

VERANIDA

TAPAS & SPORTS BAR



S P E I S E K A R T E

Entradas / Vorspeisen

Alioli 2,90 €

Knoblauchcreme

Aceitunas^{2,6} 2,90 €

Oliven

Pan 1,50 €

Brot



Ensalada / Salate

Ensalada mixta 7,50 €

Gemischter Salat mit Essig und Oliven Öl

Ensalada mixta con piñones^h 9,50 €

Gemischter Salat mit Nussdressing und gerösteten Pinienkernen

Ensalada mixta con atún^{d,2} 9,50 €

Gemischter Thunfischsalat mit Essig und Oliven Öl

Ensalade de pollo 9,90 €

Salat mit Hähnchenbrust

Ensalada César^{g,c,h,j,1,11} 10,90 €

Salat mit frischem Parmesan, Cherrytomaten und Hähnchenbrust

Ensalade de Pulpo a la Puerto 12,90 €

Gemischter Salat mit Oktopus

Ensalada mixta con Gambas 12,90 €

Salat mit geschälten Gambas

Ensalade mixta con Medallones 12,90 €

Gemischter Salat mit Rindermedallions



Tapas de pescado / Fisch und Meeresfrüchte

<u>Boquerones fritos^d</u> Frittierte Sardellen	<u>5,90 €</u>	<u>Pincho de lucioperca y beicon con romero^{d,c,g,j,11}</u> Speckumhüllter Zander auf Rosmarinzweig mit Knoblauchsauce	<u>7,90 €</u>
<u>Boquerones en vinagre^d</u> Sardellen in Essig und Öl	<u>5,90 €</u>	<u>Brocheta mixta de gambas y dátiles con beiconⁿ</u> Gambas-Dattelspieß im Speckmantel	<u>7,90 €</u>
<u>Calamares a la plancha^d</u> Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch und Öl	<u>8,50 €</u>		
<u>Gambas al ajillo^b</u> Gambas in Knoblauch	<u>8,90 €</u>		
<u>Pulpo al ajillo^b</u> Oktopus mit Knoblauch und Öl	<u>8,90 €</u>		
<u>Salmón con espinaca y salsa^d</u> Lachsfilet auf Blattspinat	<u>8,90 €</u>		
<u>Muslitos del mar</u> Panierte Krebschenkel	<u>5,90 €</u>		



Tapas de ave / Tapas Geflügel

<u>Pollo con salsa de coco¹¹</u> Hähnchen in Cocos Sauce	<u>6,50 €</u>		
<u>Pechuga de pollo al pin pin</u> Hähnchen in Brandy-Weinsauce	<u>6,50 €</u>		
<u>Brocheta Pica Pao^{4,5}</u> Hähnchenbrustfilet am Spieß mit spanischer Chorizo (spanische Paprikawurst)	<u>6,50 €</u>		
<u>Pollo al curry^{2,6}</u> Hähnchenbrust in Currysauce	<u>6,50 €</u>		



Tapas de Carne / Tapas Fleisch

Plato mixto de embutidos^{g,1,4,5} 7,50 €

Typisch spanische Schinken-, Käse-,
Wurstplatte

Champiñones con beicon
rellenos de queso^{g,1,4,5} 6,20 €

Käsegefüllte Champignons im Speckmantel

Dátiles con beicon / 5,90 €

Datteln im Speckmantel^{4,5}

Albóndigas en salsa de tomate / 5,90 €

Hackbällchen in Tomatensauce

Jamón serrano / 6,20 €

Serranoschinken^{4,5}

Costillas de cerdo Asada / 6,30 €

gebratene Schweinerippchen^{4,5}

Solomillo cerdo con salsa de
romero 6,90 €

Schweinefilet auf Rosmarinsauce

Solomillo de cerdo con mango
en salsa de miel^j 6,90 €

Schweinefilet mit Mango in Honigsauce

Medallones de ternera en salsa
de ragou con Champiñones 7,90 €

Rindermedallions in
Champignon-Ragout-Sauce

Medallones de ganado en acelgas
y setas en salsa de crema fraichell 7,90 €

Rindermedallions auf Mangold-Pilz-Gemüse
in Crème fraîche Sauce

Pincho de chorizo / 6,20 €

Gegrillter Chorizospieß
(spanische Paprikawurst)

