

# F40

LAS BRISAS

SPEISEN & GETRÄNKE

## **TAPAS FRIAS**

Extra Brotkorb <sub>1</sub>	2,00 €
Spanische Oliven mariniert Grüne und schwarze Oliven <sub>15</sub>	4,30 €
Aioli <sub>3</sub> Knoblauchcreme hausgemacht	4,80 €
Thunfischcreme <sub>3,4,7</sub> mit Zwiebeln, hausgemacht	4,80 €
Schafskäsecreme <sub>7</sub> mit Knoblauch, hausgemacht	4,80 €
Boquerones en Vinagre <sub>4</sub> In Essig und Öl eingelegte Sardellen	7,20 €

## **PLATOS FRIOS**

Manchego Teller <sub>7</sub>	16,10 €
Serrano Teller	16,10 €
Serrano-Manchego <sub>7</sub> Teller	18,40 €
Las Brisas Platte auch lecker als Vorspeise für 2-3 Personen Serrano Schinken, Chorizo, Manchego Käse <sub>7</sub> , Oliven-gemischt <sub>15</sub> Schafskäsecreme <sub>7</sub> , Aioli <sub>3</sub>	29,00 €

1=Gluten:Weizen,3=Eier,4=Fische,7=Milch(Laktose),15=geschwärzt

## TAPAS CALIENTES

<b>Tortilla de Patatas</b> <sup>3</sup> Spanisches Kartoffelomelette hausgemacht	7,80 €
<b>Champiñones al ajillo</b> Champignons in Knoblauchöl	7,80 €
<b>Datteln im Speckmantel</b>	7,80 €
<b>Pimientos de Padron</b> Mit groben Meersalz	7,80 €
<b>Muslitos de Mar</b> <sup>1,2</sup> Krebsfleischbällchen frittiert	7,80 €
<b>Patatas bravas</b> <sup>7</sup> „Original-spanisch“ Kartoffelwürfel frittiert mit einer hausgemachten „pikanten“ Salsa	7,80 €
<b>Las Brisas Patatas bravas</b> <sup>7</sup> Kartoffeln überbacken mit Tomatensoße und Schafskäse	7,80 €
<b>Babykartoffeln mit Manchegokäse überbacken</b>	7,80 €
<b>Ziegenkäse paniert in Sesam</b> <sup>7,8</sup> Mit Honig	8,80 €
<b>Ziegenkäse</b> <sup>7,8</sup> Gegrillt mit Honig und Pinienkerne	8,80 €
<b>Pinchos</b> <sup>7</sup> Zwei Hühnchenspieße mit Paprika, Zwiebel und einem hausgemachten Joghurt-Minz Dip	10,80 €

<b>Gegrillter Schafskäse im Tontöpfchen<sub>7</sub></b> mit Tomate, Paprika und verschiedenen Kräutern	9,80 €
<b>Pisto con queso de Oveja<sub>7</sub></b> Auberginen-Zucchini Auflauf in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken	9,80 €
<b>Albondigas en Salsa de Tomate<sub>1</sub></b> hausgemachte Spanische Hackfleischbällchen in Tomatensoße	9,80 €
<b>Pollo al ajillo</b> Hähnchen in Knoblauchöl	9,80 €
<b>Verduras a la sarten</b> Gemüsepfanne der Saison	10,40 €
<b>Chorizo en Cazuela</b> spanische Paprika Wurst im Tontöpfchen	10,80 €
<b>Gambas al ajillo<sub>2</sub></b> gegrillte Garnelen im Tontöpfchen mit verschiedenen Kräutern, Knoblauch, Chili-pikant	12,80 €
<b>Gambas en Salsa de Coco con Curry<sub>2</sub></b> gegrillte Garnelen im Tontöpfchen in einer Kokos-Curry Soße	12,80 €
<b>Tiras de Carnes al ajillo</b> Rindersteakstreifen in Knoblauchöl	13,80 €

