



Herzlich Willkommen im PASO DOBLE!

In unserem Haus können Sie *Premium* argentinische *Steaks* und *Fajitas* vom *heißem Stein* in einer stimmungsvollen Atmosphäre genießen.

Was bedeutet heißer Stein?

Wir servieren Ihr gewünschtes Fleisch frisch an den Tisch, und Sie haben die Möglichkeit, direkt am Tisch Ihr saftiges Steak zu grillen. Die Lavasteine werden von unseren Köchen auf 400 Grad erhitzt, und Sie können den Garpunkt selbst bestimmen. Dazu bieten wir Ihnen eine große Auswahl an verschiedenen frischen Beilagen.

Außerdem bietet Ihnen unser Haus auch leckere Tapas an. Dazu servieren wir Ihnen auf Wunsch hervorragende Weine als gelungenen Abschluss Ihres Abends.

*Unsere warme Küche ist für Sie bis 22 Uhr geöffnet.
(Sonntags bis 21 Uhr)*

Für Veranstaltungen und Feierlichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Steakhaus begrüßen zu dürfen.

IHR PASO DOBLE TEAM

Ensaladas

Todas nuestras ensaladas

se sirven con una salsa de Casa.

Alle unsere Salate werden mit einem hausgemachten Dressing serviert.

All our salads will be served with a housemade dressing.

Ensaladas

Salate / **Salads**

ENSALADA „PASO DOBLE“	21,80
Ensalada con jamon pata negra, manchego con vinagre de balsamico y aceite de trufa, pan de ajo ^{1,2,6} Großer bunter Salat mit Pata Negra-Schinken, Manchego-Käse, Balsamico-Dressing, Trüffel-Öl und gerösteten Mandeln, dazu Knobi-Brot Large salad with Pata Negra ham, balsamico dressing, Manchego cheese, truffle oil and roasted almonds, served with garlic bread	
Ensalada con pollo frito^{2,6}	18,50
Großer bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen, karamellisiert mit Orangensoße, dazu geröstete Mandeln Large salad with slices of chicken breast, caramelized with orange juice and roasted almonds	
Ensalada con solomillo de res^{2,6}	22,50
Großer bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen und Knoblauchbrot Large salad with rumpsteak slices and garlic bread	
Ensalada con gambas^{2,6}	21,90
Großer bunter Salatteller mit geschälten Garnelen, dazu Knoblauchbrot Large salad with peeled prawns and garlic bread	
Ensalada con rollos de queso^{2,6}	17,00
Großer bunter Salat mit gebackenen Käseröllchen Large salad with baked cheese rolls	
Ensalada Mezcla	15,00
Großer bunter Salat mit Champignons, dazu Knoblauchbrot Large salad with champignons and garlic bread	



Tapas Classicas

frio / kalt / cold

Alioli con pan casero ^{A,L,1,2} Alioli mit hausgebackenem Brot Alioli served with home-baked bread	4,50
Aceitunas ^{1,2,6} Spanische Oliven Spanish olives	6,10
Aceitunas con queso de oveja y hierbas ^{G,1,2,6} Eingelegte Oliven mit Schafskäse und frischen Kräutern Pickled olives with sheep cheese and fresh herbs	7,50
Bolitas de Mozzarella con tomates ^{G,2} Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto Mini Mozzarella with cherry tomatoes and basil pesto sauce	6,50
Pimientos piquillo relleno de queso ^{G,1,5} Kleine rote Paprika mit Schafskäsecremefüllung Small red peppers stuffed with sheep cheese cream	6,50
Boquerones en vinagre ² Sardellenfilets eingelegt in Essig, Öl und Knoblauch Anchovy filets pickled in vinegar, oil and garlic	7,70
Chorizo (Salami) picante ^{1,2,3,6} Scharfe spanische Paprikasalami mit Oliven Spicy Spanish paprika salami with olives	7,90
Jamon Serrano ^{5,6} Serrano-Schinken mit Oliven Serrano ham with olives	11,50
Jamon Pata negra ^{5,6} Schinken vom schwarzen iberischen Schwein mit Oliven Ham from selected Iberian black-hoofed hogs with olives	17,50
Queso Manchego ^{G,5} Spanischer Schafskäse aus La Mancha mit Trauben Spanish sheep cheese from La Mancha with grapes	10,50

