

# Tapas Woche



Wie werden Tapas in Spanien bestellt und gegessen:

Das spanische Wort Tapas bedeutet in Deutsch Deckel. Taps sind kleine Portionen von Speisen, die normalerweise in den Deckel eines Kochtopfs passen. Früher brachte die Bäuerin den Feldarbeitern das Essen aufs Feld, und um ihnen eine Vorspeise zu bieten, wurde in den umgedrehten Topfdeckel eine kleine Nascherei getan. Mehrere Töpfe, mehrere Topfdeckel, und somit verschiedene kleine Naschereien als Vorspeise. Diese kleinen „Deckel“ wurden so geliebt, dass die Kochtöpfe irgendwann weggelassen wurden und alle sich die kleinen Leckereien teilten.

Heute haben nicht nur die Spanischen Bauern einen riesen Spaß beim Genuss dieser traditionellen Gerichte. Geht man in Spanien mit Freunden Tapas essen, wird brüderlich geteilt. Jeder bestellt seine Lieblingstapas und dann kommt das Essen in die Mitte auf den Tisch. Die Küche serviert nicht alles Zeitgleich, sondern so wie die Gerichte fertig sind, kommen sie in die Mitte auf den Tisch und jeder greift zu, quer über den Tisch, und lernt so die verschiedenen Tapas kennen.

Man rechnet im Schnitt 2 bis 3 Tapas pro Gast, bestellt nach, wenn der Hunger größer ist, und teilt die Rechnung durch alle Anwesenden.

Wir wünschen viel Spaß und einen guten Appetit

Cómo pedir y comer tapas en España:

La palabra española tapas significa tapa en alemán. Las tapas son pequeñas porciones de comida que normalmente caben en la tapa de una cacerola. Antiguamente, la mujer del granjero llevaba la comida a los trabajadores del campo y para ofrecerles un entrante, se colocaba un pequeño caramelo en la tapa volteada de la olla. Varias ollas, varias tapas de ollas y, por lo tanto, varios dulces pequeños como entrada. Estas pequeñas "tapas" fueron tan amadas que las ollas finalmente se quedaron afuera y todos compartieron las pequeñas golosinas.

Hoy en día, no solo los agricultores españoles se divierten mucho disfrutando de estos platos tradicionales. Si sales de tapas con amigos en España, compartes como hermanos. Todos piden sus tapas favoritas y luego la comida llega a la mitad de la mesa. La cocina no sirve todo al mismo tiempo, sino que en cuanto los platos están listos, se colocan en medio de la mesa y todos los agarran del otro lado de la mesa y van conociendo las diferentes delicias. De media, calculas de 2 a 3 tapas por comensal, pides más si tienes hambre y divides la cuenta entre todos los presentes.

Le deseamos mucha diversión y buen apetito.

## Tapas vegetarianos/vegetarische Tapas

1. Cesta de pan baguette 3,00 €  
Korb Ofenfrisches Baguette
2. Aceitunas verdes Manzanilla 2,50 €  
grüne Oliven die mit Kamille zusammen wachsen und das Aroma haben
3. Pa Amb Oli 5,50 €  
geröstetes Roggenbrot mit einer Sauce aus Tomate, Olivenöl und Knoblauch
4. Ensalada de col con ajo y limon 4,00 €  
Kohlsalat mit Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft
5. Pimientos de Padron 4,90 €  
kleine grüne gebratene Paprikaschoten mit grobem Salz
6. Champiñones al ajillo 5,50 €  
ganze gebratene Champignons mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl
7. Tortilla de Patata 4,50 €  
Kartoffel-Omelette mit Zwiebeln und Knoblauch
8. Patatas fritas estilo abuela 3,50 €  
Pommes nach Omas Art mit Knoblauch und Paprikaschote
9. Arroz frito 3,50 €  
gebratener Reis mit Gemüse
10. Patatas arrugadas con mojo verde 3,50 €  
Kanarische gesalzene Kartoffelchen mit Petersilien, Koriander Dipp
11. Patatas arrugadas con mojo rojo 3,50 €  
Kanarische gesalzene Kartoffelchen mit pikantem Paprika Dipp
12. Ensalada mixta con vinagreta con hierbas 4,00 €  
kleiner gemischter Salat mit Kräutervinaigrette

## Todo del mar/ Alles aus dem Meer

13. Muslitos de mar Krebsfleisch paniert gebraten	Stück	2,50 €
14. Ensalada Russa Kartoffelsalat mit Erbsen, Möhren, Thunfisch €		5,50 €
15. Gambas al Ajillo Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, Chili, Brandy		7,90 €
16. Pincho de Gambas con salsa de naranja gebratener Garnelenspieß mit Orangendipp		6,50 €
17. Boquerones al vinagre Sauer eingelegte Anchovis mit Knoblauch und Petersilie		6,60 €
18. 3 Sardinias pequeñas fritas con limón 3 kleine gebratene Sardinen mit Zitrone		5,50 €
19. Pescaditos fritos kleine, im ganzen gebratene Sardellen		6,50 €
20. Pulpo a la Gallega Tintenfisch mit Olivenöl, Paprikapulver und grobem Salz		10,90 €
21. Calamar a la Romana Frittierte Tintenfischringe mit Zitrone		5,50 €

## Tapas de carne/ Tapas mit Fleisch

22. Chuletas de cordero con picadilla gebratene Lammkotlette mit Knoblauch-Petersilienmarinade	Stück	3,50 €
23. Estofado de carne al jerez geschmortes Gulasch in Sherry-Sauce		5,50 €
24. Albondigas de la carne Fleischbällchen in Tomatensauce		6,60 €
25. Escalope de cerdo rebozado kleines paniertes Schweineschnitzel		4,00 €
26. Solomillo de cerdo con salsa pimienta Schweinemedallion mit Pfeffersauce		5,00 €
27. Pepito de lomo frito hell gebratener Schweinelachs mit Knoblauch-Petersilienmarinade	Stück	2,70 €
28. Racion de Jamon Serrano Portion Serrano Schinken		8,50 €
29. Racion de Queso Manchego Portion Manchego Käse		7,50 €
30. Croquetas de pollo Kroketten mit Hühnchenfleisch		5,90 €
31. Chorizzo gebratene Paprikawurst		6,50 €

## Postre/ Nachtisch

32. Crema Catalana Crème brûlée mit Orangen		4,50 €
--	--	--------