

— TAPAS DE LA SEMANA WOCHENKARTE

Sopa de castañas de invierno^{a,g,h3,11,2} **VEGGI** · 9,80
Winterliche Maronensuppe

Pato al vacío con lombarda casera y láminas de albóndigas^{a,c,g,r,15,2} **CARNE** · 14,90
Ente sous vide mit hausgemachten Rotkohl & Serviettenknödel

Bacalao a la canaria^{d,g,b,c,l,2} **PEZ** · 13,90
Kabeljau nach kanarischer Art

Arroz negro con almejas y gambas^{b,o,2,3,7} **PEZ** · 12,90
Garnelen & Muscheln auf schwarzen Reis

Hamburguesa con queso, tocino duroc, ens., remoulade casera, salsa BBQ, papas^{a,c,f,o,2,3,5,7} **CARNE** · 15,90
Smash-Burger v. spanischem Weiderind, Käse, Duroc-Bacon, Salat, Remoulade, BBQ-S., Pommes

Crema de espéculoos quemados YOSOY^{a,a1,c,g,1,2,3,4,8,11,16} **POSTRE** · 7,90
Gebrannte Spekulatius Creme YOSOY

— RECOMENDACIONES DE BEBIDAS RECOMMENDATIONS DRINKS

Cóctel de la semana: YOSOY MARTINI PUMKIN SPICE^{a,1}
Gin, Kahlua, Pumpkin spice Sirup & Espresso · 9,80

Cóctel de la semana: YOSOY WINTER MANDARINE^{a,1}
Mandarinen, Gin, Zitrone, Mandelsirup & Eiweiss · 9,80

PITTACUM 2021^K TINTO

D.O. Bierzo, Rebsorte: 100 % Mencia, 50-80 Jahre alte Reben, 8 Monate im Fass...
Im Glas leuchtet intensives Rubinrot, verströmt fruchtige Noten von Pflaume, Himbeere, Kirsche
0,25 l · 14,10 – 0,5 l · 27,90 – Fl. · 39,90

YOSOY Sprizz – Weißwein, Mineralwasser & Aperol – 0,4 l · 9,40
Sangría – 0,25 l · 7,00 – 0,5 l · 12,90 – 1,0 l · 22,00

— PLATOS DE TAPAS TAPASPLATTEN

1 KILO Gambas al ajillo y 1 Botella TERRAS GAUDA 2022^{b,o,K} **PEZ** · ~~94,00~~ **ahora: 49,00**
1 KILO Knoblauchgarnelen + 1 Flasche TERRAS GAUDA 2022

Plato Ibérico^{a,a1,g,1,1,2,3,4,6,7,8} **FRIA** · 27,40

Salchichón & Chorizo extra de Bellota, Manchegokäse, Ibéricoschinken,
Lomo Ibérico, Kapernbeeren & gemischten Oliven

Plato Quesos „La Viaje“^{4,2,3,5,6,8,16,g,m,z} **FRIA** · 19,70

Kulinarische Reise mit den spanischen Käsesorten, Tetilla, Mahón, Ideazabal
a la plancha, Manchego mit Quittenmarmelade

Plato Carne a la Plancha con chucrut^{1,z} **CALIENTE** · 24,70

Bonbon de Butifara, Iberico Secreto, Hühnchen, auf andalusischem Weisskraut,
serviert mit Kartoffel, Zwiebelkaramell & Pinienkernen

— POSTRES DE LA CASA DESSERTS IM YOSOY

Pera al vino tinto en salsa de chocolate^{9,2,a1,c,7} · 7,90
Rotweibirne in Schokoladensofse

Tarta templada de almendras con salsa de naranja y helado de turrón^{a,a1,c,g,3,16} · 8,90
Warmer Mandelkuchen mit Orangensauce und Nougateis

Postre YOSOY - flan royal, mousse de chocolate & brownie crumble^{a,a1,h1,z,c,g,1,2,3,4,8,11} · 11,90
Postre YOSOY - Flan Royal, Schokoladenmousse & Brownie crumble



YOSOY

TAPAS DE LA SEMANA SPECIALS OF THE WEEK

Sopa de castañas de invierno^{a,g,h3,11,2} **VEGGI** · 9,80
Winter chestnut soup

Pato al vacío con lombarda casera y láminas de albóndigas^{a,c,g,r,15,2} **CARNE** · 14,90
Duck souvied with homemade red cabbage & served dumplings

Bacalao a la canaria^{d,g,b,c,1,2} **PEZ** · 13,90
Canarian-style cod

Arroz negro con almejas y gambas^{b,o,2,3,7} **PEZ** · 12,90
Shrimp & mussels on black rice

Hamburguesa con queso, tocino duroc, ens., remoulade casera, salsa BBQ, papas^{a,c,f,o,2,3,5,7} **CARNE** · 15,90
Smash-Burger made from spanish beef with cheese, duroc bacon, salad, remoulade, BBQ, fries

Crema de espéculoos quemados YOSOY^{a,a1,c,g,1,2,3,4,8,11,16} **POSTRE** · 7,90
Burnt speculoos cream YOSOY

RECOMENDACIONES DE BEBIDAS RECOMMENDATIONS DRINKS

Cóctel de la semana: YOSOY MARTINI PUMKIN SPICE^{a,1}
Gin, Kahlua, Pumpkin spice Sirup & Espresso · 9,80

Cóctel de la semana: YOSOY WINTER MANDARINE^{a,1}
Mandarines, Gin, Lemon, Orgeat & Egg white · 9,80

PITTACUM 2021^K TINTO

DO. Bierzo, grape variety: 100% Mencía, 50-80 year old vines, 8 months in barrel ...
In the glass, it shines in an intense ruby red, exuding fruity floral notes of plum, raspberry and cherry
0,25l · 14,10 – 0,5l · 27,90 – Fl. · 39,90

YOSOY Sprizz – white wine, mineral water & aperol – 0,4l · 9,80

Sangria – 0,25l · 7,00 – 0,5l · 12,90 – 1,0l · 22,00

PLATOS DE TAPAS PLATES OF TAPAS

1 KILO Gambas al ajillo y 1 Botella TERRAS GAUDA 2022^{b,o,K} **PEZ** · ~~94,40~~ ahora: 49,00
1 KILO Knoblauchgarnelen + 1 Flasche TERRAS GAUDA 2022

Plato Ibérico^{a,a1,g,1,1,2,3,4,6,7} **FRIA** · 27,40

Salchichón & chorizo extra de Bellota, manchego cheese, iberian ham, lomo Ibérico, carper berries & mixed olives

Plato Quesos „La Viaje^{4,2,3,5,6,8,16,g,m,z} **FRIA** · 19,70

Culinary trip with the spanish cheeses: tetilla, mahón, ideazabal a la plancha, manchego with quince jam

Plato Carne a la Plancha con chucrut^{1,z} **CALIENTE** · 24,70

Bonbon de butifara, Iberico Secreto, chicken, with andalusian „weisskraut“ served with potato, onioncaramel & pine nuts

POSTRES DE LA CASA DESSERTS IM YOSOY

Pera al vino tinto en salsa de chocolate^{9,2,a1,c,7} · 7,90
Red wine pear in chocolate sauce

Tarta templada de almendras con salsa de naranja y helado de turrón^{a,a1,c,g,3,16} · 8,90
Warm almond cake with orange sauce and nougat ice cream

Postre YOSOY – flan royal, mousse de chocolate & brownie crumble^{a,a1,h1,z,c,g,1,2,3,4,8,11} · 11,90
Postre YOSOY – flan royal, chocolate mousse & brownie crumble