TAPAS VARIADAS ^{A,G,1,2,3,5,6} 17,90

Tapas-Teller mit Serranoschinken, Chorizo Salami,
Oliven und Manchegokäse

Tapas dish with serrano ham, pepper sausage,
olives and Manchego cheese

Extra Brotkorb ^{A,1,2} 2,00
Extra bread basket

Tapas Frios



Tapas Classicas

caliente / warm / **warm**

Pan con ajo ^{A,G,1,2}	4,50
Hausgemachtes Knoblauchbrot Grilled homemade garlic bread	
Champinones al ajillo ²	6,50
Gebratene Champignons mit Olivenöl, Petersilie und Knoblauch Fried Mushrooms in olive oil, parsley and garlic	
Pimientos de Padron	7,20
Kleine, grüne, gebratene Pfefferschoten mit grobem Meersalz Small green roasted peppers with coarse sea salt	
Calabacin con queso de oveja ^{G,H,1,2,5,6}	8,20
Zucchinirollchen gratiniert mit Schafskäse und Tomatensoße Zucchini rolls au gratin with sheep's cheese and tomato sauce	
Tortilla Espanola ^{C,2,5}	6,50
Eieromelett mit Kartoffeln und Zwiebeln, dazu Alioli Omelette with potatoes and onions, served with alioli	
Papas arrugadas ^{A,2,6}	6,50
Runzelkartoffeln mit kanarischer Rojo-Mojo-Soße Wrinkled potatoes with Canary Rojo-Mojo-sauce	
Hojaldre con queso de oveja ^{A,G,H,2,5}	7,20
Blätterteig mit Kräuterschafskäse Puff pastry, stuffed with herb cheese	
Tapas valenciana ^{A,G,5,6}	7,20
Warmer Ziegenkäse mit Honig-Rosmarin-Kruste Warm goat cheese with honey rosemary crust	
Patatas casero con parmesan ^{C,G,6}	6,50
Kartoffelecken mit Parmesankäse und Alioli Potato wedges with Parmesan cheese and alioli	
Pisto al horno ^{G,1,3,6}	6,50
Gemüse im Tontiegel mit Käsekruste Vegetables served in a clay pan with cheese crust	
Chorizo rosario con vino de jerez ^{L,1,2,3,6}	8,20
Pikante Knoblauchwurst im Tontiegel mit Sherry Brandy Spicy garlic sausage served in a clay pan with Sherry brandy	
Alitas de pollo con salsa picante ^{1,6}	8,20
Knusprige Hähnchenflügel in pikanter Soße Crispy chicken wings with piquant relish	

Tapas Classicas

caliente / warm / warm

Albondigas con salsa de hierbas y mostaza ^{A,I,1,6} Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Pyrenäen-Kräutern Meat balls in tomato sauce with Pyrenees-herbs	7,90
Pinchito de pollo ^{1,6} Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße Chicken skewer with peanut sauce	7,90
Lomo de cordero a la plancha ² Gegrillte premium Lammkoteletts vom Grill mit Gemüse Grilled premium lamb chops served with vegetables	13,90
Gambas al ajillo ² Geschälte Gambas in Olivenöl mit Knoblauch im Tontiegel serviert King prawns in olive oil with garlic, roasted in a clay pan	11,50
Pinchito de gambas con jamon Serrano ^{2,6} Garnelen-Spieß mit Serrano-Schinken King prawns skewer with Serrano ham	11,90
Boquerones fritos ^{A,C,2,5} Frittierte Sardellen mit Aioli Fried anchovies with Aioli	8,80
Pulpo a la gallega ^{1,2} Krake mit grobem Meersalz und Chili Octopus with coarse sea salt and chilli	13,00
Dátiles con bacon ^{1,3} Datteln im Speckmantel Dates in a bacon coat	8,50
Chipirones Vino de Jerez ^L Kleine Tintenfische in einer pikanten Sherry-Konblanch-Chilisauce Small squids in a spicy Sherry-garlic-chili sauce	11,50
Chipirones fritos ^{A,C} Hausgemachte panierte Baby-Tintenfischringe mit Aioli Homemade breaded baby squid rings with Aioli	11,90

„SORPRESA DE LA CASA“

TAPAS VARIADAS ^{A,C,I,G,1,2,3,6}

TAPAS-ÜBERRASCHUNGSTELLER:

Auswahl leckerer Tapas, von unserem Küchenchef kreiert

TAPAS SURPRISE PLATTER:

A selection of the finest tapas created by our chef

für 2 Personen for 2 persons 41,00

Tapas Caliente

Fajitas

Fajitas vom „heißen Stein“

Fajitas from the "hot stone"

Die Zutaten werden einzigartig gewürzt und angebraten, anschließend zischend auf einem „**heißen Stein**“ mit Käse überbacken serviert. Dazu werden Weizentortillas, Salat, geriebener Käse und dreierlei Cremes serviert.

