

Kimar
Genuss aus dem Süden

TAPAS DE TU ELECCIÓN

TAPAS NACH WAHL

kleine Portion	3 Sorten	21,50 €
mittlere Portion	5 Sorten	33,50 €
große Portion	7 Sorten	46,50 €

EXTRAS

EXTRAS

Aceitunas

Oliven verfeinert in Chili Zitronen Öl

klein 2,00 €

groß 2,50 €

Aioli de la casa

hausgemachte Aioli

klein 1,50 €

groß 2,50 €

Salsa des Monats

klein 1,50 €

groß 2,50 €

EXTRAS

EXTRAS

Mantequilla de ajo

Knoblauchbutter (mit geräucherten und fermentierten Knoblauch)

klein 1,50 €

groß 2,50 €

Ración de pan

Portion Brot gemischt klein 1,80 €

Portion Brot gemischt groß 2,80 €

TAPAS

TAPAS

Ración de jamón serrano

Serranoschinken – 18 Monate gelagert

Queso manchego

Manchegokäse

Chorizo rosario

Gegrillte Paprikawurst (pikant)

Dátiles envueltos en tocino

Datteln im Speckmantel

TAPAS

TAPAS

Zanahorias tiernas con parmesano v vinagreta

Junge Möhren mit Parmesan und Vinaigrette

Papas arrugadas

Kanarische Runzel Kartoffeln mit „Mojo rojo“ und Mojo verde“

Verduras al horno mediterráneas

Mediterranes Ofengemüse

Pimientos de padrón

kleine grüne Paprika in Olivenöl und groben Salz

TAPAS

TAPAS

Espinacas en salsa de crema de tomate al horno con feta y piñones tostados

Spinat in Tomatensahnesoße mit Feta und gerösteten Pinienkernen überbacken

Queso de cabra al horno con miel y almendras

gebackener Ziegenkäse mit Honig und gerösteten Mandelsplittern!!!

Tortilla Española

hausgemachte Tortilla (wechselt nach Saison)

Muslitos de mar crab claws

Frittiertes Krabbenfleisch

ESPECIALIDADES DE LA CASA

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Tomates cherry asados sobre crema de 12,90 €

Yogur

geröstete Kirschtomaten mit frischen Kräutern
und Zitronen auf cremigen Jogurt

Burrata con naranja cilantro y aceite 12,90 €

de lavanda

Burrata mit Orange, Koriander und Lavendelöl

Albondigas en salsa de tomato 10,90 €

Fleiscbällchen (Rind) in einer fruchtigen -
mediterranen Tomatensauce

Pimientos andaluces tomate pollo 11,90 €

ofenfrisches andalusisches Paprika, Tomaten
Hühnchen (Brustfilet) überbacken mit Mozzarella

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Steffer aus Kürten

ESPECIALIDADES DE LA CASA

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Gambas al ajillo **11,90 €**

Garnelen (geschält) ohne Kopf in Knoblauch Tomaten
Chili Salsa

Boquerones fritos **10,90 €**

frittierte Sardellen

Chipirones a la plancha Salsa **9,90 €**

Chimichurri

3 gegrillte Tintenfische mit Petersilien – Knoblauch
Salsa

DULCES

SÜSSES

Tarta de queso con miel y tomillo **7,90 €**

Cheesecake mit Honig und Thymian

Tortas de chocolate con helado **7,90 €**

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Himbeer-
Balsamico Essig

Crème Brûlée **7,90 €**

hausgemacht

Alkoholfreie Getränke

Selters (Medium und Still)	0,25 l	2,50 €
Selters /Medium und Still)	0,7 l	6,50 €
Proviant (verschiede Sorten)	0,33 l	3,00 €
Apfelschorle trüb		
Zitrone trüb		
Orange		
Rhabarber		
Fritz Cola/ Fritz Zero	0,33 l	3,20 €
Thomas Henry	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon		
Tonic Water		
Gaffel ´s Fassbrause	0,33	3,20 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,80 €
Maracuja	0,2 l	2,80 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3 l	3,80 €
Holunderblütenschorle	0.3 l	3,80 €

