

## **Vorwort / Informationen**

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in **La Finca**.

wir haben uns auf die klassische spanische Küche mit einer Auswahl an Tapas spezialisiert. Die wunderbare, einzigartige mediterrane und kontinentale spanische Küche ist geprägt von einer langen Tradition und verschiedensten Einflüssen durch die Römer, Westgoten und schlussendlich der Maure, die die Süßspeisen auf die Speisekarte brachten. Durch die Vielfalt der Kulturen sind in den Regionen Spaniens besondere Spezialitäten.

Die Besonderheit der spanischen Küche macht vor allem die Kombination aus Meer und Land, aus Berg und Ebene und die Frische und Qualität der Zutaten aus. Die heimischen Produkte, wie Fisch oder Obst und vieles mehr, machen den Geschmack der spanischen Küche aus. Mediterrane Köstlichkeiten wie Olivenöl und Knoblauch beeinflussen die spanische Küche grundlegend. Zutaten, die ursprünglich nicht in Spanien bekannt waren, sind zum Beispiel Tomaten, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Vanille, Schokolade, Zucchini oder Pfeffer. Diese sind heutzutage nicht mehr aus der spanischen Küche wegzudenken, ja sogar zur Basis geworden.

**Tapas:** Um das Wort „Tapa“ („Deckel“) und um den Ursprung der „Tapas“ kursieren mehrere Legenden. Eines davon besagt, dass in den Tavernen und Weinschänken der Schankwirt den Gästen eine Scheibe Wurst oder Brot auf das mit Wein gefüllte Glas legte. Die Sitte, Trinken immer mit Essen zu verbinden, ist sicherlich maurischen Ursprungs und hängt mit der spezifischen Bedeutung des Weins für die Schärfung der Sinne und der Kommunikation in diesem Kulturkreis zusammen. Diese Sitte wurde von Andalusien ausgehend über die Jahrhunderte zu einer „gesamtspanischen“ Sitte.

Schärfen auch Sie Ihre Sinne und eröffnen der Kommunikation ein Tor und Probieren Sie einige unserer Tapas mit einem Glas Wein. Viva la Vida! — Genießen Sie das Leben!

**¡Buen provecho! Guten Appetit!**

Ihr Team von **La Finca**.

## Aperitivos / Aperitif

140	Sherry (trocken, medium, süß)	5cl15% Vol.	3,80 €
141	Martini (bianco, rosso) <sup>1</sup>	4cl14% Vol.	3,00 €
142	Campari <sup>1</sup>	5cl25% Vol.	3,00 €
143	Prosecco Hausmarke	0,1l11% Vol.	4,00 €
144	Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l15% Vol.	5,50 €

## Cervezas / Biere

150	Bitburger (vom Fass)	0,3l	2,30 €
151	Bitburger (vom Fass)	0,4l	3,30 €
152	Alster	0,3l	2,30 €
153	Alster	0,4l	3,30 €
154	Pilsener Alkoholfrei	0,33lFl.	2,50 €
155	Benediktiner Weizenbier	0,5lFl.	3,50 €
156	Benediktiner Kristallweizen	0,5lFl.	3,50 €
157	Benediktiner Dunkles Weizen	0,5lFl.	3,50 €
158	Benediktiner Alkoholfreies Weizen	0,5lFl.	3,50 €
159	Salitos Tequila	0,33l Fl.	3,00 €
160	Köstrißer Schwarzbier	0,3l Fl.	2,50 €
161	Vita malz	0,33 Fl.	2,50 €

## Cervezas españolas / Spanische Flaschenbiere

165	San Miguel	0,33 15,4% Vol.	2,50 €
166	Estrella de Galicia	0,33 15,5% Vol.	2,50 €

### Inhaltsstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeloxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. geschwärt

### Allergiekennzeichnung:

a. Weizen, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fische, e. Erdnüsse, f. Milch, g. Schalenfrüchte, h. Sellerie, i. Senf, j. Sesamsamen, k. Schwefeldioxid, l. Lupinen, m. Weichtiere, n. Soja

