

Rotweine, 0,75 l

Arroyo Tinto	18,00
D.O. Ribera del Duero, Bodega Arroyo, Jhrg. 2007 Tempranillo – trocken, fruchtig und lang anhaltend im Geschmack, saftige Frucht, mineralische Note, feine und reife Tannine.	
Mas Donis	18,50
D.O. Montsant, Bodega Celler de Capcanes, Jhrg. 2007 Garnacha, Syrah – intensiv dunkler Himbeerton, ausgeprägt fruchtiges Aroma, am Gaumen geschmackvoll, fruchtbetont, mit sortentypischen Noten, sehr harmonisch	
Panarroz	20,00
D.O. Jumilla, Bodega Olivares, Jhrg. 2009 Syrah, Mouvrède & Grenache – trocken, feinwürzig, viel Eleganz und Finesse	
Pena Cadiella	22,00
D.O. Alicante, Vins del Comtat,, Jhrg. 2006 Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo, Giró 6 Monate Ausbau in französischer und amerikanischer Eiche, samtig, interessant, mit fruchtigen Noten von Kräutern und Früchten	
Heredad Ugarte	24,00
D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte, <i>Crianza</i> , Jhrg. 2005 Tempranillo, Garnacha – 15 Monate Holzfass-Ausbau und 6 Monate Flaschenreifung, weicher angenehmer Körper, nachhaltig, excellent	
Lan	24,50
D.O. Rioja, Bodega Lan, <i>Crianza</i> , Jhrg. 2006 Tempranillo – brillantes Kirschrot, fruchtiges Bukett mit eleganter Holznote, harmonisch und ausgewogen mit süßen und eleganten Tanninen	
Ijalba	25,00
D.O. Rioja, Bodega Vina Ijalba, <i>Crianza</i> , Jhrg. 2005 Tempranillo, Graciano – ökologisch angebauter Wein, purpurrote Farbe, intensive Aromen, hervorragendes Bukett, viel Körper, abgerundeter Geschmack	
Phylos	26,50
D.O. Ribera del Duero, Bodega De Blas Serrano, Jhrg. 2007 Tinta del Pais – steht für Eleganz, Frische und Reintönigkeit ohne den in Ribera del Duero meist dominanten Fruchtsüßeton	
Dominio de Ugarte	33,00
D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte, <i>Reserva</i> , Jhrg. 2003 Tempranillo, Graciano – 12 Monate Ausbau in amerikanischer Eiche und 24 Monate Flaschenreifung, breite Aromenpalette, ausdrucksstark, schmeichelnd am Gaumen	
Cedula Real	55,00
D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte, <i>Gran Reserva</i> , Jhrg. 1998 90% Tempranillo, 10% Otras – 24 Monate Ausbau in amerikanischer Eiche und 72 Monate Flaschenreifung; die Weinberge haben eine Höhe von ca. 600 m und die Rebstöcke sind im Durchschnitt 50 Jahre alt; kirschrot, leichter Rosinenduft, rund, zierlich und samtig im Mund	

Alle Flaschenweine können Sie auch
in unserem **Einzelhandel** erwerben.

Die Preisliste erhalten Sie bei unserem Service
oder zum Download auf unserer Homepage
www.cervantes-harpenfeld.de

Cervezas – Biere

Beck's Pils	vom Fass, 30 cl	2,50
	vom Fass, 50 cl	3,90
Beck's Green Lemon	Flasche, 33 cl	2,50
Beck's alkoholfrei	Flasche, 33 cl	2,50
San Miguel	Flasche, 25 cl	2,20
San Miguel alkoholfrei	Flasche, 25 cl	2,20
Franziskaner Hefe hell	Flasche, 50 cl	3,50
Franziskaner Hefe dunkel	Flasche, 50 cl	3,50
Franziskaner alkoholfrei	Flasche, 50 cl	3,50
Staropramen dark Lager	vom Fass, 30 cl	2,50
	vom Fass, 50 cl	3,90