Chuletillas de cordero^j 7,90 €

Kleine Lammkoteletts vom Grill in
Knoblauch-Petersilie-, oder Honig-Senf-Sauce

Rollitos de higos y jamón
serrano con queso
y membrillo^{4,5,11} / 7,90 €

Feigen mit Frischkäse-Quitten-
Gelee im Serranomantel

Queso de cabra con beicon y
crema de balsámico^{4,5,11} / 7,20 €

Mit Speck umhüllte Ziegenkäse-Häppchen
gebraten in Balsamico



Tapas vegetarianas/ Tapas vegetarisch

<u>Champiñones al ajillo</u>	<u>5,90 €</u>	<u>Canelones rellenos de espinaca, pasas y piñones ^{a,h}</u>	<u>6,20 €</u>
Champignons gebraten mit Knoblauch und Petersilie		Gefüllte Teigrollen mit Spinat, Rosinen und Pinienkernen	
<u>Tortilla de patatas ^{c,g,11}</u>	<u>5,90 €</u>	<u>Queso frito ^{g,11}</u>	<u>6,20 €</u>
Spanisches Kartoffelomelett		Kleine saftige Käse-Häppchen in würziger Panade, dazu Johannisbeer-Dip	
<u>Tortilla de espinaca ^{c,g,2,11}</u>	<u>5,90 €</u>	<u>Queso de cabra gratinado con romero ^{g,11} en salsa de arándanos o miel</u>	<u>6,20 €</u>
Spanisches Kartoffelomelett mit Spinat		Rosmarin überbackener Ziegenkäse auf Johannisbeersauce oder Honigsauce	
<u>Pimientos de Padrón</u>	<u>5,90 €</u>	<u>Champiñones rellenos de arroz sobre Roquefort ^{h,g,11}</u>	<u>6,20 €</u>
Kleine grüne Paprikaschoten		Mit Reis und Pinienkernen gefüllte Champignons in Roquefort-Sauce	
<u>Mixto de quesos ^{g,11}</u>	<u>7,20 €</u>	<u>Bolita de patatas con almendra sobre ragout de setas ^h</u>	<u>6,20 €</u>
Gemischte spanische Käseplatte		Kartoffel-Mandel-Kroketten auf Pilzragout	
<u>Croquetas de queso con salsa de chili ^{1,2,11}</u>	<u>6,20 €</u>		
Käsekroketten mit Chilisauc			
<u>Papas arrugadas con mojo picante</u>	<u>6,20 €</u>		
Kanarische Kartoffeln im Salzmantel			





Hinojo caramelizado 6,20 €
Karamelisierte Fenchel mit Ziegenkäse

cebolla confitada con nueces y queso de cabra 6,20 €
Zwiebelconfit mit Walnüssen und Ziegenkäse

Patatas Roquefort-, Alioli-, bravas 5,50 €
Kartoffeln mit Roquefort-, Knoblauch- oder scharfer Sauce

Tomates rellenos de espinaca, nueces y ciruelas sobre salsa de Roquefort 6,20 €
Mit Spinat, Nüssen und Backpflaume gefüllte Tomaten, überbacken mit Parmesan, auf Roquefortsauce

Berenjenas fritas con miel 6,20 €
Frittierte Auberginen mit Honig

Salteado de Champiñones al sherry 6,20 €
Gebratene Champignons in Sherry

Setas a la plancha 6,90 €
Austernpilze gegrillt mit Knoblauch betrüffelt

Coliflor rebozada Crujiente con huevo y asaprol 6,20 €
knusprig paniertes Blumenkohl mit Ei und mehl

Remolacha con queso de cabra 6,20 €
Rote Bete mit Ziegenkäse

Pizza

Pizza Veranda €14,90

mit buntem Gemüse und gegrillter Hähnchenbrust

Pizza Siciliana^D €13,90

mit Thunfisch und Zwiebeln

Pizza Prosciutto-Funghi^{j,2,3,11} 10,90 €

mit Schinken und Champignons

Pizza Mozzarella €12,90

mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Pizza Vegetaria^{j,2,3,11} €11,90

mit buntem Gemüse und Feta

Pizza Mediterrana €13,90

mit frischem Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und Serrano-Schinken