## **Bebidas sin alcohol / Alkoholfreie Getränke**

170	Gerolsteiner	0,25lFl.	2,20 €
171	Gerolsteiner	0,75lFl.	4,50 €
172	Saftschorle	0,3l	2,20 €
173	Orangensaft	0,3l	2,20 €
174	Apfelsaft	0,3l	2,20 €
175	Maracujasaft	0,3l	2,20 €
176	Mangosaft	0,3l	2,20 €
177	Ananassaft	0,3l	2,20 €
178	Coca Cola <sup>1,9,12</sup>	0,3l	2,00 €
179	Coca Cola light <sup>1,9,12</sup>	0,3l	2,00 €
180	Fanta <sup>1,3</sup>	0,3l	2,00 €
181	Sprite	0,3l	2,00 €
182	Tonic Water (Schweppes)	0,2l	2,00 €
183	Bitter Lemon (Schweppes)	0,2l	2,00 €
184	Ginger Ale (Schweppes)	0,2l	2,00 €
185	Softgetränke und Saftschorlen	0,4l	3,50 €

## **Bebidas Caliente / Heißgetränke**

189	Café / Kaffee		2,00 €
190	Café Solo / Espresso		1,90 €
191	Café Cortado / Espresso mit Milchschaum		2,10 €
192	Capuccino / Espresso, Milch, Milchschaum		2,30 €
193	Café con leche / Milchkaffee		2,50 €
194	Café Manchado / Latte Macchiato		2,50 €
195	Carajillo Brandy / Kaffee mit Brandy		5,00 €
196	Leche y Leche / Espresso mit gezuckerter Kondensmilch		2,20 €
197	Tee (Verschiedene Sorten)		2,00 €

## **Brandy's**

226	Osborne Veterano	2cl	30% Vol.	4,50 €
227	Carlos I	2cl	40% Vol.	4,00 €
228	Cardenal de Mendoza	2cl	42% Vol.	5,00 €

## **Sopas / Suppen**

01	Crema de Ajo / Knoblauchcremesuppe <sup>f</sup> mit Sahne	4,00 €
02	Sopa de Pescado / Fischsuppe <sup>a, c, h, i, n</sup>	5,00 €
03	Sopa de Tomate/Tomatensuppe	4,00 €

## **Ensaladas / Salate**

06	Ensalada Mixta / Gemischter Salat	4,00 €
07	Ensalada de Tomate / Tomatensalat mit Zwiebeln	4,00 €
08	Ensalada con Pavo / Gemischter Salat mit Putenbrust	8,50 €
09	Ensalada Finca / Gemischter Salat mit Thunfisch und Käse	8,50 €

*Sie haben eine Auswahl zwischen Essig / Öl und hausgemachtem French Dressing  
(Senf, Marmelade, Öl, Salz, Pfeffer)<sup>a</sup>*

## **Tapas y Entremeses frios / Kalte Vorspeisen**

15	Aceitunas / Oliven <sup>14</sup>	2,90 €
16	Ali-Oli / Hausgemachte Knoblauchsauce <sup>f</sup> (Knoblauch, Milch, Öl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft)	2,50 €
19	Pimientos Vinagreta / Eingelegte Paprika	4,00 €
20	Queso Manchego / Käse aus la Mancha	5,90 €
21	Jamon Serrano / Serrano Schinken <sup>1, 2, 3</sup>	6,50 €
22	Boquerones a la Vinagreta / Eingelegte Sardellen	5,00 €
23	Mejillones Vinagreta / Eingelegte Miesmuscheln	6,50 €
24	Tapa de Salchichon / Spanische Salami <sup>1, 2, 3</sup>	4,00 €
25	Alcachofas Vinagreta / Eingelegte Artischocken	4,00 €
26	Plato Mixto Frio / Kalte Vorspeisenplatte <sup>1, 2, 3, f</sup>	8,50 €