YOSOY

TAPAS, ARROZ Y OTRAS, POSTRTE TAPAS, SPEISEN, DESSERTS

Serrano Gran Reserva^{1,3,15} CARNE	80 g	10,90	Pulpo a la gallega^{o,r} PEZ	Portion	14,90
Serranoschinken 12 Monate gereift			Gegrillter Pulpo mit Kartoffeln (Der Klassiker an jedem Tisch)		
Chorizo Ibérico extra de Bellota^{a,a1,g,f,1,2,3,7} CARNE	80 g	9,20	Queso de cabra en masa de brick^{a,c,g,o,2,3,5,16} VEGGI	Portion	9,70
Paprikawurst vom schwarzen Eichelmastschwein			Ziegenkäse im Brickteigmantel dazu Honig		
Salchichón Ibérico extra de Bellota^{a,a1,g,1,2,3,4,7,8} CARNE	80 g	8,90	Chipirones^{a,a1,b,c,d,g,m,r,1,2,3,5} PEZ	Portion	11,90
Salami vom schwarzen Eichelmastschwein			Baby Tintenfisch mit Alioli		
Jamón de bellota ibérico^{2,3,7} CARNE	80 g	13,90	Coliflor marinada al horno^{h,3,h5} VEGGI	Portion	8,20
Iberischer Schinken vom Pata Negra			Gebackener Blumenkohl mit Walnüssen & Granatapfel		
Lomo Ibérico de Bellota^{a,a1,g,1,2,3,4,7,8} CARNE	80 g	10,90	Gambones al ajillo^{b,o} PEZ	Portion	12,80
Filet-Rücken (Lende) vom schwarzen Eichelmastschwein			Gebratene Gambas in Knoblauch- Weissweinsauce		
Llonganissa catalana de Pagès de Vic^{a,a1,g,1,2,3,4,7,8} CARNE	80 g	9,20	Albóndigas^{a,a1,c,g,m,o,1,2} CARNE	Portion	7,30
Katalanische Edelsalami aus dem Gebirge			Hackfleischbällchen in Tomatensauce		
Verduras mediterraneas^{b,z,16} VEGGI	Portion	6,20	Chistorra con papas y manzana^{o,2,3,16} CARNE	Portion	7,90
Mediterranes Gemüse			Baskische gebratene Mini-Würstchen mit Kartoffeln		
Ens. de garbanzos con mayonesa de curry^{b,z,16} VEGGI	Portion	6,90	Croquetas de jamón ibérico^{a,a1,c,f,g,l,m,n,2,4} CARNE	Portion	7,30
Kichererbsensalat mit hausgemachter Currymayonaise			Ibérico Schinken kroketten		
Mejillones en escabeche^{2,c,d,o} PEZ	Portion	9,40	Dátiles con almendra y tocino^{h,h1,1,2,3} CARNE	Portion	5,70
Miesmuscheln in Sauerbrine			Datteln mit Mandel im Speckmantel		
Manchego en aceite de oliva^{b,z,16} VEGGI	Portion	8,20	Muslito de pollo^z CARNE	Portion	8,90
Manchego-Käse in Olivenöl			Marinierte Hähnchenkeule in Knoblauchsauce		
Manchego^{9,1,2,8} VEGGI	80 g	7,90	Iberico Secreto CARNE	Portion	10,80
Halb gereifter leicht pikanter Käse			Secreto vom Iberischen Schwein/jus		
Burgos^{9,2,8} VEGGI	Portion	7,90	Paella de la casa^{a,a1,b,d,l,m,o,r,1,2,3,4,5} CARNE PEZ	Portion	24,60
Schafskäse in Knoblauch			Span. Nationalgericht in der Pfanne serviert		
Escalivada de atun^{2,3,16,d,z} PEZ	Portion	8,30	Papas arrugadas con sus mojos^{a,a1,o,1,2,3,5} VEGGI	Portion	7,30
Thunfisch auf gegrilltem Gemüse			Kanarische Salzkartoffeln mit Paprika- & Koriander mojo		
Hongos de temporada con hierbas^z VEGGI	Portion	7,60	Papas bravas con su salsa^{a,a1,c,g,o,1,2,3,8} VEGGI	Portion	7,30
Seasonal mushrooms with various herbs			Frittierte pikante Kartoffelstücke mit Tomaten- Chili- Sauce		
Aceitunas verdes^{1,2,3,4,6} VEGGI	Portion	4,90	Pimientos de Padrón VEGGI	Portion	8,90
Grüne Oliven eingelegt			Kleine pikante frittierte Paprikas mit Meersalz		
Alcaparras^{o,2,3} VEGGI	Portion	4,90	Pisto al YOSOY^{9,8} VEGGI	Portion	7,90
Kapernbeeren			Spanische Gemüsepfanne überbacken mit Käse		
Boquerones en vinagre^{d,o} PEZ	Portion	6,90	Rabas^{a,a1,b,c,d,g,m,r,1,2,3,5} PEZ	Portion	8,90
Sardellen in Petersilienöl eingelegt			Frittierte Calamaristreifen mit Alioli		
Ensalada de marisco^{a,a1,b,d,g,o,r,1,2,8} PEZ	Portion	7,40	Tortilla española^{c,1,2,3,5} VEGGI	Portion	9,40
Eingelegte Meeresfrüchte			Klassischer spanischer Kartoffelkuchen mit Alioli		
Ensalada mixta con pepino, tomates, pimientos VEGGI	8,70		Salsa Alioli or Mojo rojo^{a,a1,c,g,o,1,2,3,5} VEGGI	Portion	2,60
Gemischter Salat mit Gurke, Tomaten, Paprika & Oliven ^{z,16}			Knoblauchmayonnaise oder Paprikamojo Sauce		
Ensaladilla rusa^{a,a1,c,d,g,l,m,o,1,2} PEZ	Portion	7,20			
Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch					
Pan con tomate^{a,a1,g,n} VEGGI	Portion	6,20			
Baguette mit geriebener spanischer Bergtomate					
Pan sin gluten^f VEGGI	Portion	4,00			
Glutenfreies Brot					



YOSOY

TAPAS, ARROZ Y OTRAS, POSTRTE TAPAS, MAINS, DESSERTS

Serrano Gran Reserva ^{1,3,15} CARNE	80 g	10,90
Serrano ham matured 12 months		
Chorizo Ibérico extra de Bellota ^{a,a1,g,f,1,2,3,7} CARNE	80 g	9,20
Extra Iberian acorn-fed Chorizo Sausage		
Salchichón Ibérico extra de Bellota ^{a,a1,g,1,2,3,4,7,8} CARNE	80 g	8,90
Extra Iberian acorn-fed Salchichón Sausage		
Jamón de bellota ibérico ^{2,3,7} CARNE	80 g	13,90
Iberian cured ham		
Lomo Ibérico de Bellota ^{a,a1,g,1,2,3,4,7,8} CARNE	80 g	10,90
Fillet loin of black acorn-fed pig		
Llonganissa catalana de Pagès de Vic ^{a,a1,g,1,2,3,4,7,8}	80 g	9,20
Traditional catalan dried sausage from Vic CARNE		
Verduras mediterraneas ^{b,z,16} VEGGI	Portion	6,20
Mediterranean vegetables		
Ens. de garbanzos con mayonesa de curry ^{b,z,16}	Portion	6,90
Chickpea salad with homemade curry mayonnaise VEGGI		
Mejillones en escabeche ^{2,c,d,o} PEZ	Portion	9,40
Sour marinade mussels		
Manchego en aceite de oliva ^{b,z,16} VEGGI	Portion	8,20
Manchego cheese in virgin olive oil		
Manchego ^{9,1,2,8} VEGGI	80 g	7,90
Semi-ripened, slightly spicy cheese		
Burgos ^{9,2,8} VEGGI	Portion	7,90
Sheep cheese in garlic oil & peppers		
Escalivada de atun ^{2,3,16,d,z} PEZ	Portion	8,30
Tuna on grilled vegetable		
Hongos de temporada con hierbas ^z VEGGI	Portion	7,60
Seasonal mushrooms with various herbs		
Aceitunas verdes ^{1,2,3,4,6} VEGGI	Portion	4,90
Green olives, marinated		
Alcaparras ^{0,2,3} VEGGI	Portion	4,90
Large capers		
Boquerones en vinagre ^{d,o} PEZ	Portion	6,90
Fresh sardines in parsley-oil		
Ensalada de marisco ^{a,a1,b,d,g,o,r,1,2,8} PEZ	Portion	7,40
Seafood salad		
Ensalada mixta con pepino, tomates, pimientos VEGGI	8,70	
Mixed salad with cucumber, tomatoes, peppers & olives ^{z,16}		
Ensaladilla rusa ^{a,a1,c,d,g,l,m,o,1,2} PEZ	Portion	7,20
Spanish potato salad with tuna		
Pan con tomate ^{a,a1,g,n} VEGGI	Portion	6,20
Baguette with grated mountain tomato		
Pan sin gluten ^f VEGGI	Portion	4,00
Gluten-free bread		