Pizza Salmon €16,90

Lachs mit Spinat, Cherrytomaten und Roten Zwiebeln

Klassiker

Pizza Margaritha €9,50

mit Tomatensauce und Käse überbacken

Pizza Salami^{j,2,3} 10,50 €



Postres / Desserts

<i>Crema catalana</i> ^(c,g,11) Karamelisierte Vanillecreme (Creme Brulee-Art)	5,50 €
<i>Cremoso de chocolate blanco</i> ^(c,g,11) Cremige weisse Schokolade	5,90 €
<i>Churros Españoles</i> Churros mit Schokoladen Soße	5,50 €



Helados

<i>Helado de limon</i> ^(g,1,6,11) Zitroneneis in Frucht	5,20 €	<i>Helado de requesón con miel</i> Quarkeis mit Honig und Mandeln	5,20 €
<i>Helado de naranja</i> ^(g,1,6,11) Orangeneis in Frucht	5,20 €	<i>Copa de helado de turrón</i> Nougat-Eisbecher	5,50 €
<i>Helado de coco</i> ^(g,1,6,11) Kokosnusseis in Frucht	5,20 €	<i>Tarta helada al whisky</i> Biscuiteis mit Whiskylikör	5,50 €



Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i> ¹⁵	3,00 €
<i>Becher Kaffee</i> ¹⁵	3,80 €
<i>Espresso</i> ¹⁵	3,00 €
<i>Doppelter Espresso</i> ¹⁵	3,80 €
<i>Cappuccino</i> ^{G,15}	3,80 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{G,15}	4,00 €
<i>Milchkaffee</i> ^{G,15}	4,00 €
<i>Becher Tee</i>	3,00 €
<i>frischer Minztee</i>	4,50 €
<i>frischer Ingwer-Zitronentee</i>	4,50 €
<i>Becher Schokolade</i>	4,00 €

Flaschenbier

<i>Krombacher Pils</i>	0,33l	3,60 €
<i>Krombacher Pils</i>	0,33l	3,60 €
<i>alkoholfrei</i>		
<i>Krombacher Hefeweizen</i>	0,5l	5,50 €
<i>alkoholfrei</i>		

Fassbier

	0,3l	0,5l
<i>Veranda hell</i>	3,20 €	5,20 €
<i>Krombacher Pils</i>	3,20 €	5,20 €
<i>Alsterwasser</i>	3,20 €	5,20 €
<i>Krombacher Kellerbier</i>	3,90 €	5,90 €
<i>Krombacher dunkel</i>	3,90 €	5,90 €
<i>Krombacher Hefeweizen</i>	3,20 €	5,20 €
<i>Bananenweizen</i>		5,90 €
<i>Spritweizen</i>		5,20 €

Weißwein

<i>Grauer Burgunder</i> ^L	0,2l	7,50 €
<i>Grauer Burgunder</i> ^L	0,75l	24,00 €
<i>Pinot Grigio</i> ^L	0,2l	6,50 €
<i>Weinschorle</i> ^L	0,2l	6,00 €
<i>Macià Batle</i> ^L	0,75l	29,00 €

Rose

<i>Primitivo Rosato</i>	0,2l	7,50 €
<i>Primitivo Rosato</i>	0,75l	24,00 €

Rotwein

<i>Merlot</i> ^L	0,2l	6,50 €
<i>Primitivo</i> ^L	0,2l	7,50 €
<i>Primitivo</i> ^L	0,75l	24,00 €
<i>Prat d'Hores</i> ^L	0,75l	34,00 €



Softdrinks

	0,2l	0,4l
Hausgemachter Eistee	3,00€	4,90 €
Coca Cola	2,50€	4,00 €
Coca Cola Zero	2,50€	4,00 €
Fanta	2,50€	4,00 €
Sprite	2,50€	4,00 €
Spezi	2,50€	4,00 €
Schweppes Tonic Water	2,50€	4,20 €
Schweppes Ginger Ale	2,50€	4,20 €

	0,25l	0,75l
Vilsa Medium	2,90€	6,50 €
Vilsa still	2,90€	6,50 €

Long Drinks

Campari Soda ^{1,3,5,10}	7,20 €
Campari Orange ¹³	7,20 €
Bacardi Cola ^{1,13}	7,20 €
Havana 3 Cola ^{1,2,6,13,17}	7,20 €
Havana 7 Cola ^{1,1,3,10,14}	7,50 €
Wodka Lemon ^{2,13,17}	7,20 €
Wodka RedBull ^{1,6,13,17}	7,50 €
Whisky Cola ^{3,17}	7,20 €
Licor 43 Leche oder O-Saft	7,20 €
Southern Comfort Ginger Ale ^l	7,20 €
Gin Tonic	7,20 €