All ingredients are flavoured with a special spice mix, roasted and served on a sizzling "**hot stone**" overbaked with cheese. Accompanied with warm wheat tortillas, salad, grated cheese and three different cream dips.

Fajita "Vegetariana" ^{A,G,I} 19,00

mit frischem gemischten Gemüse
(Paprika, Zwiebel, Mais, Kidneybohnen und Champignons)
with fresh vegetables

Fajita "Carne" ^{A,G,I} 25,00

mit Rindersteakstreifen und frischem Gemüse
(Paprika, Zwiebel, Mais, Kidneybohnen und Champignons)
with beef steak stripes and stewed vegetables

Fajita "Pollo" ^{A,G,I} 23,00

mit Hähnchenbruststreifen und frischem Gemüse
(Paprika, Zwiebel, Mais, Kidneybohnen und Champignons)
with chicken breast stripes and stewed vegetables

Fajita "Mezcla" ^{A,G,I} 24,00

mit Hähnchen, Rindersteakstreifen und frischem Gemüse
(Paprika, Zwiebel, Mais, Kidneybohnen und Champignons)
with stripes of chicken breast and beef steak, with stewed vegetables

Steaks vom Lavastein-Grill

Die gesündeste Art, Fleisch zu genießen – fettfrei und schonend zubereitet. Bei uns können Sie Ihr Steak direkt am Tisch auf dem „**heißen Stein**“ selbst anbraten. Auf Wunsch bereiten wir Ihr Steak auf unserem Lavastein-Grill zu.

The healthiest way to enjoy your meat – gentle, no-fat cooking. Cook your own steak on the „**hot stone**“ directly at your table. Or let our chef prepare your steak on our lavastone grill.

First Class Rumpsteaks

mit Chimichurrisauce / with chimichurri sauce

- Rumpsteak 200 g ----- 24,90
- Rumpsteak 300 g ----- 31,50
- Rumpsteak 450 g ----- 41,50

First Class Filet-Steaks

mit Chimichurrisauce / with chimichurri sauce

- Filet-Steak 200 g ----- 32,50
- Filet-Steak 300 g ----- 41,50
- Filet-Steak 450 g ----- 51,00

*Rib Eye/ Entrecote-Steaks

mit Chimichurrisauce / with chimichurri sauce

- Rib Eye Steak 300 g ----- 31,50
- Rib Eye Steak 450 g ----- 41,50

*Rib Eye/ Entrecote-Steaks werden aus hygienischen Gründen nicht auf dem heißen Stein, sondern gegrillt auf dem Teller serviert.

*For hygienic reasons, *rib eye/ entrecote steaks* are not served on the hot stone, but grilled and served on the plate.

Steaks
vom Lavastein-Grill

Beilagen zum Steak

Side dishes for steak

Bitte wählen Sie Ihre gewünschte Beilage zum Steak!

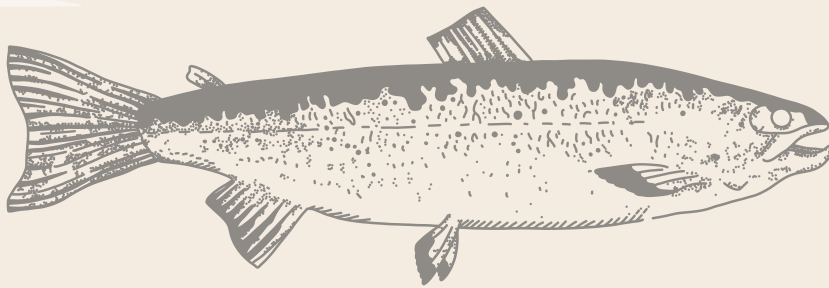
- | | |
|--|---|
| - Kräuterbutter ^G // 1,50
Herb butter | - Pfefferrahmsauce ^{G,L} // 4,90
Pepper cream sauce |
| - Gemischter Salat ^J // 5,50
Mixed salad | - Ofenkartoffel ^G // 6,50
Baked potato |
| - Geschwenktes Gemüse // 5,50
Fried vegetables | - Bratkartoffeln // 5,50
Fried potatoes |
| - Gebratene Champignons // 5,50
Fried mushrooms | - Rosmarin-Runzelkartoffeln // 4,90
Wrinkled potatoes |
| - Maiskolben // 4,50
Corncob | - Pommes frites // 4,90
French fries |
| - Röstzwiebeln ^A // 4,00
Roasted onions | - Kartoffelecken // 4,90
Potato wedges |