Pulpo a la gallega ^{0,r} PEZ	Portion	14,90
Grilled pulpo with potatoes (Classic dish at all the tables)		
Queso de cabra en masa de brick ^{a,c,g,o,2,3,5,16} VEGGI	Portion	9,70
Goat cheese wrapped in brick dough with honey		
Chipirones ^{a,a1,b,c,d,g,m,r,1,2,3,5} PEZ	Portion	11,90
Baby squid with alioli		
Coliflor marinada al horno ^{h,3,h5} VEGGI	Portion	8,20
Roasted Cauliflower with walnuts & pomegranate fruit		
Gambones al ajillo ^{b,o} PEZ	Portion	12,80
Prawns grilled in garlic- whitewine sauce		
Albóndigas ^{a,a1,c,g,m,o,1,2} CARNE	Portion	7,30
Meatballs in tomato sauce		
Chistorra con papas y manzana ^{0,2,3,16} CARNE	Portion	7,90
Basque fried mini sausages with potatoes		
Croquetas de jamón ibérico ^{a,a1,c,f,g,l,m,n,2,4} CARNE	Portion	7,30
Ibérico ham croquettes		
Dátiles con almendra y tocino ^{h,h1,1,2,3} CARNE	Portion	5,70
Dates with almond on a skewer with bacon stripes		
Muslito de pollo ^z CARNE	Portion	8,90
Marinated chicken leg in garlic sauce		
Iberico Secreto CARNE · ·	Portion	10,80
Secreto of Iberian pork /jus		
Paella de la casa ^{a,a1,b,d,l,m,o,r,1,2,3,4,5} CARNE PEZ	Portion	24,60
Spanish national dish, served in the pan		
Papas arrugadas con sus mojos ^{a,a1,o,1,2,3,5} VEGGI	Portion	7,30
Canarian salted potatoes		
Papas bravas con su salsa ^{a,a1,c,g,o1,2,3,8} VEGGI	Portion	7,30
Fried potato cubes with mojo rojo		
Pimientos de Padrón VEGGI	Portion	8,90
Small fried green peppers		
Pisto al YOSOY ^{9,8} VEGGI	Portion	7,90
Spanish vegetable mix, with grilled cheese		
Rabas ^{a,a1,b,c,d,g,m,r,1,2,3,5} PE	Portion	8,90
Fried calamari stripes with alioli		
Tortilla española ^{c,1,2,3,5} VEGGI	Portion	9,40
Classic spanish potato omelette with aliol		
Salsa Alioli or Mojo rojo ^{a,a1,c,g,o,1,2,3,5} VEGGI	Portion	2,60
Bread with Garlic mayonnaise or light spicy tomato dip		



YOSOY

VINOS WEINE

VINOS WEINE

Son Prim 2022° **BLANCO** Fl. · 39,20

Vi de la Tierra de Mallorca, Junger Weißwein, blass grünliches Gelb. Nase aromatisch. Zu Beginn Zitrusfrüchte & Wildblumen, grünen Oliven & Gewürze in einem intensiven Finish. Im Gaumen sehr frisch & ausgewogen.

Terras Gauda 2022° **BLANCO** 0,25l · 14,10 – 0,5l · 25,50 – Fl. · 39,20

D.O. Rías Baixas DOP (Galizien), Rebsorte: Albariño, Loureiro, Caiño Bodega: Terras Gauda...Exotische Noten von Früchten & feine Kräuterwürze mit Aromen von Pflirsich, Zitrusfrüchten, balsamischen Noten und weißen Blüten

Dilema Verdejo° **BLANCO** 0,25l · 11,70 – 0,5l · 21,80 – Fl. · 31,40

D.O. Rueda, trockener Wein. Im Mund entwickeln sich Nuancen von Zitrusfrüchten & floralen Noten. Aromen tropischer Früchte.

Catavento Albariño° **BLANCO** 0,25l · 12,90 – 0,5l · 23,90 – Fl. · 32,20

D.O. Rias Baixas, Rebsorte: 100% Albariño, Bodega: Vinos Para Ti... Im Glas helle, goldgelbene Farbe, leicht grünliche Reflexen mit frisches Zusammenspiel von Aromen nach reifen, tropischen Früchten Aprikosen und grünem Apfel.

Iniesta Corazón Loco 2021° **BLANCO** 0,25l · 13,10 – 0,5l · 24,10 – Fl. · 32,40

D.O. Rueda, knisternde grüne Frische & lebhaft, leicht krautigen Aromen & einem Hauch von Feigenblättern & Pflirsichen.

Martin Codax 2021° **BLANCO** Fl. · 36,20

D.O. Rias Baixas, fruchtig-blumiger zarttrockener „Albariño“. Sein Aroma erinnert an frisches Gras & den Duft von halbreifen Äpfeln. Der perfekte Begleiter für Fisch & Meeresfrüchten.

SIERRA CANTABRIA XF° **ROSADO** Fl. · 38,30

D.O.Rioja, Garnacha (35 %), Sauvignon Blanc (30 %), Viura (25 %), Maturana (5 %) und Tempranillo (5 %). Selbstbewusster, komplexer & zarter Rosé mit Noten von roten Früchten wie Himbeeren, Erdbeeren und Blaubeeren.

Homenaje° **ROSADO** 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,60 – Fl. · 29,60

D.O. Navarra, 100 % Grenache. Schöne Nase mit leichten Beerennoten. Trocken, rund & fruchtig mit einer belebenden Frische.

Cresta Rosa° **ROSADO** 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,60 – Fl. · 29,60

D.O. Empordá - Costa Brava. Halbtrocken mit Restkohlenensäure. Frisches, liebliches Bouquet von Himbeeren & Johannisbeeren.

Hauswein aus der Rioja° **TINTO** 0,25l · 9,70 – 0,5l · 17,50 – Fl. · 17,50 (nur Außer-Haus!)

Vino de la Casa Joven, 100 % Tempranillo Vino de barril, trocken, jung & frisch. Aus unserem Eichenfass.

Obac 2021° **TINTO** 0,25l · 14,10 – 0,5l · 25,50 – Fl. · 39,20

D.O. Binissalem (Mallorca), feine Gewürzaromen & Geschmacksnoten von Trockenfrüchten & Lakritze. Sehr ausdrucksstark. Ein Coupage aus den autochthonen Rebsorten Manto Negro & Callet mit Cabernet, Syrah und Merlot.