1=Gluten;Weizen,2=Krebstiere,7=Milch(Laktose)

<b>Rabas</b> <sup>1,14</sup> Tintenfischstreifen frittiert	8,80 €
<b>Boquerones fritos</b> <sup>1,4</sup> Sardellen (ausgenommen) frittiert	10,20 €
<b>Calamar a la plancha</b> <sup>14</sup> Tintenfischtube gegrillt mit einem hausgemachten Kräuter-Knoblauchöl	10,50 €
<b>Gegrillter Schafskäse mit Chorizo</b> <sup>7</sup> mit Tomaten, Paprika und verschiedenen Kräutern	10,50 €

## **DESSERT**

<b>Crema Catalana</b> <sup>3,7</sup> spanische Dessertcreme mit einer Karamellschicht überzogen	6,90 €
<b>Las Brisas Cantuccini Tiramisu</b> <sup>1,7</sup> Mascarponecreme mit in einem Espresso getrauchtem Mandelgebäck	6,90 €
<b>Schokovulkan</b> <sup>1,7</sup> warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis oder/und Erdbeereis	8,90 €

1=Gluten: Getreide, 3=Eier, 4=Fische, 7=Milch(Laktose), 8=Schalenfrüchte(Sesam), 14=Weichtiere

## **SALATE**

**Unsere frisch gemischten Salate bestehen aus Lollo Rosso und Bianco, Wildkräutersalat, Tomaten, Mais, Karotten, Paprika, Zwiebeln, einer hausgemachten Honig-Senf Soße und Balsamico-Creme**

Beilagen Salat	7,70 €
Gemischter Salat	9,90 €
Salat Thunfisch <sup>4</sup> mit Zwiebeln	13,90 €
Salat Schafskäse <sup>7,15</sup> mit Zwiebeln und Oliven	15,50 €
Salat Pute mit Parmesan <sup>7</sup> Putenfleisch leicht mariniert in Curry	16,90 €
Salat Ziegenkäse im Tontöpfchen <sup>7</sup> Ziegenkäse mit Honig und Pinienkerne	16,90 €
Salat mit Black Tiger Garnelen <sup>14</sup> mit Pinienkerne	18,80 €
Salat mit gegrilltem Lachs	19,40 €
Salat mit gegrillten Rindersteakstreifen	21,30 €

4=Fische,7=Milch(Laktose),14=Weichtiere,15=geschwärzt

## **FLEISCH**

**Unser Steak-Menü beinhaltet einen Beilagensalat, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter**

Rib-Eye Steak 200gr	31,60 €
Rib-Eye Steak Mastercut 300gr	37,30 €
Rumpsteak 200gr	31,60 €
Rumpsteak Mastercut 300gr	37,30 €

## **BURGER**

**Unsere Burger sind aus 100% Rindfleisch hergestellt mit Pommes als Beilage**

Burger Classic <sup>1,8,10</sup>	17,00 €
Ketchup, Mayo, Senf, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln	
Burger Vegan „Moving Mountains“ <sup>10</sup>	17,00 €
Ketchup, Senf, Salat, Tomaten, Gurken	
Hähnchenburger <sup>1,7</sup>	17,20 €
Hausgemachte Guacamole, Salat, Gurke, Tomaten, Käse	
Burger Italia <sup>1,7,8,10</sup>	17,20 €
Ketchup, Mayo, Senf, Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella	
Burger Bacon <sup>1,8,10</sup>	18,90 €
Ketchup, Mayo, Senf, Salat, Gurken, Tomaten, Bacon	
Burger Mexicana <sup>1,7,8,10</sup>	19,00 €
Ketchup, Mayo, Senf, Salat, Gurken, Tomaten, Jalapeños mit Käse überbacken -pikant-	

