



SARO'S SIESTA

17:00 - 18:00 Uhr

zum Entspannen nach der Arbeit ins Saro

Zwei Gläser Weißwein 0,2 l

&

0,5 l Hauswasser Medium

&

Frisches Brot mit Oliven und Aioli

--- 16,50 € ---

TAPAS DE CARNE

Jamón Serrano *1/*3 Spanischer Schinken	5,90 €
Chorizo *1/*3 Gebratene Spanische Paprikasalami	5,50 €
Champiñones con Serrano *1/*3 Pilzpflanne mit Serranoschinken	5,90 €
Albóndigas Hackfleischbällchen in Tomatensauce	5,60 €
Pinchos de Filete de Cadera Marinierte Steakspieße	8,50 €
Espárragos trigueros con Serrano *1/*3 Grüner Spargel umhüllt vom knusprigem Serranoschinken	5,90 €
Pinchos de Alcachofa con Serrano Mit Serrano umhüllte Artischockenspieße und Parmesan	5,90 €
Dátiles con Bacon *1 Datteln umhüllt von einem knusprigen Speckmantel	5,90 €
Pinchitos Morunos *F/*I/*J Zwei marinierte Hähnchenbrustspieße (pikant)	5,50 €
Chorizo de Bellota Pata Negra Chorizo vom iberischen Eichelschwein	5,90 €

TAPAS DE PESCADO O MARISCO

Calamares a la Romana *A/*N Frittierte Tintenfischringe mit Aioli	5,50 €
Calamares a la Plancha *N Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilie	6,90 €
Sardinas *D Gebratene Sardinen	5,20 €
Boquerones Fritos *D Frittierte Sardellen	5,70 €

Gambas al casa *N	7,90 €
Geschälte gebratene Gambas mit Lauchzwiebeln, Paprika, etwas Peperoni und Knoblauch (pikant)	
Gambas al Jerez *N	7,90 €
Geschälte, gebratene Gambas in Sherry	
Pinchos de Gamba *N	6,90 €
Zwei gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchöl	
Chiperones *A/*N	6,70 €
Frittierte Mini-Tintenfische	

TAPAS VEGETARIANAS

Aceitunas *1/*2	3,60 €
Grüne und / oder schwarze Oliven	
Queso Ibérico *1/*G	6,50 €
Spanischer Käse	
Queso Romero *G	6,50 €
Rosmarinkäse (Schafmilch)	
Verdura a la Plancha *F	5,50 €
Gegrilltes Gemüse	
Champiñones Gratinados *G	6,50 €
Gefüllte und überbackene Champignons	
Champiñones rellenos de Espinacas *G	6,50 €
Mit Spinat gefüllte und überbackene Champignons	
Garbanzos con Espinaca *1/*H	5,50 €
Kichererbsen in Spinat mit Knoblauch	
Pimientos de Padron	6,50 €
Gebratene kleine, grüne Paprikaschoten	
Patatas Bravas *1	4,50 €
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch, Koriander und Olivenöl	
Croquetas de Espinaca *D	5,90 €
Hausgemachte Spinatkroketten	
Patatas Arrugadas	5,60 €
Kanarische Kartoffeln mit Meersalz Mojo Rojo oder Mojo Verde	

PAN

Pan con Aioli *1/ *A/ *C/ *G/ *J	2,90 €
Baguette mit Aioli	
Pan con Ajo *A	3,90 €
Knuspriges Baguette mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	
Pan con Tomates *A	5,90 €
Baguette mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln und geraspelttem Käse	
Tapas de Madrid *1/*2/*3/*A/*D/*G	6,90 €
Belegtes Baguette mit: Grillgemüse, Chorizo, Serrano, Queso Ibérico, Sardienen	
*Vegetarisch auch möglich	

ENSALADAS

Ensalada Pequeña	5,90 €
Kleiner Salatteller	
Ensalada Mixta *1/ *2/ *A	8,50 €
Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Kresse, Zwiebeln, Oliven, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Hähnchenbruststreifen *F	10,50 €
• mit Garnelenspießen *N	11,50 €
• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H	12,50 €
Ensalada de Marquesa *A	8,90 €
Ruccolasalat mit Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Champignons, Gurken, gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Baguette und Dressing nach Wahl	
• mit Hähnchenbruststreifen *F	10,90 €
• mit Garnelenspießen *N	12,90 €
• mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen *G/*H	11,90 €
Ensalada Espinaca *A	10,90 €
Babyspinat, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, geröstete Pinienkerne, Baguette und Dressing nach Wahl	