LAYA° **TINTO** 0,25l · 13,20 – 0,5l · 23,90 – Fl. · 31,70

D.O. Almansa, Rebsorten: Garnacha Tintorera 70 %, Monastrell 30 %. Dunkelrote Farbe. Aromen von Brombeeren, reifen Pflaumen.

Monteabellon° **TINTO** 0,25l · 13,40 – 0,5l · 24,40 – Fl. · 35,60

D.O. Ribera del Duero, 100 % Tinta del pais, 5 Monate Eichenfass. Schönes Kirschrot, in der Nase frisch & fruchtbetont. elegante Tannine.

VIORE TINTO 2020^K **TINTO** 0,25l · 13,10 – 0,5l · 24,10 – Fl. · 32,40

D.O.Toro, Rebsorte: 100% Grenache Tintorera, Im Glas präsentiert sich dieser Wein mit einer kirschroten Farbe. Geruch: Blumige Noten und Töne von reifen Früchten & Kakao. Im Gaumen sehr fruchtig, frisch und ausgeglichen.

Paternina Reserva° **TINTO** 0,25l · 14,90 – 0,5l · 26,90 – Fl. · 39,90

D.O.Ca. Rioja, Bodega Federico Paternina. In der Nase balsmische Aromen. Am Gaumen seidig & mineralische Züge.

ÀN/2 Anima Negra 2020° **TINTO** Fl. · 44,90

Vi de la terra de les Illes Balears, fruchtig, würzig. Angenehm intensive rote Früchte, sehr dicht & kräftig, elegante Struktur. Rebsorten: Callet, Manto Negro & Syrah.

Monte Real Gran Reserva 2014° **TINTO** Fl. · 39,90

D.O.Ca. Rioja. Granatrot in der Robe. Elegantes Bouquet mit einem Duft von Zwetschgen, Waldbeeren & reifen Kirschen. Am Gaumen harmonisch-ausbalanciert mit gutem Frischerückgrat & einem sehr sinnlichen Ausklang.

YOSOY

Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.

VINOS WINES

VINOS WINES

Son Prim 2022° **BLANCO** Fl. · 39,20

Vi de la Tierra de Mallorca, young white wine, pale greenish yellow. Nose aromatic. At the beginning citrus fruits & wildflowers, green olives & spices in an intense finish. Very fresh & balanced on the palate.

Terras Gauda 2022° **BLANCO** 0,25l · 14,10 – 0,5l · 25,50 – Fl. · 39,20

D.O. Rías Baixas, grape variety: Albariño, Loureiro, Caiño Bodega: Terras Gauda...

Exotic notes of fruit & fine herbal spices with aromas of peach, citrus fruits, balsamic notes and white flowers.

Dilema Verdejo° **BLANCO** 0,25l · 11,70 – 0,5l · 21,80 – Btl. · 31,40

D.O. Rueda, very clean, brilliant yellow color. Complex nose with scents of tropical fruit rich floral bouquet. Perfect to fish.

Catavento Albariño° **BLANCO** 0,25l · 12,90 – 0,5l · 23,90 – Btl. · 32,20

D.O. Rias Baixas, grape variety: 100% Albariño, Bodega: Vinos Para Ti ... In the glass bright golden color, slightly greenish reflections with fresh interplay of aromas of ripe, tropical fruits apricot and green apple.

Iniesta Corazón Loco 2021° **BLANCO** 0,25l · 13,10 – 0,5l · 24,10 – Btl. · 32,40

D.O. Rueda, crisp green freshness & lively, slightly herbaceous aromas and a touch of fig leaves, peaches & exotic fruits.

Martin Codax 2021° **BLANCO** Btl. · 36,20

D.O. Rias Baixas, dry-fruity „Albariño“. Intense & elegant arôme with hints of fresh herbs & green apples. Best partner to fish & seafood dishes.

SIERRA CANTABRIA XF° **ROSADO** Fl. · 38,30

D.O. Rioja, Garnacha (35%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (25%), Maturana (5%) & Tempranillo (5%)
Confident, complex & delicate rosé with notes of red fruits such as raspberries, strawberries and blueberries.

Homenaje° **ROSADO** 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,60 – Btl. · 29,60

D.O. Navarra, 100 % grenache. Wonderful intense arôme with berry notes. In the mouth soft & very fruity. Lively fresh!

Cresta Rosa° **ROSADO** 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,60 – Btl. · 29,60

D.O. Empordà - Costa Brava, semi-dry rosé. Very refreshing & light sparkling with notes of raspberries.

Hauswein aus der Rioja° **TINTO** 0,25l · 9,70 – 0,5l · 17,50 – Btl. · 17,50 (only take away)

Vino de la Casa Joven, 100 % Tempranillo. Dry, young & tasty. Direct from the oak barrel to your glass.

Obac 2021° **TINTO** 0,25l · 14,10 – 0,5l · 25,50 – Fl. · 39,20

D.O. Binissalem, This wine is a very special mix of tradition & modernity. It combines the autochthonal varieties of Mallorca: Mantonegro & Callet with the international Cabernet-Sauvignon, Merlot & Syrah. Really worth trying.

LAYA° **TINTO** 0,25l · 13,20 – 0,5l · 23,90 – Btl. · 31,70

D.O. Almansa, Rebsorten: Garnacha Tintorera 70 %, Monastrell 30 %, dark red colour. Smell reminds blackberries.

Monteabellon° **TINTO** 0,25l · 13,40 – 0,5l · 24,40 – Btl. · 35,60

D.O. Ribera del Duero, 100 % Tinta del país; 5 months in the barrel matured. Fine cherry red colour, fresh fruity taste with a long final.

VIORE TINTO 2020^K **TINTO** 0,25l · 13,10 – 0,5l · 24,10 – Fl. · 32,40

D.O. Toro, Grape variety: 100% Grenache Tintorera, This wine has a cherry red color in the glass. Smell: Floral notes and tones of ripe fruit & cocoa. Very fruity, fresh and balanced on the palate.

Paternina Reserva° **TINTO** 0,25l · 14,90 – 0,5l · 26,90 – Btl. · 39,90

D.O. Ca. Rioja, Bodega Federico Paternina; 80 % Tempranillo & 20 % Garnacha. Exceptionally well structured wine.

ÀN/2 Anima Negra 2020° **TINTO** Btl. · 44,90

Vi de la terra de les Illes Balears, inky black-red colour. Potent nose shows plummy ripe fruit with a spicy touch.
Varieties: Callet, Manto Negro & Syrah..

Monte Real Gran Reserva 2014° **TINTO** Btl. · 39,90

D.O. Ca. Rioja. Garnet red in robe. Elegant bouquet with an aroma of Plums, wild berries & ripe cherries.
On the palate, harmonious & balanced with good freshness backbone & a very sensual finish.