## Tapas y Entremeses calientes / Warme Vorspeisen

30	Queso de Cabra con Miel / Ziegenkäse mit Honig <sup>a, c</sup>	6,00 €
31	Calamares a la Romana / Gebackene Tintenfischringe <sup>a</sup>	6,50 €
32	Muslitos de Mar / Gebackene Krebschen <sup>a, b</sup>	4,90 €
33	Chipirones a la Plancha / Gegrillte Tintenfische	7,50 €
34	Gambas Canarias / Scampis Kanarische Art <sup>a, b, c, h, l</sup> (Knoblauch, Tomatensauce, Chilischoten, Öl)	8,00 €
35	Mejillones al Tomate / Miesmuscheln in Tomatensauce <sup>a, c, h, l</sup> (Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Tomaten)	7,90 €
36	Champiñones al Ajillo / Champignons in Knoblauchöl	4,90 €
37	Pimientos de Padron / Kl. Paprikaschoten mit Meersalz (Saisonbedingt)	5,00 €
38	Patatas Bravas/ Kartoffelecken mit scharfe Sauce	4,00 €
39	Patatas con Ali-oli/Kartoffelecken mit Ali-Oli <sup>f</sup>	4,00€
40	Dátiles envueltos en Tocino / 5x Datteln im Speckmantel <sup>g, 1, 2, 3</sup> (gefüllt mit Mandeln)	5,90 €
41	Burritos / 5x Garnelen im Schinkenspeckmantel <sup>1, 2, 3</sup>	5,50 €
42	Chorizo Frito / Frittierte Paprikawurstchen <sup>1, 2, 3</sup>	5,50 €
44	Chorizo con Miel / Paprikawurstchen mit Honig <sup>1, 2, 3, a, c</sup>	5,50 €
45	Boquerones Fritos / Frittierte Sardellen <sup>a</sup>	5,00 €
46	Alitas de Pollo / Chicken Wings <sup>a, g</sup>	5,00 €
47	Albondigas Españolas/Mettbällchen auf spanische Art	5,00€
48	Plato Vegetariano/ Vegetarische Platte	12,50€
49	Pincho de Gambas/Scampispieß	4,50 €
50	Plato Mixto caliente / Große warme Vorspeisenplatte <sup>1, 2, 3, a, b, g</sup>	15,90 €

## Pescados / Fischgerichte

60	Salmón en Salsa de Mango/ Lachsfilet in Mangosauce	16,50€
62	Calamares a la Romana / Gebackene Tintenfischringe <sup>a, f</sup>	11,90 €
63	Salmon a la Plancha / Gegrilltes Lachsfilet <sup>a, g</sup>	14,90 €
64	Gambas a la Plancha / Gegrillte Scampis <sup>a, b, f</sup>	15,50 €
65	Chipirones a la Plancha / kleine gegrillte Tintenfische <sup>a, g</sup>	11,50 €

## Carnes / Fleischgerichte

75	Pollo al Ajillo / Gegr. Hähnchenkeule in Knoblauchsauce <sup>a, c, h, i, n</sup>	9,90 €
76	Solomillo de Cerdo a la Plancha / Gegrilltes Schweinefilet <sup>g</sup>	12,50 €
77	Solomillo a la Pimienta Verde/ Schweinefilet in Pfeffersauce	13,50 €
78	Entrecot de Vaca a la Plancha / Gegrilltes Rumpsteak (200gr.)	15,50 €
79	Entrecot a la Pimienta /Rumpsteak in Pfeffersauce (200gr.)	17,50 €
80	Pavo con salsa de Champiñones/Putensteak in Champignonsauce	12,00 €
81	Entrecote <b>La Finca</b> /Rumpsteak in Hummersauce und Scampis	19,00 €

Zu allen Fleischgerichten reichen wir mit Rote Sauce <sup>a, g</sup>

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir:  
einen Salat der Saison , "Spanische" Kartoffeln oder Reis**

90	Currywurst XXL mit Pommes <sup>2, 3, c, i</sup>	5,90 €
91	Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Gewürzgurke	8,90 €
92	Matjes „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Gewürzgurke <sup>a, c, d, i, f, n</sup>	8,90 €
93	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat <sup>a, c</sup>	9,50 €
94	Schweineschnitzel „Jäger Art“ In Champignonrahmsauce mit Pommes <sup>a, c, f, h, i, n</sup>	10,50 €