## **SOFTGETRÄNKE**

Rhönsprudel medium	0,25l FL	3,40 €
	0,75l FL	6,80 €
Rhönsprudel naturel	0,25l FL	3,40 €
	0,75l FL	6,80 €
Coca Cola <sup>16,17</sup>	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,50 €
Coca Cola Light <sup>16,17</sup>	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,50 €
Coca Cola Zero <sup>16,17</sup>	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,50 €
Fanta Orange <sup>17</sup>	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,50 €
Sprite	0,2l	3,90 €
	0,4l	5,50 €

## **SCHWEPPEs**

-Bitter Lemon <sup>18</sup>	0,2l	4,50 €
	0,4l	5,60 €
-Tonic Water <sup>18</sup>	0,2l	4,50 €
	0,4l	5,60 €
-Ginger Ale <sup>18</sup>	0,2l	4,50 €
	0,4l	5,60 €

## **PROVIANT BIO LIMONADE**

Rhabarber <sub>v</sub>	0,33 FL	5,40 €
Zitrone-Ingwer <sub>v</sub>	0,33 FL	5,40 €



<b><u>FRUCHTSÄFTE UND NEKTARE</u></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaft	3,50 €	5,30 €
Orangensaft	3,50 €	5,30 €
Bananennektar	3,50 €	5,30 €
Kirschnektar	3,60 €	5,60 €
Maracujanektar	3,60 €	5,60 €
Rosige Zeiten	3,60 €	5,60 €
KiBa	3,60 €	5,60 €

Alle Säfte und Nektare sind auch als Schorle erhältlich

<b><u>APFELWEIN</u></b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Apfelwein pur	3,30 €	4,60 €
Apfelwein gespritzt	3,30 €	4,60 €
Apfelwein Alkoholfrei	3,30 €	4,60 €

### **BIO TEE VON SAMOVA Bio&Vegan**

Rodeo Rose <sub>16</sub> Bio-Schwarztee/Kräuter Guarana, Granberry, Rose-herb/fruchtig	4,50 €	English Breakfast <sub>16</sub> 4,50 € Bio-Schwarztee Aus Indien&Sri Lanka-würzig/stark
Garden Party Bio-Früchtetee Apfel, Mango, Gojibeeren-fruchtig/exotisch	4,50 €	Space Cookie <sub>16</sub> 4,50 € Bio-Gewürz-/Kräutertee Kakaoschale, Ingwer-würzig/Chai
Orange Safari Bio-Rooibos Rooibos, Vanille, Orange-herb/fruchtig	4,50 €	Inner Light <sub>16</sub> 4,50 € Bio-Grüntee-/Kräuter Zitronengras, Ingwer-würzig/zitronig
		Frischer Minztee 4,50 €

16=koffeinhaltig

## **BIER**

### **vom Fass**

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Krombacher Pils	3,90 €	5,40 €
Radler	3,90 €	5,40 €
Pils/Cola	3,90 €	5,40 €
F40/Las Brisas Hausbier	4,00 €	5,50 €
-naturtrüb		
Krombacher Hefeweizen hell	4,00 €	5,50 €
Hefe Radler	4,00 €	5,50 €
Hefe/Cola	4,00 €	5,50 €

### **FLASCHENBIERE**

	<b>0,33l</b>	
Krombacher Pils Alkoholfrei	3,90 €	
Krombacher Radler Alkoholfrei	3,90 €	
Estrella Galicia	5,20 €	
		<b>0,5l</b>
Krombacher Hefe dunkel		5,50 €
Krombacher Hefe alkoholfrei		5,50 €



