

La TRINGA

Geteilte Freude ist doppelte Freude, das gilt auch beim Essen.

Lassen Sie sich von uns durch die kulinarische Vielfalt nach dem Prinzip der Tapas führen, die bei uns aber weit über den spanischen Tellerrand hinaus reicht.

Unsere Empfehlung liegt bei 3 Tapas pro Person.

Gerne stellt Ihnen unser Service Personal etwas nach Ihren Wünschen zusammen.

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8,5
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,5
Hugo	0,2 l	8,5
Tinto de Verano	0,2 l	8

Schaumwein

Cava Dignitat Brut Nature	0,1 l	6
Ruinart Rose Champagner	0,375 l	65

Gin & Thomas Henry Tonic

Hendrick's		13,5
Gin Mare		13
Monkeys 47		12,5
Sipsmith London Dry Gin		11,5
Sipsmith Lemon Drizzle		12,5
Tanqueray		11

Appetizer

Alioli Knoblauchcreme	4
Mojo rojo Dip aus roter Paprika	4
Oliventapenade Dip aus grünen Oliven & Sardellen	4
Hummus Kichererbsencreme mit Sesam & Olivenöl	4
Chupadedos eingelegte grüne Oliven	6
Apetizerplatte Alioli Mojo rojo Chupadedos Oliventapenade Hummus	19

Schinken & Käse

Jamón de Recebo 70% Ibérico 36 Monate gereift	18
Jamón de Bellota 100% Ibérico 40 Monate gereift	26
Queso Manchego 100% Schafskäse Trauben Nüsse Rotweinzwiebeln	10
Ibérische Platte Jamón de Recebo Jamón de Bellota Manchego	30

Wir beziehen unsere Schinken direkt von einem Bauern aus Extremadura.
Raphaels Schweine sind freilaufend und seine Schinken
werden nach alter Tradition in Steinhäusern gereift.
Die Prozentzahl bezieht sich auf die Herkunft der Rasse.

Carpaccio

Pulpo Carpaccio Basilikum- Pesto Rucola Pinienkerne	14
Jakobsmuschel Carpaccio Tomaten-Jalapeño-Chutney Kresse	13
Simmentaler Rinder Carpaccio weiße Trüffel Butter Parmesan Rucola Pinienkerne	16

Tatar

Avocado Tatar Tatar aus Avocado & Garnele Koriander Apfel	16
Simmentaler Rindertatar Camembert Creme Lauchöl Kartoffelwirrwarr Sesam	19

Fleisch

Pluma Ibérico lila Kartoffelpüree Lauchöl Röstzwiebeln	17
Secreto Ibérico geheimes Filet schwarze Knoblauchmayonnaise Rucola Sesam	16
Black Angus Roastbeef Hummus Sesam	15
Neuseeländisches Lammfilet Beerensoße Zucchini Hummus Romana Salat Sesam	14
Ziegenkäse in Panceta de Bellota sautierter Baby Spinat Sesam	12
Pollo a la Parilla Gegrilltes Maishähnchen Ximenez salsa Vanille- Paprika Sesam	14
Chorizo Mit Sherry abgelöscht	8

Fisch

Gegrillte Doraden Spieße Oliventapenade	13
Argentinische Rotschwanz Garnele Fenchel Butter Crème fraîche Weintraube Papadam Brot	18
Pulpo Rote Bete-Creme Kartoffel Basilikum Pimentón de la vera	14
Gambas al ajillo Garnelen Knoblauch Chili	12
Gebratene Baby Calamares Pastis- Orangensud Petersilie	12
Chipirones fritos frittierte Baby Calamares Pimentón de la vera	12
Boquerones fritos frittierte Sardellen Meersalz	9

Vegetarisch

Eiskalte Gazpacho Tomate Paprika Gurke	9
Higos al horno Frische Ofen-Feigen Ziegenkäse Zwiebelmarmelade Pistazie	13
Sautierter Babyspinat Weißwein Knoblauch Sesam	8
Gegrillter Mais Maispüree Chilli Sonnenblumenkerne Erbsenkresse	9
Pimientos de Padrón süße Bratpeperoni Meersalz	7
Setas al ajillo Gebratene gemischte Pilze Weißwein Knoblauch	8
Papas arrugadas Runzelkartoffeln Mojo	7

Grünes aus dem Garten

Babykräuter Salat Balsamico Dressing Sonnenblumenkerne	7
Taboulé Petersilien Salat Weizenschrot Kirschtomaten	7
Fattusch Tomaten Petersilie Koriander Fladen Brot Sumak	8
Gratinierter Ziegenkäse Salat Balsamico Dressing Apfel gemischte Nüsse	12

Dessert

Crema Catalana	7
Churros Zimt & Zucker Schokosoße	7
Apfelküchlein Vanilleeis	8
Schokoladen Küchlein Beerensoße Mango Sorbet	8

Likör

Licor 43	4cl	5,5
Orochata	4cl	5,5
Sambuca	2cl	3,5

Grappa

Berta Grappa „TRE SOLI TRE“	2cl	15
-----------------------------	-----	----

Rum

Ron Zacapa Centenario 23	4cl	14
Barcelo Imperial Ron Dominicano	4cl	9

Shots

La Trinca Shot	2cl	4
Jose Cuervo Tequila	2cl	3
Cuervo 1800 Anejo Tequila	2cl	5
Grey Goose Wodka	2cl	5