## Para nuestros niños / Für unsere kleinen Gäste

95	Alitas de Pollo / Chicken Wings mit Pommes <sup>a, g</sup>	6,00 €
97	Schweineschnitzel mit Pommes <sup>a, c</sup>	6,00 €

## Postres Caseros / hausgemachte Desserts

99	Flan de Huevo Casero / Karamellpudding <sup>c, f</sup>	4,50 €
----	--	--------

## Helados / Eis

100	Helado de Naranja / Gefrorene Orange mit Eis gefüllt <sup>1, f</sup>	3,00 €
101	Helado de Coco / Kokoschale mit Eis gefüllt <sup>1, f</sup>	3,50 €
102	Helado de Tiburon / Eisüberraschung für Kinder <sup>1, f</sup>	3,00 €
104	Helado de Crema Catalana / Vanillepuddingeis <sup>1, f</sup>	4,90 €

## VInos / Weine

### Vino de Casa / Hauswein

		0,2l	0,75l Fl.
240	Weißwein <sup>l</sup>	3,80 €	11,50 €
242	Rotwein <sup>l</sup>	3,80 €	11,50 €
244	Rosēwein <sup>l</sup>	3,80 €	11,50 €

### Vino blanco / Weißwein

		0,2l	0,75l Fl.
248	Albali semidulce / lieblich <sup>l</sup>	4,00 €	12,50 €
252	Veranza Chardonnay <sup>l</sup>	4,50 €	15,00 €
253	Rioja Vega blanco <sup>l</sup>	4,90 €	15,50 €
260	Weinschorle		3,80 €

### Vino tinto / Rotwein

		0,2l	0,75l Fl.
270	Las Chanas semidulce / lieblich <sup>l</sup>	4,00 €	12,50 €
276	Rioja tempranillo <sup>l</sup>	4,50 €	15,00 €
278	Merlot (Castilla de la Mancha) <sup>l</sup>	4,50 €	15,00 €
282	Marquēs de Căceres Rioja) <sup>l</sup>	5,90 €	19,00 €

### Sangria

		0,5l	1.lts Fl.
249	Sangria <sup>l</sup>	6,50 €	12,00 €

***Für weitere Weinempfehlungen fragen Sie das Personal!***

***Alle unsere Weine können Sie auch zu unserem  
Außer Haus Preis mitnehmen!!!!***

## Longdrinks

200	<i>Gin Tonic Water</i> <sup>10</sup>	6cl	6,00 €
201	<i>Wodka Orange</i>	4cl	6,00 €
202	<i>Havanna Club Cola</i> <sup>1,9</sup>	4cl	6,00 €
203	<i>Campari Orange</i> <sup>1</sup>	4cl	6,00 €
204	<i>Osborne Veterano Cola</i> <sup>1,9</sup>	4cl	6,00 €
205	<i>Jack Daniel's Cola</i> <sup>1,9</sup>	4cl	7,00 €

## Alcoholes y Licores / Spirituosen und Liköre

210	<i>Anis (trocken)</i>	2cl 45% Vol.	2,50 €
211	<i>Anis (süß)</i>	2cl 35% Vol.	2,50 €
212	<i>Licor 43</i>	2cl 31% Vol.	3,00 €
213	<i>Tunel hierbas secas</i>	2cl 40% Vol.	2,50 €
214	<i>Tunel hierbas media / dulces</i>	2cl 22% Vol.	2,50 €
215	<i>Baileys</i> <sup>1</sup>	2cl 17% Vol.	2,50 €
216	<i>Fernet branca</i>	2cl 39% Vol.	2,50 €
217	<i>Averna</i>	2cl 29% Vol.	2,50 €
218	<i>Ramazotti</i>	2cl 30% Vol.	2,50 €
219	<i>Orujo</i>	2cl 40% Vol.	2,50 €
220	<i>Orujo de Heirbas</i>	2cl 30% Vol.	2,50 €
221	<i>Tequila (weiß oder braun)</i>	2cl 38% Vol.	2,50 €
222	<i>Ponce</i>	2cl 27% Vol.	2,50 €