## **ROTWEINE**

0,1l                      0,2l                      0,75l

### **Cal y Canto<sup>12</sup>**

Tempranillo-Merlot-Syrah, Kastilien Spanien  
Trocken

2,90 €                      5,80 €                      20,20 €

### **Marques de Tiron Tinto<sup>12</sup>**

Tempranillo, Rioja Spanien  
Trocken-fruchtig

3,60 €                      7,20 €                      23,60 €

### **Marques de Tiron Crianza<sup>12</sup>**

Tempranillo 12Monate Barrique, Rioja Spanien  
Trocken-fruchtig

4,20 €                      8,40 €                      28,10 €

### **Marco Real Crianza<sup>12</sup>**

Tempranillo-Cabernet Sauvignon, 12Monate Barrique  
Navarra Spanien Trocken

4,20 €                      8,40 €                      28,10 €

### **Marques de Tiron Reserva<sup>12</sup>**

Tempranillo 18Monate Barrique, Rioja Spanien  
Trocken-fruchtig

39,60 €

### **Valpiculata Crianza<sup>12</sup>**

Tinta de Toro

40,60 €

## **ROSE**

### **Pleno**

Garnacha Tinta, Navarra Spanien  
Trocken-fruchtig

3,60 €                      7,20 €                      23,60 €

## **WEISSWEINE**

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Cal y Canto</b> <sub>12</sub> Viura-Verdejo, Kastilien Spanien trocken-fruchtig	2,90 €	5,80 €	20,20 €
<b>Homenaje</b> <sub>12</sub> Chardonnay, Navarra Spanien trocken-fruchtig	3,60 €	7,20 €	23,80 €
<b>Nava Real</b> <sub>12</sub> Verdejo, Rueda Spanien Trocken-fruchtig	4,20 €	8,40 €	26,30 €
<b>Flick</b> Vini e Vita, Deutschland- Rheingau trocken	4,80 €	9,50 €	31,80 €
<b>Robert Weil</b> Deutschland- Rheingau, trocken			48,60 €

## **PROSECCO**

<b>Prosecco Glas</b> <sub>12</sub>	4,30 €		
<b>Prosecco auf Eis</b> <sub>12</sub>		6,20 €	
<b>Prosecco Flasche</b> <sub>12</sub>			25,90 €

## **CAVA aus Spanien (Babera de la Conca)**

### **Bodegas Clos Mont-Blanc Proyecto Cu4tro Bubbles Cava Brut D.O.**

<b>Bubbles Cava Brut</b> <sub>12</sub> Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay Feinfruchtig-trocken 11,5%			31,00 €
<b>Bubbles Cava Rose Brut</b> <sub>12</sub> Trepas, Pinot Noir, Garnacha, Monastrell Fruchtig 11,5% <small>12=Schwefeldioxid,Sulfite</small>			32,90 €

## **KAFFEE UND CO.**

Espresso <sub>16</sub>	3,10 €
Espresso Macchiato <sub>7,16</sub>	3,40 €
Espresso doppelt <sub>16</sub>	4,30 €
Carajillo <sub>7,13,16</sub> Espresso mit Veterano	5,40 €
Cortado leche leche <sub>7,16</sub> Kondensmilch, Espresso, Milchschaum	5,40 €
Barraquito <sub>7,13,16</sub> Kondensmilch, Licor 43, Espresso, Milchschaum	5,40 €
Kaffee <sub>16</sub>	3,60 €
Cappuchino <sub>7,16</sub>	3,80 €
Cappuchino mit Sahne <sub>7,16</sub>	4,30 €
Latte Macchiato <sub>7,16</sub>	4,40 €
Milchkaffee <sub>7,16</sub>	4,40 €
Glas Milch <sub>7</sub>	1,90 €
Heisse Milch mit Honig <sub>7</sub>	3,80 €
Heisse Schokolade <sub>7</sub>	4,30 €
Heisse Schokolade mit Sahne <sub>7</sub>	4,70 €

## **APERITIV&DIGESTIV**

Hugo <sup>12</sup>	8,80 €
Aperol Spritz <sup>4,8,12</sup>	8,80 €
Tinto de Verano	8,80 €
Lillet Wildberry	8,80 €
Averna 4cl	4,70 €
Ramazotti 4cl	4,70 €
Martini: Bianco	5,40 €
Rosso, Fiero, Rosato	
Baileys <sup>5</sup> 4cl	5,40 €
Fernet Branca 4cl	5,40 €
Fernet Menta 4cl	5,40 €