Biere

Estrella Galicia	0,33 l	3,90 €
Desperados	0,33 l	3,90 €
San Miguel	0,33 l	3,90 €
Reissdorf Kölsch	0,33 l	3,00 €
Bergisches Radler	0,33 l	3,00 €
Bergischer Sportsfreund	0,33 l	3,00 €
Erdinger Weizen	0,5 l	4,50 €
Erdinger Weizen (Alkoholfrei)	0,5 l	4,50 €
Golden Malz	0,33 l	2,90 €

WEINKARTE

CARTA DE VINOS*

VINOS BLANCOS

WEISSWEIN

El Coto Blanco 2020

D.O. Rioja

Cuvée weiß

trocken, blumig und fruchtig, Aromen von Mandarine und Papaya

0,2l – 6,90 €

0,75l – 24,50 €

Cueva de Lobos

D.o.Ca. Rioja

Viura

Trocken, frisch mit Aromen von Ananas und Quitten. Sehr angenehmes Säurespiel.

0,2l – 6,90 €

0,75l – 24,50 €

Es Blanc

Terra de Mallorca

Chardonnay

Trocken, frisch mit Aromen von Pfirsich, Feigen und Honig.

Sehr rund mit einer sehr feinen dezenten Säure.

0,75l – 37,00 €

*Alle Weine enthalten Sulfate

WEISSWEINE AUS DER PFALZ

Tage wie Diese 2022 Riesling

trocken, pikant fruchtig und spritzig

0,2l – 6,90 €

0,75l – 24,50 €

Liebfrauenmilch – Riesling, Silvaner, Müller – Thurgau und Kerner

„Wiederbelebung der Weinikone“ nicht trocken, aber ganz weit weg von süß

0,2l – 5,90 €

0,75l – 19,50 €

Blaue Stunde 2022 Chardonnay & Sauvignon Blanc

Aromatisch, elegant und belebend. Im Bukett Stachelbeer- und Litschifrucht.

Der perfekte Wein zum Feierabend.

0,2l – 6,90 €

0,75l – 24,50 €

Ein Tag am Meer 2022 Sauvignon Blanc

trocken, Aromen von weißen Stachelbeeren, Grapefruit, Rhabarber und Maracuja mischen sich mit den Nuancen einer Sommerwiese.

0,2l – 8,90 €

0,75l – 29,90 €

*Alle Weine enthalten Sulfate

VINOS ROSADOS

ROSÉWEINE

Vina Aliaga

D.o. Navarra

Garnacha

Trocken, frisch mit tollen Erdbeernoten. Sehr ausgewogenes Säurespiel. Macht Spaß.

0,2l – 6,90 €

0,75l – 24,50 €

Luz de Luna

D.o.Ca. Rioja

Garnacha, Maturana

Trocken, sehr floral und frisch mit sehr intensiven Beerenaromen. Im Nachhall mit sehr schönen Citrusnoten

0,2l – 7,90 €

0,75l – 26,50 €

ROSÉWEIN AUS DER PFALZ

Pink Halleluja

Frühburgunder und Saint Laurent

Trocken, eine aromatisch duftige Rosé Cuvée

0,2l – 7,90 €

0,75l – 26,50 €

*Alle Weine enthalten Sulfate

VINO TINTO

ROTWEINE

Generación 76 Bio IGP Bajo Aragon Tempranillo

Trocken, mit Aromen von Erdbeer- und Himbeeren und Mineralien. 2 Monate im Barrique ausgebaut

0,2l – 7,90 €

0,75l – 26,50 €

La Planta D.o. Ribera del Duero Tempranillo

Trocken, mit sehr ausgewogenen Aromen von dunklen Kirschen, Tabak und Pfeffer. 6 Monate im Barrique ausgebaut.

0,2l – 7,90 €

0,75l – 26,50 €

Oscar Tobia Reserva-D.o.Ca. Rioja-Tempranillo, Maturana

Trocken mit einem sehr schönen Aromen Spiel aus Blaubeeren und trockenen Pflaumen. Sehr runde Tannine.

28 Monate im Barrique ausgebaut, Anschließend noch 24 Monate in der Flasche.

0,75l – 52,90 €

*Alle Weine enthalten Sulfate

SCHAUMWEINE

Crémant **0,1l – 6,50 €** **0,75l 39,00 €**

Cava **0,1l – 6,50 €** **0,75l 39,00 €**