DRESSING

Balsamico *1 Honig-Senf *1 Himbeer-Balsamico *1

SOPA

Gazpacho *A	5,80 €
Kalte spanische Suppe mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Croutons	

PLATOS COMBINADOS

Plato Ibérico *1/*G/*E	14,90 €
Die feinsten Vorspeisen der iberischen Halbinsel zum Schlemmen. Jamon Serrano, Queso Iberico, Queso Romero, Chorizo, Oliven, Feigenbrot und Baguette	
Plato Valencia *1/*G/*F/*D/*N	14,90 €
zwei gegrillte Garnelenspieße, Sardinen, gegrillte Champions und Zucchini, Queso Ibérico, Patatas Bravas und Baguette	
Plato Saro *1/*2/*3/*F	13,90 €
Zwei Pinchitos Morunos, Patatas Bravas, gegrillte Zucchini und Champignons, gebratene Chorizo, Pimientos de Padron und Baguette	
Plato Vegetariano *A	13,50 €
Gebratenes Gemüse, Queso, Oliven, Pimientos de Padron, Patatas Bravas und Baguette	

TORTILLAS

Tortilla Española *1/*C	7,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln dazu Beilagensalat	
Tortilla con Queso *1/*C/*G	8,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse dazu Beilagensalat	
Tortilla de Espinaca *1/*C	8,90 €
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Zwiebeln und Spinat dazu Beilagensalat	

RACIONES

Filete de Cadera *G	20,90 €
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
• mit Pfefferkruste	21,90 €
• mit hausgemachtem Rotweinjus	23,90 €
Filete de Cerdo Ibérico *1/ *3	19,90 €
Filet vom iberischen Schwein im Serranoschinkenmantel auf gegrillten Champignons mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat	
• mit hausgemachtem Rotweinjus	20,90 €
Filete de Pavo *1/*F/*G	14,90 €
Putenbruststeak mit gegrillten Gemüse, Patatas Bravas und Beilagensalat	
Salmón con Ajo *F/ *G	15,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchöl, gegrilltem Gemüse und Salatbeilage	
Dorada al Horno con Hierbas *A/*D	16,90 €
Frische Dorade mit Kräutern und Knoblauch aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
Merluza y Espárragos *A/*D	14,90 €
Gegrilltes Seehechtfilet mit grünem Spargel, Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage	
Dip-Auswahl: Aioli, Sour Cream *1/*C/*G	

POSTRE

Crema Catalana ·c/·e	6,50 €
Hausgemachte spanische Spezialität	
Churros *A	4,50 €
Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensauce und Puderzucker	
Brownie *A/*C/*G/	5,50 €
Schokoladenkuchen mit Schokosauce und Minze Angerichtet mit zweierlei Espumas	

APERITIF

Hausgemachte Sangria *8 Mit frischen Früchten	0,2 l	5,50 €
Cocinero Loco *4/*8 Wermut aus Blutorange küsst Limo	0,3 l	6,50 €
Cocinero Loco Alkoholfrei *4/*8	0,3 l	5,90 €
Tio Pepe Sherry	5 cl	3,90 €
Aperol Spritz *4	0,2 l	6,20 €
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter	0,2 l	6,20 €
Tinto de Verano *6 Rotwein & Zitronen-Limonade	0,2 l	5,80 €
Martini Rosso, Bianco oder Fiero *6	5 cl	4,50 €
Americano Campari & Roter Vermuth & Soda	0,2 l	6,50 €
Campari-Soda *4/*6	0,2 l	5,90 €
Campari-Orange *4/*6	0,2 l	6,30 €
Lillet Wild Berry *L/*4/*6/*8	0,2 l	6,50 €

PROSECCO

Prosecco auf Eis	0,1 l	3,60 €
	0,2 l	5,80 €
	0,75 l Fl.	21,90 €
Prosecco mit hausgemachtem Espuma Ananas-Kokos oder Campari-Orange	0,2 l	6,20 €

AGUA

Gerolsteiner Medium	0,25 l Fl.	2,60 €
	0,75 l Fl.	6,20 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l Fl.	2,60 €
	0,75 l Fl.	6,20 €
Hauswasser Medium - Mit frischer Minze, nachhaltig und ökologisch	0,5 l Fl.	3,50 €
	1,0 l Fl.	5,40 €