Aperitivos – Aperitif

Manzanilla	5 cl	3,00
Pedro Ximénez, Solera	5 cl	4,00
Moscatel	5 cl	3,50
Martini	5 cl	3,00
Campari	4 cl	3,00
Aperol	4 cl	3,00
Bitter Kas, alkoholfrei	20 cl	3,00

Aguardientes – Klare

Martin Codax Aguardente de Galicia Spanischer Grappa	2 cl	3,50
El Federal Spanischer Tequila	2 cl	3,00

Licores de hierbas – Kräuter

Absenta, 80° red, 70° green (mit Leitungswasser)	2 cl	4,50
Hierbas secas (trocken)	2 cl	2,00
dolce (süß)	2 cl	2,00
Ramazzotti	2 cl	2,50
Licor 43	2 cl	3,00

Brandys

Osborne Veterano	2 cl	3,00
Osborne Solera 103	2 cl	3,00
Osborne Magno	2 cl	3,50
Cruz Conde Solera 1902	2 cl	4,00
Lepanto Solera Grand Reserva	2 cl	4,50
Lepanto Solera Pedro Ximenez	2 cl	6,50
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50
Cardenal Mendoza Carta Real	2 cl	8,50
Grand Duque d'Alba	2 cl	5,00
Carlos 1. Imperial	2 cl	7,50

Vinos – Flaschenweine

Weißweine, 0,75 l

Las Dos Ces	18,50
D.O. Utiel Requena, Chosas Carrascal, ökologischer Anbau, Jhrg. 2010 Sauvignon Blanc – Macabeo Viura , in der Nase helle Floralnoten offenbart er sich frisch und frühlingshaft, intensiv, seidig im Mund	
Clavidor	18,00
D.O. Rueda, Bodega Vidal Soblechero, Jhrg. 2007 Verdejo, Viura – trocken, volle Frucht, harmonischer Geschmack	
Contrapunto	20,00
D.O. Rias Baixas, Bodega Agro de Bazan, Jhrg. 2008 Albarino – strohfarben, fruchtiges Aroma, geschmackvoll, frische leichte Säure	
Vina Esmeralda	22,00
D.O. Pinedes, Bodega Miguel Torres, Jhrg. 2010 Muscat d' Alexandria, Gewürztraminer – Bukett von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin, am Gaumen zugleich lebendig-frisch und komplex mit zarten Gewürznoten	
Martin Codax	26,50
D.O. Rias Baixas, Bodega Martin Codax, Jhrg. 2007 Albarino – delikat, frisch, lebhaft, elegant, eine Spitzen-Rebsorte	

Sekt, 0,75 l

S'amengual	28,50
Bodega S'amengual Macabeo, Parellada – Brut Reserva, 18 Monate Flaschengärung, strohgelbe Farbe in der Nase Aromen von Apfel und Pfirsich, im Geschmack Tiefe und langanhaltendes Aroma, feinperlig – Cava – spanischer Sekt nach Champagner-Methode	

Roséwein, 0,75 l

Tres Obispos	24,00
D.O. Bierco, Bodega Pittacum, Jhrg. 2008 Mencia , mit mineralischer Note von feuchter Erde, Schiefer und Moos, in der Nase frisch mit fruchtigem Bukett	

Rotweine, 0,75 l

Alconde Collection Tinto Semi Seco	15,00
D.O. Navarra, Bodegas Alconde Tempranillo – junger Rotwein mit dunkelroten Reflexen, fruchtiger frischer Wein mit intensiven Kirscharomen, delikat und ansprechend, mit milder Süße und hamonischer Säure	
Término de Ugarte	17,50
D.O. Rioja, Bodega Heredad Ugarte, <i>Cosecha</i> , Jhrg. 2007 Tempranillo, Garnacha – trocken, geschmeidig, fein und überzeugend im Geschmack	

**Weitere Rotweine finden Sie
auf der nächsten Seite.**