Whiskey

Johnnie Walker Red Label	4cl	6
Johnnie Walker Black Label 12y	4cl	8
Glenmorangie 10y	4cl	10
Lagavulin 16y	4cl	14

Sherry

Hidalgo Pedro Ximenez, süß	5cl	7
Hidalgo Manzanilla, trocken	5cl	4
Lustau, medium dry	5cl	6

Brandy

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	4cl	7
Torres Imperial 20y	4cl	10

Bier

San Miguel	0,33l	3,5
Licher Pilsener Steinie	0,33l	3,5
Licher 1854 Kellerbier	0,33l	3,5
Licher Radler	0,33l	3,5
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33l	3,5
Benediktiner	0,5l	5
Hefeweizen Weizen dunkel Weizen alkoholfrei		
Possmann	0,33l	3,5
Apfelwein sauer gespritzt		

Softdrinks

Coca Cola Zero	0,2l	3,5
Fanta	0,2l	3,5
Sprite	0,2l	3,5
Thomas Henry	0,2l	3,5
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water		
Gerolsteiner Gourmet	0,25l	3
Still oder Sprudel		
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7
Still oder Sprudel		

Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Maracuja auch als Schorle	0,4l	4,5
Mit frischer Minze		1,5

Heiße Getränke

Cafe crema	3	
Espresso	2	
Doppelter Espresso	4	
Cortado	2,5	
Cappuccino	3,5	
Latte Machiato	4	
Carajillo	5,5	
Cola Cao, heiße Schokolade	4	
Tee	3	
Kamille Minze Rotbusch Ingwer-Zitrone grüner Sencha Earl Grey Obstkorb		

Weinkarte *La TRINGA*

Weißweine 0,2l

Nik Weis · Riesling · Mosel

Ein perfektes Süß-Säure Spiel. Im Geschmack zeichnet sich dieser Riesling in seiner Jugend durch vielfältige Aromen aus. Volle Frucht wie Aprikose, Pfirsich und gelbe Äpfel.

8,5

Reina de Castilla · Sauvignon Blanc · Rueda

Knisternde Frische, knackige Säure. Typische Duftaromen Exotischer Früchte.

8

Geil's · Grauburgunder · Rheinhessen

Knackig frische Aromen nach grünem Apfel, Ananas und weicher Butter. Ein vielseitiger Begleiter zu zahlreichen Speisen.

7

Nekeas · Chardonnay · Navarra

6 Monate Ausbau im Barrique. Aromen von Zitrus und Melone.

8

Rotweine 0,2l

2020 **Juan Gil Yellow** · Monastrell · Jumilla

Fruchtbetonter, trockener Rotwein Aromen reifer,
roter und schwarzer Früchte.
Die Reben dieses Weines sind über 40 Jahre alt.

8

2019 **Salbide** · Tempranillo · Rioja

Weich und harmonisch. Dunkle Farbe, holzige Aromen
nach Butter und Vanille

8

2020 **Velvet** · Tempranillo · Ribera del Duero

6 Monate Barrique Ausbau.
80% französische 20% amerikanische Eiche.
Schöne Intensität, Aromen von Himbeeren, Cassis und
Röstaromen der Barriques

11

Saurus · Pinot Noir · Patagonia · 2019

Argentinischer Pinot Noir, angebaut im Stahltank und Barrique.
Am Gaumen wunderbare Frucht, eine würzige Mandelnote
Und ein vernehmbarer Klecks Vanille.

10

Roséweine 0,2l

Montrose · Cuvée · Languedoc · *trocken*

Ein französischer Cuvée aus Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah. Zartes, hell glänzendes Lachsrosa und feines, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von roten Beeren und herb-süßen Zitrusfrüchten.

8

Nekeas · Cabernet Sauvignon · Navarra

Frisches Boquet mit duftigen Aromen von Erdbeeren, roten Johannisbeeren, einen Hauch von Rosen und süßen Kirschen. Frisch und kräftig, mit einem langen Abgang

7

Cava & Champagner

Cava Dignitat · Brut Nature	0,75l	38
Drappier · Champagner · Brut	0,75l	85
Drappier · Champagner · Brut Rosé	0,75l	90

Spanische Weißweine 0,75l

Es Fangar 2012 White · Muscatel · Mallorca		36
La Trucha · Albariño · Galizien		35
Botani · Muscatel · Malaga		39
Avancia · Godello · Valdeorras		55
Reina de Castilla seleccion · Verdejo · Rueda		45

Deutsche Weißweine 0,75l

Robert Weil · Riesling · Rheingau		36
Nett · Avantgarde Grauburgunder · Pfalz		53
Muschel Kalk · Weißburgunder · Rheinhessen		54

Rotweine 0,75l

Tramp · Cuvée · Katalonien	32
Hombros · Mencia · Burbia	42
12 Volts · Cuvée · Mallorca	45
Juan Gil Plata · Monastrell · Jumilla	36
Juan Gil Azul · Cabernet Sauvignon & Syrah · Jumilla	70
Clio · Monastrell & Cabernet Sauvignon · Jumilla	85

Roséweine 0,75l

Twenty Twelve · Cabernet Sauvignon · Mallorca	39
Montrose · Cuvée · Languedoc	28