YOSOY

Vintage changes stay possible

GRANDES VINOS – PEQUEÑOS PRECIOS GROSSE WEINE – KLEINE PREISE

GRANDES VINOS – PEQUEÑOS PRECIOS GROSSE WEINE – KLEINE PREISE

Predicador° - 2020

Bodega: Contador · D.O.Ca. Rioja, Traube: Tempranillo 34,90

Scala Dei Garnatxa° - 2018

Bodega: Cellers Scala Dei · D.O.Ca Priorat, Traube: Grenache 43,90

Viña Pedrosa Crianza° - 2018

Bodega: Pérez Pascuas · D.O. Ribera del Duero, Traube: Tinta del país 43,90

Les Terrasses° - 2019

D.O.C. Priorat, Bodega Alvaro Palacios »Les Terrasses« 2018

Namensgeber dieses Priorat-Weins sind die alten Weinlagen mit ihren 50-100 Jahre alten Garnacha-Reben 47,30

Viña San Roman° - 2018

Bodega: Maurodos · D.O. Toro. Traube: Tinta de Toro 49,10

Scala de Ley Cartoxia° - 2017

Bodega: Celler Scala Dei, D.O.Q. Priorat, Rebsorten: Garnacha (75%) und Cariñena (25%) 52,80

Clio° - 2019

Bodega: El Nido · D.O. Jumilla. Traube: Cabernet Sauvignon, Monastrell 55,60

Victorino° - 2017

Bodega: Teso La Monja · D.O. Toro. Traube: Tinta de Toro 55,60

Mirto° - 2017

Bodega: Ramón Bilbao · D.O.Ca. Rioja, Traube: Tempranillo 55,60

Fincas de Ganuza° - 2011

Bodega: Fernando Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja, Traube: Tempranillo Graciano 55,60

Pago de los Capellanes Reserva° - 2018

Bodega: Pago de los Capellanes · D.O. Ribera del Duero, Traube: Tinta del país 55,60

Numanthia° - 2016

Bodega: Numanthia Termes · D.O. Toro. Traube: Tinta de Toro 60,90

Aalto° - 2019

Bodega: Mariano Garcia · D.O. Ribera del Duero, Traube: Tinta del país 60,90



YOSOY

GRANDES VINOS – PEQUEÑOS PRECIOS GREAT WINES – SMALL PRICES

GRANDES VINOS – PEQUEÑOS PRECIOS GREAT WINES – SMALL PRICES

Predicador° - 2020

Bodega: Contador · D.O.Ca. Rioja, Grape: Tempranillo 34,90

Scala Dei Garnatxa° - 2018

Bodega: Cellers Scala Dei · D.O.Ca. Priorat, Grape: Grenache 43,90

Viña Pedrosa Crianza° - 2018

Bodega: Pérez Pascuas · D.O. Ribera del Duero, Grape: Tinta del país 43,90

Les Terrasses° - 2019

D.O.C. Priorat, Bodega Alvaro Palacios »Les Terrasses«

This Priorat wine is named after the old vineyards with their 50-100 year old Grenache vines 47,30

Viña San Roman° - 2018

Bodega: Maurodos · D.O. Toro. Grape: Tinta de Toro 49,10

Scala de Ley Cartoxia° - 2017

Bodega: Celler Scala Dei, D.O.Q. Priorat, Grape: Grenache (75%) & Cariñena (25%) 52,80

Clio° - 2015

Bodega: El Nido · D.O. Jumilla. Grape: Cabernet Sauvignon, Monastrell 55,60

Victorino° - 2017

Bodega: Teso La Monja · D.O. Toro. Grape: Tinta de Toro 55,60

Mirto° - 2017

Bodega: Ramón Bilbao · D.O.Ca. Rioja, Grape: Tempranillo 55,60

Fincas de Ganuza° - 2011

Bodega: Fernando Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja, Grape: Tempranillo Graciano 55,60

Pago de los Capellanes Reserva° - 2018

Bodega: Pago de los Capellanes · D.O. Ribera del Duero, Grape: Tinta del país 55,60

Numanthia° - 2016

Bodega: Numanthia Termes · D.O. Toro, Grape: Tinta de Toro 60,90

Aalto° - 2019

Bodega: Mariano Garcia · D.O. Ribera del Duero, Grape: Tempranillo 60,90



YOSOY

BEBIDAS GETRÄNKE

APERITIVOS APERETIF

Anís del Mono · süß o. trocken	4 cl	7,90
Dos Santos Oporto (Portwein)	5 cl	5,90
Sherry Sandeman · medium o. trocken°	5 cl	5,90
Sherry Tio Pepe · trocken°	5 cl	5,90
Sherry Manzanilla°	5 cl	5,90
Sherry Harveys Bristol Cream°	5 cl	5,90
Martini · bianco, extra dry o. rosso ⁰⁴	5 cl	5,90
Campari ¹	4 cl	7,90
Aperol ¹	4 cl	7,90
Kir°	0,4l	9,80
Kir Royal ⁰⁴	0,1l	7,20
YOSOY Sprizz ^{0,1,10}	0,4l	9,10
YOSOY HUGO ^{1,10}	0,4l	9,10

DIGESTIVOS DISGESTIF

Grand Marnier	4 cl	7,90
Averna	4 cl	7,90
Kahlua ¹	4 cl	7,90
Fernet Branca	4 cl	7,90
Ramazotti	4 cl	7,90
Ramazotti ROSATO	4 cl	7,90
Cynar	4 cl	7,90
Amaretto	4 cl	7,90
Cointreau	4 cl	7,90

COPAS LONGDRINKS

Mixgetränk (Spirituose plus AFG)	je 4 cl ab	11,90
Rum ¹ , Wodka ^a , Gin ^a , Campari ¹ , Whisky ^a , Brandy ^{2,1} , Tequila oder Licor 43 ^{1,2} mit Milch		

CÓCTEL COCKTAILS

Caipirinha · Cachaca ¹¹ , Limette, Rohrzucker ¹¹	12,90
Caipirosca · Wodka ^a , Limette, Rohrzucker ¹¹	12,90
Daiquiri Classic · Havana, Zitronensaft, Zucker ¹¹	11,90
Margarita Classic · Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand	11,90
Pina Colada · Rum, Ananassaft, Kokossirup ^{2,11} , Sahne ⁹	11,90
Wodka Martini · Noilly Prat ⁰ , Wodka ^a , Olive	11,90
Martini Cocktail · Noilly Prat ⁰ , Gin ^a , Olive	11,90
Licor 43 ^{2,1} · mit Milch ⁹	11,90
Hemingway Sour · Gin ^a , Zitronensaft ^{200%} , Grenadine ^{2,11}	11,90
Gimlet ³ · Wodka ^a o. Gin ^a , Rose's Lime Juice ^{2,11}	11,90
Sour ³ · Wodka, Gin ^a , Brandy ^a o. Tequila, Zitronensaft, Zucker ¹¹	11,90
Negroni · Gin ^a , Wermut, Campari	11,90
White Russian · Wodka ^a , Kalhual ¹ , Sahne ⁹	11,90
Mojito · Havana, fr. Minze, Limette, Zucker ¹¹ , Soda	13,90
Mai Tai · Rum ¹ , Apricot Brandy ¹ , Ananassaft, Limette	13,90
Long Island IceTea	13,90
Rum weiß, Wodka ^a , Gin ^a , Tequila, TripleSec, Zitr., Cola ^{2,3,1,7}	

CÓCTELES GRANIZADOS FROZEN COCKTAILS

Margarita	0,5l	1,0l
Tequila, Triple Sec, Limette mit Erdbeere ^{2,3} oder Mango ^{2,3,1}	19,30	34,20
Daiquiri	19,30	34,20
Havana Club, Limette, Zucker ²⁴ mit Erdbeere ^{2,3} oder Mango ^{1,3,1}		

CÓCTEL SIN ALCOHOL COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Mosquito · frische Minze, Limette, Zucker ^{2,11} , Tonic	9,80
Free Colada · Ananassaft, Kokossirup ^{2,11} , Sahne	9,80

CAVAS SCHAUMWEIN

Cautiu° Cava Rosé	0,1l	6,90
Cautiu° Cava Rosé	0,75l	39,90
Jaume Sierra° Cava Brut Weiß	0,1l	6,90
Jaume Sierra° Cava Brut Weiß	0,75l	39,90

