

AMANO



BIERGARTEN

Herzlich Willkommen im AMANO

Das kleine Stück Mittelmeer direkt in Laatzen. Zurücklehnen und entspannen, den Alltag für kurze Zeit hinter sich lassen und mediterrane Lebensfreude tanken, dabei wollen wir behilflich sein.

Genießt in unserem Biergarten wohl temperiertes, frisch gezapftes oder aber original spanisches Bier und dazu mediterrane Grillspezialitäten und andere Köstlichkeiten unseres Küchenchefs. Alles möglichst regional, saisonal oder original spanisch, frisch und leidenschaftlich zubereitet.

Auch Weinliebhaber kommen nicht zu kurz bei uns. Importierte spanische Rot- und Weißweine warten darauf von Euch verkostet zu werden.

Den richtigen Ausklang des Abends findet Ihr sicher bei einem guten Espresso oder Digestiv, vielleicht in Ergänzung mit einem wunderbaren hausgemachten Dessert.

Und solltet Ihr einmal einen speziellen Wunsch haben, wie zum Beispiel eine originale Paella oder die katalanische Variante mit Nudeln, der Fideua, so wird Euch unser Küchenchef dies nach Voranmeldung auch für die Großfamilie à la Minute zubereiten.

Wir möchten, dass Ihr ein kleines Stück Urlaub mit in Euren Alltag nehmen könnt und werden uns jeden Tag dafür einsetzen, dass Ihr eine entspannte Zeit genießen könnt. Lasst Euch überraschen und von unserer Leidenschaft für mediterrane Gastfreundschaft mitreißen.

Bier

Einbecker vom Faß	0,3 l	2,60€
	0,5 l	3,70€
Einbecker alkoholfrei	0,33 l	2,60€
Einbecker dunkel	0,33 l	2,60€
Einbecker Lemon	0,33 l	2,60€
Weihenstephan Hefeweizen	0,5 l	3,70€
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,70€

Spirituosen

Hierbas Tunel (Spanischer Kräuterliqueur)	2 cl	2,50€
Palo	2 cl	3,00€
Cardenal Mendoza	2 cl	6,50€
Gran Duque d'alba	2 cl	4,50€
La Encina Aquardiente de Orujo	2 cl	4,50€
Brionne Mirabelle	2 cl	3,00€

Alkoholfrei

Carolinen Mineralwasser (still und medium)	0,25 l	1,80€
	0,7 l	4,50€
Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	2,00€
	0,5 l	4,00€
Cola Zero	0,2 l	2,00€
Paloma	0,25 l	2,90€
Pink Grapefruit Lemonade „Mexican Style“		
Säfte (Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Kirsch- und Bananensaft)	0,2 l	2,20€
KiBa und alle anderen Säfte in	0,4 l	3,80€
alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4 l	3,50€

Wein/ Prosecco

Weiss

Grauburgunder aus der Pfalz	0,2 l	3,90€
	0,7 l	14,50€

Der Wein präsentiert sich fruchtig und frisch. Er hat ein schönes Bukett, das an gelbe Früchte erinnert. So sollte ein Grauburgunde sein. Lecker.

Nachschlag aus Franken	0,2 l	5,20€
	der Nachschlag 0,2 l	4,20€
	0,7 l	19,50€

In der Nase erinnert der Wein an Pfirsich und gelbe Citrusfrüchte. Die dezente, erfrischende Würze und die angenehme Säure sorgen für eine hohe Fließgeschwindigkeit und jede Menge Trinkspass. Ein herrliches Cuvée aus Scheurebe und Riesling.

Riesling trocken aus Rheinhessen	0,2 l	3,90€
	0,7 l	14,50€

Die der Nase zarte würzige mineralische Note, gelbe Frucht nach Pfirsichschale und saftigem Apfel, feine Kräuternote. Im Mund erfrischend leichte Zitrusaromatik.

Flor de Vetus Verdejo aus Spanien	0,2 l	4,90€
	0,7 l	17,50€

Die der Nase zarte würzige mineralische Note, gelbe Frucht nach Pfirsichschale und saftigem Apfel, feine Kräuternote. Im Mund erfrischend leichte Zitrusaromatik.

Soldepeñas aus Spanien	0,2 l	3,00€
	0,7 l	10,50€

Die der Nase zarte würzige mineralische Note, gelbe Frucht nach Pfirsichschale und saftigem Apfel, feine Kräuternote. Im Mund erfrischend leichte Zitrusaromatik.

Rosé

Cuvée Rosé aus der Pfalz	0,2 l	3,90€
	0,7 l	14,50€

Kräftiger, fruchtiger Rosé. In der Nase Nuancen von roten Waldbeeren, angenehm weich, cremige Note. Im Geschmack erfrischend. Ein Rosé der Spaß macht.

Care Rosé aus Spanien	0,2 l	3,90€
	0,7 l	14,50€

Kräftiger, fruchtiger Rosé. In der Nase Nuancen von roten Waldbeeren, angenehm weich, cremige Note. Im Geschmack erfrischend. Ein Rosé der Spaß macht.