## **SHERRY**

Medium	4cl	5,60 €
trocken		5,60 €

## **SPANISCHE/SCHNÄPSE**

Tunel seco	2cl	4,30 €
Tunel dulce		4,30 €
Anis del Mono seco		4,30 €
Anis del Mono dulce		4,30 €
Alfilador-Aguardiente		4,50 €
Alfilador-Licor de Hierbas		4,50 €
Zoco-Schlehenlikör		4,50 €
Orgasmus		4,50 €
Sambuca, Baileys <sup>5</sup>		
Tequila weiß/silber		4,50 €
Jägermeister		4,50 €
Sambuca		4,50 €

## **LIKÖRE**

	4cl	
Likör 43 <sup>12</sup>		5,00 €
Frangelico/Haßelnuss <sup>5</sup>		5,00 €
Badita de Coco		6,20 €
Chambord/Brombeer		6,80 €

## **BRANDYS**

	2cl	
Veterano		5,00 €
Magno		5,00 €
103		5,00 €
Carlos primero		8,00 €
Gran Duque de Alba		8,00 €
Cardenal Mendoza		8,00 €
Conde de Osborne		8,00 €

## **COCKTAILS**

<b>Cosmopolitan</b>	10,80 €
Vodka Zitrone, Cointreau, Limettensaft, Granberrysaft	
<b>Las Brisas Special</b>	12,30 €
Vodka, Blue Curacao <sup>17</sup> , Tripel Sec, O-Saft	
<b>Whisky sour</b>	12,30 €
Jack Daniels, Limetten, Zuckersirup	
<b>Vodka sour</b>	12,30 €
Vodka, Limetten, Zuckersirup	
<b>Mojito</b>	12,30 €
Havana 3-Jahre, Limettensaft, Rohrzucker, Limetten, Soda, frische Minze	
<b>Caipirinha</b>	12,30 €
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, frische Minze	
<b>Caipirinha Tropical</b>	12,30 €
Cachaca, Triple Sec, Maracujanektar, Limetten	
<b>Sex on the Beach</b>	12,30 €
Vodka, Triple Sec, Peach Likör <sup>17</sup> , O-Saft, Grenadine <sup>17</sup>	
<b>Piña Colada</b>	13,00 €
Weißer Rum, Cocos Likör <sup>17</sup> , Ananassaft, Sahne <sup>7</sup>	
<b>Long Island Ice Tea</b>	13,40 €
Weißer Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Cola <sup>16</sup> <sup>17</sup> , Limetten	
<b>Moscow Mule</b>	13,40 €
Vodka, Ginger Beer, Limetten, frische Minze	
<b>Zombie</b>	13,90 €
Brauner Rum, Ananassaft, O-Saft, Maracujanektar, Zitronensaft, Grenadine <sup>17</sup>	



## LONGDRINKS

Cuba Libre	12,30 €
mit Havana Club 3 Jahre und Cola	
Cuba Perfect	13,40 €
mit Havana Club 7 Jahre und Sprite	
Batida de Coco Passion	11,60 €
Badita de Coco, Marakujanektar	
Batida de Coco Kirsch	11,60 €
Badita de Coco, Kirchsaf	
Vodka Lemon	11,60 €
Vodka Energy	11,60 €
Bacardi-Cola	11,60 €
Likör 43 mit Milch	11,60 €
Jacky-Cola	11,60 €
Jim Beam-Cola	11,60 €
Captain Morgan-Cola	11,60 €
Campari O-Saft	11,60 €
Campari-Soda	11,60 €

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

Coconut Kiss	10,00 €
Ananassaft, O-Saft, Grenadine, Kokossirup, Sahne	
Ipanema	10,00 €
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	
Virgin Mojito	10,00 €
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, frische Minze	
San Francisco	10,00 €
Maracujanektar, Ananassaft, O-Saft, Zitronensaft, Grenadine	