Platos principales

Platos principales

Hauptgerichte / Main courses

Brochetta de solomillo de buey ^{G,L,1,6}	31,90
Filetspieß vom Rind mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Mais auf Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites	
Beef filet skewer with onions, peppers, zucchini, corn and French fries	
Bistec de res relleno de queso de oveja y jamon ^{G,J,5,6}	30,90
Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse und Serrano-Schinken, dazu Kartoffelecken, Kräuterbutter und Salat	
Rumpsteak filled with sheep cheese and Serrano ham, potato wedges, herb butter and a salad	
Gaucha carne de res a la sarten ^{L,1,6}	25,50
Gaucha Pfanne mit würzigen Rindfleischwürfeln, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Mais, Bohnen und Kartoffeln	
Gaucha pan with seasoned beef, paprika, onion, champignons, corn, beans and potatoes	
Chuleta de cordero a la parilla con verduras del jardin y patatas casero al mojo ^{A,1,2}	32,90
Premium Lammkoteletts vom Grill mit geschwenktem Gemüse und Rosmarin-Runzelkartoffeln aus der Pfanne, dazu Mojo-Soße	
Premium grilled lamb chops with vegetables, rosemary-wrinkled potatoes and Mojo sauce	
Lomo adobado ^{A,G,J,1,2,6}	21,50
Gebeiztes Schweinesteak vom Grill mit Kräuterbutter auf Mojo-Soße, dazu Rosmarin-Runzelkartoffeln aus der Pfanne und Salat	
Marinated grilled pork loin on Mojo sauce served with wrinkled potatoes and a salad	
Pechuga del pollo con espinaca, jamon Serrano, corteza de queso frito y patatas de romero ^{J,2,5,6}	23,50
Hähnchenbrust mit Blattspinat und Serrano-Schinken, überbacken mit Käsekruste dazu Rosmarin-Runzelkartoffeln	
Chicken breast with spinach, Serrano ham, gratinated with cheese, rosemary-wrinkled potatoes	
Verduras gratinadas al horno ^{A,G,1,3,6}	18,00
Überbackenes Marktgemüse mit Käsekruste, dazu Knoblauchbrot	
Cheese topped roasted vegetables with garlic bread	



Pescados y Mariscos

Fisch und Meeresfrüchte/ Fish and seafood

Chipirones a la romana ^{A,C}	21,50
Kleine Tintenfischringe in hausgemachter Panade, Alioli und Spinatkartoffeln <i>Homemade fried squid rings, alioli and spinach potatoes</i>	
Chipirones asados ^L	20,90
Kleine Tintenfische mit Knoblauch, Kräutern und Chili in der Pfanne gebraten, dazu Spinatkartoffeln <i>Squids with garlic, herbs and chilli fried, spinach potatoes</i>	
Langostinos a la plancha ^A	27,00
Gegrillte ungeschälte Riesengarnelen mit buntem Salat und Knoblauchbrot <i>Grilled unpeeled prawns with salad on garlic bread</i>	
Salmon a la plancha ^{G,L}	27,00
Lachs mit Safran-Rahmsoße, marktfresches geschwenktes Gemüse und Rosmarin-Runzelkartoffeln <i>Salmon with saffron creme sauce, stewed vegetables and rosemary-wrinkled potatoes</i>	

Pescados

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Pommes frites ^{A,1,5}	8,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^{A, 1,5}	8,20

Desserts

Semifreddo ^{C,G,H,L}	7,50
Hausgemachter "Eis-Kuchen" mit karamellisierten Mandeln	
Crema Catalana ^G	6,50
Churros (5 Stk.) ^{A,G}	6,50
Spanisches Brandgebäck mit Schokolade, Zucker	
Portion gemischtes Eis ^G mit Sahne	6,50



