gerne stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Ihr Sotavento Team!



Sotavento

TAPA - BAR · RESTAURANT · BODEGA