CERVEZAS BIERE

Pilsner ^a (Fass)	0,3l	4,50
Pilsner ^a (Fass)	0,5l	5,90
Estrella Galicia ^a (Fass)	0,3l	4,90
Estrella Galicia ^a (Fass)	0,5l	6,50
Estrella Galicia ^a 0,0 - ohne Alkohol ^a (Fl.)	0,33l	4,90
König Ludwig Hefe trüb ^a (Fl.)	0,5l	6,10
König Ludwig Hefe trüb ^a 0,0 - ohne Alkohol ^a (Fl.)	0,5l	5,90
Alster, Diesel, Radler ^{a,3} (Biermix)	0,3l	4,50
Alster, Diesel, Radler ^{a,3} (Biermix)	0,5l	5,90



YOSOY

BEBIDAS DRINKS

APERITIVOS APERITIF

Anís del Mono · sweet or dry	4 cl	7,90
Dos Santos Oporto (Port vino) ^o	5 cl	5,90
Sherry Sandeman · medium ^o or dry ^o	5 cl	5,90
Sherry Tio Pepe · dry ^o	5 cl	5,90
Sherry Manzanilla ^o	5 cl	5,90
Sherry Harveys Bristol Cream ^o	5 cl	5,90
Martini · bianco, extra dry or rosso ^{o,4}	5 cl	5,90
Campari ¹	4 cl	7,90
Aperol ¹	4 cl	7,90
Kir ^o	0,4l	9,80
Kir Royal ^{o,4}	0,1l	7,20
YOSOY Sprizz ^{o,1,10}	0,4l	9,10
YOSOY HUGO ^{1,10}	0,4l	9,10

DIGESTIVOS DISGESTIF

Grand Marnier	4 cl	7,90
Averna	4 cl	7,90
Kahlua ¹	4 cl	7,90
Fernet Branca	4 cl	7,90
Ramazzotti ROSATO	4 cl	7,90
Ramazzotti	4 cl	7,90
Cynar	4 cl	7,90
Amaretto	4 cl	7,90
Cointreau	4 cl	7,90

COPAS LONGDRINKS

Longdrinks (spirits & softdrinks)	per 4 cl ab	11,90
Rum ¹ , Wodka ^a , Gin ^a , Campari ¹ , Whisky ^a , Brandy ^{2,1} , Tequila or Licor 43 ^{1,2} with milk		

CÓCTEL COCKTAILS

Caipirinha · Cachaca ¹¹ , lime, brown sugar ¹¹	12,90
Caipirosca · Wodka ^a , lime, brown sugar ¹¹	12,90
Daiquiri Classic · Havana, lemon juice, sugar ¹¹	11,90
Margarita Classic · Tequila, Cointreau, lemon juice	11,90
Pina Colada · Rum, pineapple juice, cocosirup ^{2,11} , cream ⁹	11,90
Wodka Martini · Noilly Prat ^o , Wodka ^a , olive	11,90
Martini Cocktail · Noilly Prat ^o , Gin ^a , olive	11,90
Licor 43 ^{2,3,1} · with milk ⁹	11,90
Gimlet · Wodka ^a or Gin ^a , Rose's Lime Juice ^{2,11}	11,90
Hemingway Sour · Gin ^a , lemon juice, Grenadine ^{2,1,11}	11,90
Sour ³ · Wodka, Gin ^a , Brandy ^a o. Tequila, lemon, sugar ¹¹	11,90
Negroni · Gin ^a , Wermut, Campari	11,90
White Russian · Wodka ^a , Kalhual ¹ , Cream ⁹	11,90
Mojito · Havana, fresh mint, lime juice, sugar ¹¹ , soda	13,90
Mai Tai · Rum, Apricot Brandy ¹ , pineapple juice, lime	13,90
Long Island IceTea	13,90
Rum, Wodka ^a , Gin ^a , Tequila, TripleSec, lemon, coke ^{2,3,1,11}	

CÓCTELES GRANIZADOS FROZEN COCKTAILS

Margarita	0,5l	1,0l
Tequila, Triple Sec, lime with strawberry ^{2,3} or mango ^{2,3,1}	19,30	34,20
Daiquiri	19,30	34,20
Havana Club, lime, sugar ²⁴ with strawberry ^{2,3} or mango ^{2,3,5}		

CÓCTEL SIN ALCOHOL COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Mosquito · fresh mint, lime, sugar ¹¹ , Tonic ¹⁰	9,80
Free Colada · pineapple juice, cocosirup ^{2,11} , cream ⁹	9,80

CAVAS SPARKLING WINE

Cautiu Cava rosé ^o	0,1l	6,90
Cautiu Cava rosé ^o	0,75l	39,90
Jaume Sierra Cava brut white ^o	0,1l	6,90
Jaume Sierra Cava brut white ^o	0,75l	39,90

CERVEZAS BEER

Pilsner beer ^a (Draft beer)	0,3l	4,50
Pilsner beer (Draft beer)	0,5l	5,90
Estrella Galicia ^a (Draft beer)	0,3l	4,90
Estrella Galicia ^a (Draft beer)	0,5l	6,50
Estrella Galicia 0,0 - alcohol free ^a (Btl.)	0,33l	4,90
König Ludwig Wheat beer ^a (Btl.)	0,5l	6,10
König Ludwig Wheat beer ^a 0,0 - alcohol free ^a (Btl.)	0,5l	5,90
Alster ^{a,3} , Diesel ^{a,1,3} , Radler ^{a,1,3} (Mix-Draft beer)	0,3l	4,50
Alster ^{a,3} , Diesel ^{a,1,3} , Radler ^{a,1,3} (Mix-Draft beer)	0,5l	5,90



YOSOY

BEBIDAS GETRÄNKE

BEBIDAS ALCOHÓLICAS SPIRITUOSEN

WHISKEY

Jim Beam · Bourbon Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Jack Daniel's · Bourbon Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Chivas Regal · Scotch Blended Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Johnny Walker RED · Scotch Blended Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Aberlour 10 Jahre · Scotch Malt Whisky ^{a,1}	4 cl	11,40
Glenlivet 12 Jahre · Scotch Malt Whisky ^{a,1}	4 cl	11,40
Jameson · Irish Malt Whisky ^{a,3}	4 cl	11,40

WHISKEY LIKÖR

Baileys Irish Cream ^{9,9,3,1}	4 cl	7,90
--	------	------

BRANDY

Bobadilla, 103 ^{2,1}	4 cl	7,60
Osborne Veterano ¹	4 cl	7,60
Carlos 1 · Gran Reserva ¹	4 cl	10,90
Cardenal Mendoza · Gran Reserva ¹	4 cl	10,90

WODKA

Absolut ^a	4 cl	7,90
----------------------	------	------

GIN

Gordon's ^a	4 cl	7,90
Bombay Sapphire ^a	4 cl	7,90

TEQUILA

Jose Cuervo · weiß	4 cl	7,90
Jose Cuervo · especial ¹	4 cl	7,90

CACHACA/RUM

Velho Barreiro ¹	4 cl	7,90
Bacardi Light Dry	4 cl	7,90
Captain Morgan ¹	4 cl	7,90
Havana Club · 3 Years	4 cl	7,90
Havana Club · 7 Years	4 cl	8,30

CALVADOS, GRAPPA

Calvados-Papildoux ^{2,3}	4 cl	7,90
Orujo de Hierbas	4 cl	7,90
Orujo de Martin Codax	4 cl	7,90

LIKÖRE

Etxeko · Schlehe ²	4 cl	7,90
Hierbas TUNEL Mezcladas ¹	4 cl	7,90
Cassis ¹ · schwarze Johannisbeere	4 cl	7,90
Licor 43 ^{1,2}	4 cl	7,90
Licor Crema Catalan ⁹	4 cl	7,90
Ron con miel canario Honigrum ^{1,2}	4 cl	7,90