Biere

Radeberger Pilsner vom Fass	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,40
Radler	0,3 l	3,80
	0,5 l	5,40
ALLGÄUER BUBLE EDEL WEISS BIER vom Fass	0,5 l	5,40
Allgäuer Buble Urbayrisch Dunkel	0,5 l	5,40
San Miguel	0,33 l	3,90
Radeberger Alkoholfrei	0,33 l	3,50
ALLGÄUER BUBLE EDEL WEISS BIER Alkoholfrei	0,5 l	5,40
ALKOHOLFREI		



ALLGÄUER BUBLE URBAYRISCH DUNKEL



Apfelwein von Rapp's

Apfelwein pur, süß oder sauer	0,25 l	2,90
	0,5 l	4,20

Erfrischungsgetränke

	0,3 l	0,4 l
ORIGINAL TASTE ^{1,2}	3,80	4,50
ZERO [®] SUGAR ^{1,2,8}	3,80	4,50
Orange ²	3,80	4,50
^{1,2}	3,80	4,50
	3,80	4,50
Mineralwasser Classic	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,60
Mineralwasser Naturell	0,25 l	3,20
	0,75 l	6,60
Orangina Classic	0,25 l	3,50
Red Bull ^{2,4,14} / Sugarfree ^{2,4,8,11,14}	0,25 l	4,20
Schweppes		
Bitter Lemon ^{3,9} / Tonic Water ³	0,2 l	3,20

Fruchtsäfte von Rapp's

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	3,20	4,50
Orangensaft	3,20	4,50
Ananassaft	3,20	4,50
Johannisbeernektar	3,20	4,50
Maracujanektar	3,20	4,50
Cranberrynektar	3,20	4,50
Alle Säfte auch als Schorle		
Erfrischende Minz-Getränke		5,20
- Maracuja-Minze		
- Johannisbeer-Minze		
- Cranberry-Minze		

Heiße Getränke

Hot Drinks

Café Crème	3,50
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,30
Doppelter Espresso	4,50
Doppelter Espresso Macchiato	4,80
Cappuccino	4,00
Milchcafé	4,50
Latte Macchiato	4,50
Tee	2,90
- Kamillentee	
- Earl Grey	
- Früchtetee	
- Grüner Tee	
Frischer Minztee	3,90



Trade Islands Iced Tea

0,33 l 4,50
Sunny Peach

Longdrinks

4 cl Spirituose im 0,3 l-Glas

Jacky Cola ^{1,2}	9,00
Cuba Libre ^{1,2}	9,00
Bombay Gin Tonic ³	9,00
Tanqueray Gin Tonic ³	9,50
Hendrick's Gin Tonic ³	10,50
Smirnoff Vodka Tonic ³	8,00
Smirnoff Vodka Lemon ^{3,9}	8,00
Smirnoff Vodka Red Bull ^{2,4,14}	9,00
Campari Soda ²	7,00
Campari Orange ²	7,50
Aperol Spritz ^{2,3}	7,50
Lillet Wild Berry	8,00
Hugo	7,50

Aperitifs 4cl

Campari ²	4,50
Aperol ^{2,3}	4,50
Sherry Fino	5,50
Sandeman Portwein	5,50
Martini Bianco ^{2,5} / Rosso ²	5 cl 5,50

Brandy, Cognac & Co 4cl

Cardenal Mendoza	7,50
Carlos I	7,50
Osborne Veterano	6,00
Rémy Martin XO ²	16,00
Hennessy V.S.O.P.	9,00

Whisk(e)y & Bourbon 4cl

Chivas Regal ²	8,50
Johnnie Walker Red ²	6,00
Johnnie Walker Black ²	9,00
Bulleit Rye	10,00
Jack Daniel's	7,50
Glenfiddich ²	8,00
The Glenlivet ²	8,50
Lagavulin ²	10,50
Dalwhinnie ²	9,00
Talisker ²	9,50
Oban ²	10,00
Glenkinchie ²	8,00
Glenmorangie ²	8,00
John Jameson ²	7,00

Liköre & Bitter

Licor 43 ² 4 cl	4,90	Jägermeister 2 cl	3,70
Amaretto ² 4 cl	4,90	Ramazzotti 4 cl	5,50
Averna 4 cl	4,90	Sambuca 2 cl	3,50
Baileys ² 4 cl	5,50	Fernet Branca / Brancamenta 4 cl	5,50