Säfte & Nektare

	0,2l	0,4l
Saft nach Wahl	3,00€	4,50 €
Apfel, Banane, Orange, Johannisbeere, Ananas, Kirsche, Rhabarber, Maracuja		

Saftschorlen nach Wahl	3,00€	4,50 €
---------------------------	-------	--------

Cocktails

Cuba Libre ^{1,3,5,10}	7,50 €
Caipirinha ¹³	7,50 €
Mojito ^{1,13}	7,50 €
Sex on the Beach ^{1,2,6,13,17}	7,50 €
Long Island Ice Tea ^{1,1,3,10,14}	7,50 €
Cosmopolitan ^{2,13,17}	7,50 €
Mai Tai ^{1,6,13,17}	7,50 €
Espresso Martini ^{3,17}	7,50 €
Skinny Bitch	7,50 €
Tequila Sunrise ^l	7,50 €
Moscow Mule	7,50 €
Negroni ^{l, 1}	7,50 €
Whisky Sour ^l	7,50 €
Gin Fizz ^{l, 1, 12}	7,50 €
Ipanema (Alkoholfrei) ^{12,13 /}	6,20 €
Mojito (Alkoholfrei) ^{1,13}	6,20 €

Sekt & Aperitif

<i>Prosecco</i>	0,2l	5,70 €
<i>Cava</i>	0,2l	6,20 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,4l	6,50 €
<i>Lillet Wild Berry</i>	0,4l	6,50 €
<i>Martini Tonic</i>	0,4l	6,50 €
<i>Hugo</i>	0,4l	6,50 €

Whiskey & Bourbon / Rum

<i>Ballentines</i>	4cl	6,00 €
<i>Jim Beam</i>	4cl	6,00 €
<i>Jack Daniels</i>	4cl	7,50 €
<i>Tullamore Dew</i>	4cl	7,50 €
<i>Don Papa</i>	4cl	8,00 €
<i>Botucal Reserva</i>	4cl	8,00 €
<i>Carlos 1</i>	4cl	8,00 €
<i>Cardonel Mendoza</i>	4cl	8,00 €

Spirituosen

<i>Jägermeister</i>	2cl	3,00 €
<i>Averna</i>	2cl	3,00 €
<i>Rammazotti</i>	2cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2cl	3,00 €
<i>Fernet Menta</i>	2cl	3,00 €
<i>Grappa</i>	2cl	3,00 €
<i>Sambuca</i>	2cl	3,00 €
<i>Ouzo</i>	2cl	3,00 €
<i>Likör 43</i>	2cl	3,00 €
<i>Bailey's</i>	2cl	3,00 €
<i>Amaretto</i>	2cl	3,00 €
<i>Korn</i>	2cl	3,00 €
<i>Kümmel</i>	2cl	3,00 €
<i>Wodka</i>	2cl	3,00 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2cl	3,00 €
<i>Tequila weiß</i>	2cl	3,00 €
<i>Tequila Gold</i>	2cl	3,00 €
<i>Gin</i>	2cl	3,00 €
<i>Saurer (hausgemacht)</i>	2cl	2,50 €
<i>Mexikaner (hausgemacht)</i>	2cl	3,00 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

ALLERGENE: a. Glutenhaltiges Getreide 1. Weizen, 2. Roggen, 3. Gerste, 4. Hafer, 5. Dinkel, 6. Kammut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) h. Schalenfrüchte 1. Mandeln, 2. Haselnüsse, 3. Walnüsse, 4. Cashewnüsse, 5. Pecanüsse, 6. Paranüsse, 7. Pistazien, 8. Macadamia oder 9. Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l. Schwefeldioxid und Sulfite m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
ZUSATZSTOFFE: 1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. koffeinhaltig 4. mit Nitrat und/oder Nitratpökelsalz 5. mit Antioxidationsmittel 6. mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt 8. geschwärzt 9. gewachst 10. mit Phosphat 11. mit Milcheiweiß 12. chininhaltig 13. mit Süßungsmittel(n) 14. enthält eine Phenylalaninquelle 15. taurinhaltig
16. enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt 17. mit Säuerungsmitteln 18. aus Mandeln hergestellt 19. enthält Antioxidationsmittel
HINWEIS: Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A U F W I E D E R S E H E N !