## Whiskey's

230	<i>Jim Beam</i>	2cl 40% Vol.	3,50 €
231	<i>Johnnie Walker Red Label</i>	2cl 40% Vol.	4,00 €
232	<i>Jack Damiel's</i>	2cl 40% Vol.	4,50 €

*Kennlich gemachte Zusatzstoffe am Anfang*



## Fruchtige Cocktails

320	<i>Latin Lover</i> <i>Sierra Tequila, Pitu, Lime Juice, Zitronen- und Ananassaft</i>	6,50 €
321	<i>Sex on the Beach</i> <i>Three Sixty Wodka, Peach Tree, Cassissée, Zitronen- und Maracujasaft</i>	6,50 €
322	<i>Sex on the Beach &gt;&gt;Antonio´s</i> <i>Three Sixty Wodka, Peach Tree, Cassissée, Kokossirup, Zitronen- und Mangosaft</i>	6,50 €
323	<i>Tequila Sunrise</i> <i>Sierra Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine</i>	6,50 €

## Starke Cocktails

326	<i>Mai Tai</i> <i>Bacardi, Old Pascas Black, Jamaica Rum 75%, Apricot Brandy, Lime Juice, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft</i>	7,50 €
327	<i>Zombie</i> <i>Bacardi, Old Pascas Black, Old Pascas 73%, Lime Juice, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine</i>	7,50 €

## Alkoholfreie Cocktails

330	<i>Ipanema</i> <i>Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale, Maracujasaft</i>	5,50 €
331	<i>Strawberry Ipanema</i> <i>Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale, Erdbeere</i>	5,50 €
332	<i>San Francisco</i> <i>Ananas-, Orangen-, Maracuja- und Zitronensaft, Grenadine</i>	5,50 €
333	<i>Virgin Colada</i> <i>Ananas- und Orangensaft, Sahne, Kokossirup</i>	5,50 €
334	<i>Think Pink</i> <i>Ananas- und Zitronensaft, Grenadine, Kokossirup</i>	5,50 €

## Karibische Cocktails

300	<i>Caipirinha</i> <i>Pitu, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Soda</i>	6,50 €
301	<i>Caipimara</i> <i>Sierra Tequila, Limetten, Rohrzucker, Grenadine, Maracujasaft</i>	6,50 €
302	<i>Strawberry Caipirinha</i> <i>Pitu, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Erdbeersaft</i>	6,50 €
303	<i>Mangorissima</i> <i>Three Sixty Wodka, Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Mangosaft</i>	6,50 €
304	<i>Daiquiri</i> <i>Havana Club, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	6,50 €
305	<i>Mojito Classic</i> <i>Bacardi, Limetten, Rohrzucker, Soda, frische Minze</i>	6,50 €
306	<i>Mango Fusion Mojito</i> <i>Bacardi, Limetten, Rohrzucker, Soda, Mangosaft, frische Minze</i>	6,50 €

## Sahnige Cocktails

310	<i>Piña Colada<sup>f</sup></i> <i>Bacardi, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>	6,50 €
311	<i>Mango Colada<sup>f</sup></i> <i>Bacardi, Sahne, Kokossirup, Mangosaft</i>	6,50 €
312	<i>Passion Colada<sup>f</sup></i> <i>Bacardi, Sahne, Kokossirup, Maracujasaft</i>	6,50 €
313	<i>Baileys Colada<sup>f</sup></i> <i>Baileys, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>	6,50 €
314	<i>43er Colada<sup>f</sup></i> <i>Licor 43, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>	6,50 €
315	<i>Swimming Pool<sup>f</sup></i> <i>Three Sixty Wodka, Bacardi, Blue Curacao, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>	6,50 €
316	<i>Mamasita<sup>f</sup></i> <i>Sierra Tequila, Blue Curacao, Sahne, Maracujasaft</i>	6,50 €