SIN ALCOHOL

Alle Softgetränke 0,2 l auch als 0,4 l erhältlich

fritz-kola *1/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
fritz-kola ohne Zucker *1/*2/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
fritz-limo Orange *4/*5	0,2 l Fl.	2,90 €
fritz-limo Zitrone *3	0,2 l Fl.	2,90 €
mischmasch fritz-kola mit Orange *3/*4	0,2 l Fl.	2,90 €
Thomas Henry	0,2 l Fl.	3,00 €
Bitter Lemon *6/*8 Ginger Ale *4/*6 Tonic Water *6/*8		
Fever Tree Premium Indian *6	0,2 l Fl.	3,50 €
Fever Tree Elderflower Tonic *4/*6	0,2 l Fl.	3,50 €
Fever Tree Aromatic Angostura *4/*6	0,2 l Fl.	3,50 €
ai:tea Black Berry Bio Eistee	0,33 l Fl.	3,40 €
ai:tea Pomegranate Bio Eistee	0,33 l Fl.	3,40 €
ai:tea White Peach Bio Eistee	0,33 l Fl.	3,40 €
ai:tea Lemon Bio Eistee	0,33 l Fl.	3,40 €
Müllers Malzbier	0,33 l Fl.	3,50 €

JUGOS

- von Niehoff's Vaihinger -

**Apfel / Ananas / Maracuja / Rhabarber / Lemon Squash
Orange / Banane**

Als Schorle	0,2 l	2,80 €
	0,4 l	4,40 €
Als Saft	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	5,60 €
Frisch gepresster O-Saft	0,2 l	5,50 €

CERVEZA

König Pilsener		0,3 l	3,50 €
		0,5 l	5,50 €
Alster	Bier mit Sprite *6	0,3 l	3,50 €
		0,5 l	5,50 €
Krefelder	Bier mit Cola *8	0,5 l	4,90 €
San Miguel	frisch gezapft	0,3 l	3,50 €
Estrella Damm	aus Barcelona	0,33 l Fl.	3,50 €
König Pilsener	alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,20 €
König Pilsener Alster	alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
Benediktiner Hell		0,3 l	3,20 €
Benediktiner Weissbier		0,5 l Fl.	4,50 €
Alkoholfrei, Naturtrüb oder Dunkel Nur in 0,5 l erhältlich			

ESPIRITU

Carlos Primero	Brandy aus Jerez	4 cl	5,90 €
Veterano	Auf dem Weg zum Brandy	4 cl	4,90 €
Cardenal Mendoza	Pietro Jimenez	4 cl	6,20 €
Hierbas de Mallorca		2 cl	2,60 €
Baileys auf Eis	*6	4 cl	4,80 €
Grappa Bianco		2 cl	2,60 €
Orujo de Hierbas		2 cl	3,00 €
Sambuca Hell oder Cafe	*6	2 cl	2,60 €
Tequila Gold / Silver		2 cl	2,70 €
Jägermeister	*6	2 cl	2,50 €
Ramazotti	*6	2 cl	2,60 €
Averna	*6	2 cl	2,60 €
Mettinger		2 cl	2,20 €
Fassbind Vieille Poire	*H	4 cl	6,00 €
Ein Muss auf jeder Karte und jeden Tropfen wert!			

TRAGOS LARGOS

Cuba Libre	*4/*6/*7	4 cl	6,50 €
Jack Daniels Cola	*7	4 cl	7,00 €
43er mit Milch	*6	4 cl	6,50 €

GIN & TONIC

- mit Fever Tree Tonic + 3,00 € / mit Thomas Henry + 2,70 € -
- verfeinert mit Kaffeebohne/ Orange/ Gurke/ Ingwer/ Limette oder Rosmarin -

Roku Gin *E	4 cl	5,50 €
Hendricks Gin	4 cl	5,50 €
Gin Mare *L	4 cl	5,90 €
Tanqueray Gin *L	4 cl	5,30 €
Bombay Sapphire *L	4 cl	5,30 €
Monkey 47	4 cl	5,90 €
Damians Berliner Brandstifter *c*G*L	4 cl	5,40 €

RUM & WHISKEY

- alle Rum und Whiskey- Sorten als Longdrink auf Eis + 2,50 € -

Botucal Rum *6*L	4 cl	5,20 €
Don Papa *6	4 cl	5,60 €
Ballantines *4*L	4 cl	4,50 €
Dimple *L	4 cl	5,90 €
Chivas Regal *4	4 cl	5,70 €
Bulletin Bourbon *4	4 cl	5,20 €
Woodford Reserve	4 cl	4,90 €