Spirituosen

José Cuervo Tequila Braun / Weiß	2 cl	3,50
Hierbas	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Vodka Smirnoff	4 cl	4,50
Vodka Grey Goose	4 cl	7,00
Havana Club 3 Años	4 cl	4,50
Havana Club 7 Años	4 cl	7,00
Rum Zacapa 23	4 cl	10,50
Gin Bombay Sapphire	4 cl	6,50
Gin Tanqueray	4 cl	7,00
Gin Hendrick's	4 cl	7,50
LANTENHAMMER VOM SCHLIERSEE:		
Williamsbirnenbrand	2 cl	6,00
Marillenbrand	2 cl	6,00
Wildkirschbrand	2 cl	7,00
Haselnuss Spirituose	2 cl	6,00

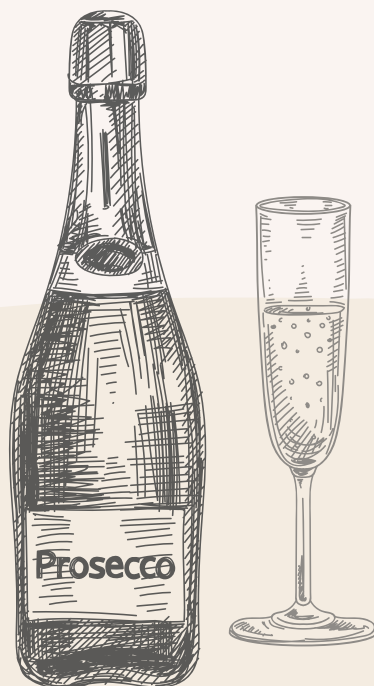


Cocktails

Tinto de Verano Rotwein ⁵ , Zitrone, Sprite	7,50
Mai Tai Rum, Zitrone, Apricot Brandy ² , Mandelsirup, Maracuja, Ananas	10,50
Caipirinha Cachaça, Limette, brauner Zucker	8,50
Mojito Rum, Limette, Minze, Zucker	8,50

Alkoholfreie Cocktails

Lemon Squash Limette, Zucker, Ginger Ale ²	7,50
Mojita Minze, Limette, Zucker, Ginger Ale ²	7,50
Refresco Casaro Hausgemachte Limonade	7,50



Schaumweine & Champagner

MIONETTO VALDOBBIADENE Prosecco Spumante DOC; brut Mionetto, Valdobbiadene, Treviso, Italien Feines Mousseux mit einer erfrischenden Säure, mit einem Aroma, das an Honig und Akazie erinnert, sehr lecker	0,2 l	11,00
MIONETTO VALDOBBIADENE Prosecco Spumante DOC; extra dry Mionetto, Valdobbiadene, Treviso, Italien Feine Perlage, angenehme Säure, intensiver fruchtiger Duft nach Aprikose und Honig, zart hellgelbe Farbe	0,1 l 0,75 l	5,50 28,00
Freixenet Cava Cordon Negro brut Spanien, Aromen von frischem Apfel und reifer Birne, feine Hefe- bzw Bröchenoten, traditionelle Flaschengärung, elegant und feinperlig	0,75 l	27,00
Champagner Alfred Gratien Classique Brut In der Farbe zeigt er ein mittleres Zitronengelb, er hat ein intensives Mousseux. In Bukett zeigt er exotische Fruchtnoten nach Honigmelone, Mango und Papaya mit einer zarten Hefenote. Im Geschmack erinnert er an gelbes Steinobst und reife Limetten – sehr elegant	0,75 l	80,00
Champagner Veuve Cliquot Brut Goldgelbe Farbe, Aromen von Pfirsich, Mirabelle und Birne, mit einem Hauch Vanille und zarten Bröchenoten, feines Mousseux – ein Klassiker	0,75 l	90,00