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFTDRINKS

BAD LIEBENWERDA PRODUKTE

Bad Liebenwerda Mineralwasser mit · ohne Kohlensäure	0,25 l	4,20
Bad Liebenwerda Mineralwasser mit · ohne Kohlensäure	0,75 l	7,30
Bad Liebenwerda Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ⁵ , Bitter Lemon ¹⁰	0,25 l	4,50

NIEHOFFS VAIHINGER NEKTAR & SÄFTE

Nektare	0,2 l	4,20
Rhabarber ^{55%} , Cranberry ^{30%} , Banane ^{25%} , Mango ^{35%} , Kirsch ^{50%}	0,4 l	6,70
Säfte		
Apfelsaft ^{100%} , Orange ^{100%} , Ananas, Tomate		
Saftschorle · (alle Säfte)	0,2 l	4,20
Saftschorle · (alle Säfte)	0,4 l	6,70
Orangensaft · frisch gepresst	0,2 l	6,70
Sinalco Cola ^{9,3,1,7} , Sinalco Cola Light ^{9,3,1,11,7}	0,2 l	4,20
Orange ^{3,1} , Zitrone ³ , Spezi ^{9,3,1,7}		
Sinalco Cola ^{9,3,1,7} , Sinalco Cola Light ^{9,3,1,11,7}	0,4 l	6,20
Orange ^{3,1} , Zitrone ³ , Spezi ^{9,3,1,7}		

BEBIDAS CALIENTES HEISSE GETRÄNKE

Schokolade ^{9,3} · mit Sahne	Glas	4,90
Schokolade ^{9,3} · ohne Sahne	Glas	4,50
Kaffee ⁹	Tasse	3,90
Tee · Kamille, Pfefferminz o. Schwarz	Glas	3,50
Tee Frische Minze	Glas	4,20
Milchkaffee ^{9,9}	Glas	4,20
Latte Macchiato ^{9,9}	Glas	5,10
Espresso ⁹	Glas	3,30
Doppelter Espresso ⁹	Tasse	5,40
Cappuccino ^{9,9}	Tasse	4,10
Cortado ^{9,9}	Glas	3,30
Biberón ^{9,9} · mit gesüßter Kondensmilch	Glas	4,50
Carajillo ⁹	Glas	6,60
mit Brandy ^{2,1} , Baileys ^{9,9,3,1} , Orujo o. 43er ^{2,3,1}		
Trifásico · Kaffee ⁹ , Milch ⁹ & Brandy ^{2,1}	Glas	6,60
Grog · mit 4cl Rum ¹	Glas	6,90
Eiskaffee ⁹ · mit Vanilleis ^{a,g,2,3,1}	Glas	7,90
Irish Coffee ^{a,g,1,2,16} · Irischer Whisky, Rohrzucker	Glas	11,60
Kaffee & Sahne		



YOSOY

BEBIDAS DRINKS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS SPIRITS

WHISKEY

Jim Beam · Bourbon Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Jack Daniel's · Bourbon Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Chivas Regal · Scotch Blended Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Johnny Walker RED · Scotch Blended Whisky ^{a,1}	4 cl	10,90
Aberlour 10 Years Old · Scotch Malt Whisky ^{a,1}	4 cl	11,40
Glenlivet 12 Years Old · Scotch Malt Whisky ^{a,1}	4 cl	11,40
Jameson · Irish Malt Whisky ^{a,3}	4 cl	11,40

WHISKEY LIQUEUR

Baileys Irish Cream ^{9,9,3,1}	4 cl	7,90
--	------	------

BRANDY

Bobadilla, 103 ^{2,1}	4 cl	7,60
Osborne Veterano ¹	4 cl	7,60
Carlos 1 · Gran Reserva ¹	4 cl	10,90
Cardenal Mendoza · Gran Reserva ¹	4 cl	10,90

WODKA

Absolut ^a	4 cl	7,60
----------------------	------	------

GIN

Gordon's ^a	4 cl	7,90
Bombay Sapphire ^a	4 cl	7,90

TEQUILA

Jose Cuervo · white	4 cl	7,90
Jose Cuervo · especial ¹	4 cl	7,90

CACHACA/RUM

Velho Barreiro ¹	4 cl	7,90
Bacardi Light Dry	4 cl	7,90
Captain Morgan ¹	4 cl	7,90
Havana Club · 3 Jahre	4 cl	7,90
Havana Club · 7 Jahre ¹	4 cl	8,30

CALVADOS, GRAPPA

Calvados-Papidou ^{2,3}	4 cl	7,90
Orujo de Hierbas	4 cl	7,90
Orujo de Martin Codax	4 cl	7,90

LIKÖRE

Etxeko · Sloe ²	4 cl	7,90
Hierbas TUNEL Mezcladas ¹	4 cl	7,90
Cassis ¹ · blackcurrant	4 cl	7,90
Licor 43 ^{1,2}	4 cl	7,90
Licor Crema Catalan ⁹	4 cl	7,90
Ron con miel canario Honey-Rum ^{1,2}	4 cl	7,90

BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFTDRINKS

BAD LIEBENWERDA PRODUCTS

Bad Liebenwerda Mineralwater sparkling or still	0,25 l	4,20
Bad Liebenwerda Mineralwater sparkling or still	0,75 l	7,30
Bad Liebenwerda Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ⁵ , Bitter Lemon ¹⁰	0,25 l	4,50

NIEHOFFS VAIHINGER JUICE & NECTAR

Nectar	0,2 l	4,20
rhubarb ^{55%} , cranberry ^{30%} , banana ^{25%} , mango ^{35%} , cherry ^{50%}		
Juice	0,4 l	6,70
apple ^{100%} , orange ^{100%} , pineapple, tomato		
Saftschorle · juice with sparkling water	0,2 l	4,20
Saftschorle · juice with sparkling water	0,4 l	6,70
Orangensaft · fresh squeezed	0,2 l	6,70
Sinalco Coke ^{9,3,1,7} , Sinalco Cola Light ^{9,3,1,11,7}	0,2 l	4,20
Orange ^{3,1} , Citrus ³ , Spezi ^{2,3,5,15}		
Sinalco Coke ^{9,3,1,7} , Sinalco Cola Light ^{9,3,1,11,7}	0,4 l	6,20
Orange ^{3,1} , Citrus ³ , Spezi ^{2,3,5,15}		

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Hot chocolate ^{9,3} · with cream	Glass	4,90
Hot chocolate ^{9,3} · without cream	Glass	4,50
Coffee ⁹	Cup	3,90
Tea · camomille, peppermint or black ⁹	Glass	3,50
Fresh mint tea	Glass	4,20
White coffee ^{9,9}	Glass	4,20
Latte Macchiato ^{9,9}	Glass	5,10
Espresso ⁹	Glass	3,30
Double Espresso ⁹	Cup	5,40
Cappuccino ^{9,9}	Cup	4,10
Cortado ^{9,9}	Glass	3,30
Biberón ^{9,9} · with sweet condensed milk	Glass	4,50
Carajillo ⁹	Glass	6,60
with Brandy ^{1,1} , Baileys ^{9,9,3,1} , Orujo or 43er ^{1,3,1}		
Trifásico · coffee ⁹ , milk ⁹ & brandy ^{1,1}	Glass	6,60
Grog · with 4cl Rum ¹	Glass	6,90
Ice coffee ⁹ · with vanilla-icecream ^{a,9,1,3,1}	Glass	7,90
Irish Coffee ^{a,9,1,2,16} · Irish whiskey, cane sugar, coffee and cream	Glass	11,60