COCKTAILS

Sex on the Beach *4*6	6,90 €
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine	
Ladykiller	7,20 €
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft, Maracujasaft	
Mojito	6,90 €
Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda	
Caipirinha *L	6,90 €
Cachaca, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice	
Gin Fizz *L	6,00 €
Gin, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	
Whiskey Sour *4	6,90 €
Whiskey, Zitronensaft, Sucre de Canne	

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Ipanema	5,90 €
Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Zucker	
Save Drive Home *4*6	6,20 €
Maracujasaft, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	
Virgin Straw *4*6	6,20 €
Bananensaft, Erdbeerextrakt, Lime Juice, Orangensaft	

KAFFEE & CO

- aus der Kaffeerösterei Roestbar -

Café Crème *7	2,60 €
Milchkaffee *7	3,50 €
Espresso *7	2,00 €
Doppelter Espresso *7	3,40 €
Cafe Cortado Espresso mit Milchschaum *7	3,40 €
Carajillo Brandy mit Espresso *7	4,90 €
Cappuccino *7	2,90 €
Latte Macchiato *7	3,50 €

TEE

Glas Tee	2,60 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee	
Frischer Pfefferminz- oder Ingwertee	3,00 €

VINO BLANCO

Pinot Grigio *1 Trocken, feine Frucht	0,2l 4,90 €
Oro de Castilla - Verdejo, Rueda *1 Frisch, tropische Früchte, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, frisches Gras, ausdrucksvoll, perfekte Balance	0,2l 5,90 € 0,75 l Fl. 19,90 €
Agoston - Chardonnay & Viura, Cariñena *1 Frische Frucht von Zitrus, Pfirsich und Honigmelone	0,2l 6,20 €
Mascun - Garnacha Somontano *1 Geschmackvoll, ausgewogen, dezente Säure	0,2l 6,20 € 0,75 l Fl. 20,50 €
Abadía de San Campio - Albariño, Galicia Junger Wein, intensive zitronengelbe Farbe, aromatische Intensität nach Zitrusfrüchten, weich und vollmundig	0,75 l Fl. 28,90 €

VINO ROSADO

Santa Cruz Rosado, Syrah *1 Reife rote Früchte, frisch, leicht, ausgewogen	0,2l 5,90 € 0,75 l Fl. 19,90 €
Mas Donis Rosat, Garnacha *1 Fruchtig, reife rote Beeren, kräutrig und etwas herb mit einem langen schönen Abgang	0,2l 6,20 € 0,75 l Fl. 20,50 €

VINO TINTO

Vino de la Casa *1	0,2l 5,50 € 0,75 l Fl. 17,90 €
Juan Gil - Monastrell, Jumilla *1 Weich und harmonisch, intensives Kirschrot, dezente Tannine, Aromen und reife rote Beeren	0,2l 6,20 € 0,75 l Fl. 21,50 €

David Moreno Crianza - 0,2l 6,20 €
Tempranillo, Rioja *1 0,75l Fl. 21,50 €
Aromen von dunklen Waldfrüchten,
weiche Holznoten, rund mit reifen Tanninen

Atance - Bobal *1 0,2l 6,50 €
Kräftig, fruchtig, fein eingebundene
Säurestruktur. Toni Sarrión ist es gelungen,
diesen sortenreinen Bobal Wein perfekt auszubalancieren!
Der perfekte BIO Wein

Lan Reserva - Tempranillo, Mazuelo, 0,75l Fl. 29,90 €
Garnacha, Rioja *1
Intensives Kirschrot, Aroma mit feinen Röstnoten,
Gehaltvoll mit gut im Alkohol eingebundenen Tanninen

Allergene

A enthält Weizen
B enthält Krebstiere
C enthält Eier
D enthält Fisch
E enthält Erdnüsse
F enthält Sojabohnen
G enthält Milch
H enthält Schalenfrüchte
I enthält Sellerie
J enthält Senf
K enthält Sesamsamen
L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
M enthält Lupinen
N enthält Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoffen
2 mit Geschmacksverstärkern
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat
6 mit Süßungsmitteln
7 Koffeinhaltig
8 Chininhaltig
9 Geschwärzt
10 enthält Phenylalaninquelle