Rotweine

Rioja⁵, Tempranillo Crianza	0,2 l	7,50
Spanien, trocken Duft nach Brombeeren und dunklen Früchten, Nuancen von Kaffee und dunkler Schokolade, gut eingebundener Gerbstoff		
Cabernet-Sauvignon⁵	0,2 l	6,20
Frankreich, trocken Vanilletöne, zarte Holznoten, etwas grüne Paprika, elegant und samtig, Geschmack nach dunkeln Beeren, würziger Abgang		
Malbec Bodega Amalaya⁵; trocken	0,2 l	9,50
Argentinien	0,75 l	34,00
Zart und fruchtig mit Aromen von dunklen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, samtige Tannine und würzige Noten im Abgang		
Primitivo Salento Lifili IGP⁵; trocken	0,2 l	7,20
Italien	0,75 l	26,00
Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur Harmonie in Kombination mit langem Nachhall		
Rioja⁵, Reserva DO, Raiza Tempranillo; trocken	0,75 l	34,00
Vicente Gandia, Rioja, Spanien Dunkler, kräftiger Wein mit feinen Röstaromen, Geschmack nach dunklen Pflaumen, Beeren, weiches Tannin		
„Le Volte“ Ornellaia IGT⁵; trocken	0,75 l	65,00
Tenuta dell'Ornellaia, Italien Duft nach roten Beeren, Schokolade und Gewürzen. Elegante Tannine, langer Abgang		
„Promis“ IGT⁵; trocken	0,75 l	75,00
Angelo Gaja, Toskana, Italien Geschmeidiger und eleganter Wein. Duft nach Pfeffer und geröstetem Kaffee, Aromen von Cassis und Pflaumen, sehr langer Abgang		
Carmenere⁵, Baron Philippe de Rothschild; trocken	0,75 l	27,00
Anderra Carmenere, Chile Intensive rot-violette Farbe, Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren, kräftiger Geschmack, gut eingebundene Tannine		

Rosé

Pluvium Rosé ⁵	0,2 l	5,90
Spanien, trocken	0,75 l	22,00
Fruchtig und frisch, Geschmack nach reifen roten Beeren, feine Säure		
Spätburgunder Rosé ⁵	0,2 l	6,50
Rheingau, feinherb		
Fruchtiger, spritziger Rosé, Noten von reifen Erdbeeren – erfrischend		

Weißweine

Riesling ⁵	0,2 l	6,20
Rheingau, trocken		
Vollmundiger, fruchtiger, saftiger Riesling mit feiner lebendiger Säure		
Grauburgunder ⁵	0,2 l	6,50
Rheinhessen, trocken		
Duft von Birnen und Mirabelle, feine Säure, sehr erfrischend und spritzig		
Chardonnay ⁵	0,2 l	6,80
Südafrika, trocken		
Duftiges Bukett, feine Barriquenote, Aromen Zitrusfrüchten und tropische Früchten, zarter Schmelz		
Sauvignon Blanc ⁵ ; trocken	0,2 l	6,80
Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen	0,75 l	25,00
Duft von schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren, zarte Säure, erfrischend und spritzig		
Riesling Robert Weil ⁵ ; trocken	0,75 l	43,00
Weingut Robert Weil, Rheingau		
Vielfältige Aroma von Zitrusfrüchten und Äpfeln. Elegante Säure, typischer, knackiger Rheingauriesling		
Viognier ⁵ ; trocken	0,75 l	27,00
Vina del Aroma, Chile		
Aromen von Litchi und Pfirsich, harmonisch, feine Säure und Mineralität		
Grauburgunder Weinmann ⁵ ; trocken	0,75 l	29,00
Weingut Weinmann, Rheinhessen		
Duft von Birnen und Mirabelle, feine Säure. Sehr erfrischend und spritzig		

Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe Speisen: ¹Konservierungsstoffe, ²Farbstoffe, ³Antioxidationsmittel, ⁴Süßungsmittel, ⁵Phosphat, ⁶Geschmacksverstärker

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. & Bedienung.
© 2025 designed by finestyle.eu

Hinweis Allergene: A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, B Krebstiere und Krebserzeugnisse, C Eier und -erzeugnisse, D Fisch und -erzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, I Sellerie und -erzeugnisse, J Senf und -erzeugnisse, K Sesam und -erzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂, M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

A photograph of a glass of Sangria. The glass is filled with a dark red liquid, chunks of orange and strawberry, and a sprig of fresh mint. A silver stirrer is in the glass. In the foreground, there are whole oranges and a lime on a stone surface.

Hausgemachter Sangria

0,3 | 8,00 1,0 | 22,00

PASO
DOBLE

est. 2020

📍 Frankfurter Str. 26
61118 Bad Vilbel

☎ 06101 - 3479275

📞 0176 - 41891592

✉ info@restaurant-pasodoble.de

🌐 www.restaurant-pasodoble.de

📱