YOSOY

ALERGIAS ALLERGENE / ALLERGIES

DEUTSCH: AUSWEISPFLICHTIGE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

- | | |
|---|--|
| 1) MIT FARBSTOFF | 2) MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN |
| 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN | 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER |
| 5) GESCHWEFELT | 6) GESCHWÄRZT |
| 7) MIT PHOSPHAT | 8) MIT MILCHEIWEISS |
| 9) KOFFEINHALTIG | 10) CHININHALTIG |
| 11) MIT SÜSSUNGSMITTEL | 12) ENTHALT EINE PHENYLALANINQUELLE |
| 13) GEWÄCHST | 14) MIT TAURIN |
| 15) MIT NITRITPÖKELSALZ | 16) MIT EINER ZUCKERART UND SÜSSUNGSMITTEL |
| 17) KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHRE ABFÜHREND WIRKEN | 18) MIT NITRAT |
| 19) GENTECHNISCH VERÄNDERTER ROHSTOFF | |

DEUTSCH: ALLERGENE

- | | |
|---|---|
| A) GLUTENHALTIGE GETREIDE UND -ERZEUGNISSE | A.1) WEIZEN UND -ERZEUGNISSE |
| A.2) ROGGEN UND -ERZEUGNISSE | A.3) GERSTE UND -ERZEUGNISSE |
| A.4) HAFER UND -ERZEUGNISSE | B) KREBSTIERE UND -ERZEUGNISSE |
| C) EIER UND -ERZEUGNISSE | D) FISCH UND -ERZEUGNISSE |
| E) ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE | F) SOJA UND -ERZEUGNISSE |
| G) MILCH UND -ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE) | H) SCHALENFRÜCHTE UND -ERZEUGNISSE |
| H.1) MANDELN UND -ERZEUGNISSE | H.2) HASELNÜSSE UND -ERZEUGNISSE |
| H.3) WALNÜSSE UND -ERZEUGNISSE | H.4) CASHEWNUSS UND -ERZEUGNISSE |
| H.5) PECANNUSS UND -ERZEUGNISSE | H.6) KARANUSSE UND -ERZEUGNISSE |
| H.7) PISTAZIEN UND -ERZEUGNISSE | H.8) MACADAMIA- ODER QUEENSLANDNÜSSE & ERZEUGN. |
| L) ELLERIE UND -ERZEUGNISSE | M) SENF UND -ERZEUGNISSE |
| N) SESAMSAMEN UND -ERZEUGNISSE | O) SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE >10MG/KG, >10 MG/L ALS SO |
| P) LUPINEN UND -ERZEUGNISSE | R) WEICHTIERE UND -ERZEUGNISSE |
| Z) SONSTIGES | |

ENGLISH: ADDITIVES

- | | |
|--|--|
| 1) WITH COLOURING | 2) WITH PRESERVATIVES |
| 3) WITH ANTIOXIDANT | 4) WITH FLAVOUR ENHANCER |
| 5) SULPHURED | 6) BLACKENED |
| 7) WITH PHOSPHATE | 8) WITH MILK PROTEIN |
| 9) CONTAINS CAFFEINE | 10) CONTAINS QUININE |
| 11) WITH SWEETENER | 12) CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE |
| 13) WAXED | 14) WITH TAURINE |
| 15) WITH NITRITE CURING SALT | 16) WITH ONE TYPE OF SUGAR AND SWEETENER |
| 17) MAY HAVE A LAXATIVE EFFECT IF CONSUMED EXCESSIVELY | 18) WITH NITRATE |
| 19) GENETICALLY MODIFIED RAW MATERIAL | |

FOOD ADDITIVES REQUIRING LABELLING

ENGLISH: ALLERGENS

- | | |
|--|---|
| A) CEREALS AND CEREAL PRODUCTS CONTAINING GLUTEN | A.1) WHEAT AND WHEAT PRODUCTS |
| A.2) RYE AND RYE PRODUCT | A.3) BARLEY AND BARLEY PRODUCTS |
| A.4) OATS AND OAT PRODUCTS | B) CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS |
| C) EGGS AND EGG PRODUCTS | D) FISH AND FISH PRODUCTS |
| E) PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS | F) SOYA AND SOYA PRODUCTS |
| G) MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE) | H) NUTS AND NUT PRODUCTS |
| H.1) ALMONDS AND ALMOND PRODUCTS | H.2) HAZELNUTS AND HAZELNUT PRODUCTS |
| H.3) WALNUTS AND WALNUT PRODUCTS | H.4) CASHEW NUTS AND CASHEW NUT PRODUCTS |
| H.5) PECAN NUTS AND PECAN NUT PRODUCTS | H.6) BRAZIL NUTS AND BRAZIL NUT PRODUCTS |
| H.7) PISTACHIOS AND PISTACHIO PRODUCTS | H.8) MACADAMIA OR QUEENSLAND NUTS AND -PRODUCTS |
| L) CELERY AND CELERY PRODUCTS | M) MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS |
| N) SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS | O) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHIDES >10MG/KG, >10 MG/L AS SO |
| P) LUPINS AND LUPIN PRODUCTS | R) MOLLUSCS AND MOLLUSC PRODUCTS |
| Z) OTHER | |

ALLERGEN LABELLING ACCORDING TO EU DIRECTIVE

ESPAÑOL: ADITIVOS

- | | |
|---|---|
| 1) CON COLORANTE | 2) CON CONSERVANTES |
| 3) CON ANTIOXIDANTES | 4) CON POTENCIADOR DEL SABOR |
| 5) SULFURADO | 6) ENNEGRECIDO |
| 7) CON FOSFATO | 8) CON PROTEÍNA DE LECHE |
| 9) CONTIENE CAFEÍNA | 10) CONTIENE QUININA |
| 11) CON EDULCORANTE | 12) CONTIENE UNA FUENTE DE FENILALANINA |
| 13) CON CERA | 14) CON TAURINA |
| 15) CON NITRITO PARA CURADO | 16) CON UN TIPO DE AZÚCAR Y EDULCORANTE |
| 17) PUEDE TENER UN EFECTO LAXANTE SI SE CONSUME EN EXCESO | 18) CON NITRATO |
| 19) MATERIA PRIMA GENÉTICAMENTE MODIFICADA | |

ADITIVOS ALIMENTARIOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

ESPAÑOL: ALÉRGENOS

- | | |
|--|---|
| A) CEREALES CON GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS | A.1) TRIGO Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| A.2) CENTENO Y PRODUCTOS DERIVADOS | A.3) CEBADA Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| A.4) AVENA Y PRODUCTOS DERIVADOS | B) CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| C) HUEVOS Y OVOPRODUCTOS | D) PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| E) CACAHUETES Y PRODUCTOS DE CACAHUETES | F) SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| G) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA) | H) FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| H.1) ALMENDRAS Y PRODUCTOS DERIVADOS | H.2) AVELLANAS Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| H.3) NUECES Y PRODUCTOS DERIVADOS | H.4) ANACARDOS Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| H.5) NUECES PACANAS Y PRODUCTOS DERIVADOS | H.6) NUECES DE BRASIL Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| H.7) PISTACHOS Y PRODUCTOS DERIVADOS | H.8) NUECES DE MACADAMIA O QUEENSLAND Y PRODUCTOS |
| L) APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS | M) MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| N) SEMILLAS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS | O) DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFUROS >10MG/KG, >10 MG/L ALS SO |
| P) ALTRAMUCES Y PRODUCTOS DERIVADOS | R) MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS |
| Z) OTROS | |

ETIQUETADO DE ALÉRGENOS SEGÚN LA DIRECTIVA DE LA UE