Rot

El Torito tinto Tempranillo aus Spanien	0,2 l	3,90€
	0,7 l	17,50€

Fruchtaromen von wilden roten Beeren und einer feinen Holznote. Lebhaft, schöne Frucht mit eleganten Tannin.

Soldepeñas aus Spanien	0,2 l	3,00€
	0,7 l	10,50€

Ein Cuvée aus zwei Rebsorten, dunkelrot im Glas mit einem frischen, fruchtbetonten Bukett, im Mund fruchtig und sanft mit feinen Tanninen.

Prosecco

Bianco Frizzante aus Italien	0,1 l	2,50€
	0,7 l	12,50€

Bitte fragt uns nach unseren Specials. Unserer Weinlieferant des Vertrauens ergänzt die Karte gerne durch neue Weine zum Probieren.

Tapas

Aioli mit Brot 2€
Oliven 2€

Kalt je 3,30€

Grüne Oliventapenade mit Sardellen und roten Zwiebeln

Schwarze Oliventapenade mit Koriander und geräuchertem Knoblauch

Gordals (Jumbooliven)

Pimientos (Eingelegte Paprika in Knoblauch, Petersilie, Koriander und Olivenöl)

Bocorones (eingelegtes Sardellenfilets mit Knoblauchsplittern und Petersilie)

Champignons (eingelegte Champignons mit verschiedene Aromaten und Kräutern in Essig und Öl)

Jamon serrano (14 Monate gereift)

Jamon pata negra (Edler Seranoschinken mehr als 24 Monate gereift)

Salsichon (Luftgetrocknete Salami vom schwarzen Schwein)

Fuet (Luftgetrocknete Stracke sehr fein, nussig im Geschmack, typisch Mallorquin)

Sobrasada (feine Paprikastreiwurst, pikant oder mild, typisch Mallorquin)

Chorizo (Paprikasalami)

Queso manchego (gereifter Mix-Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch)

Queso cabra (gereifter Ziegenhartkäse)

Queso mahon (menorquinische Käsespezialität, buttrig feiner Geschmack)

Queso tierno con membrillo (halbreifer käse mit Quittengelee)

Eingelegter Schafskäse mit Kardamom, Muscatblüte und frischen Kräutern

Schafskäsecreme mit Jalapeno und Roten Zwiebel

Auberginencreme mit Weißen Bohnen und geröstetem Knoblauch

Warm je 5€

Albondigas (Rindfleischbällchen mit geräucherter Paprika, Kreuzkümmel und Knoblauch in Tomatensoße)

Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin

Bocorones fritos (kleine Sardellen in Olivenöl ausgebacken)

Chipirones (Mini-Sepia gebacken)

Gambas al ajo (gebratene Gamelen in Knoblauchöl)

Gambas Amano (mit Kopf und Schale)

Mejilones Romana (Miesmuscheln in pikantem Tomatensud)

Croquetas de atun (Thunfisch Krokette)	
Candybacon (kandierter Grillbacon)	
Salisichia barbacoa (Fenchelbratwurst mit selbstgemachter BBQ-Sauce)	
Chistoritas (Mini-Chorizo gebraten)	
Datteln im Speck Mantel	
Morcilla con membrillo (gebratene mallorquinische Blutwurst auf Quittenmark mit geröstetem Brot)	
Pimientos de padron (kleine Paprika in Olivenöl gebraten mit Meersalz (saisonal))	
Gefüllter Riesenchampignon (vegetarisch gefüllt)	
Pinchos: (kleine Spieße mit gebratenem Fleisch)	3 Stk/ 4,90€
Huhn mit Orangen Curry	
Schwein mit Rosmarin und Knoblauch	
Rindfleisch in Cajun Marinade	
Lammfleisch mit Paprika	

Dips/Saucen:

Chimi churry (Knoblauch/Kräuter-Olivenöl)	
Sweet-Chilli	
BarBeQue	
Aioli	
Mojo picon (scharfe Paprikasalsa mit Zwiebeln, Koriander und frischem Cayennepfeffer)	
und mehr	

Vorspeisen

Pulpo galego (Octopussalat galizischer Art mit Paprika auf gegrillter Kartoffelscheibe)	8,30€
Gebratenes Meerbarben Filet auf Salat von roten Linsen mit Orangenschaum	7,90€

Suppen

Tomatencreme mit Meeresfrüchten	4,70€
Weißer Bohnensuppe mit Pan tostado (geröstetes Brot) und Chorizo	5,20€

Salat

Tomaten-Brot-Salat: Salat von frischen Strauch Tomaten und gerösteten Brotcroutons und Lauchspitzen	6,90€
Bunter Gartensalat mit Tomate, Gurke, Karotte, Paprika und Sprossen	8,80€
Huhn	+ 1,50€
Rind	+ 3,00€
Garnele	+ 2,50€

Fisch

Bacalao serano (Kabeljau im Seranomantel, auf Püree von schwarzen Bohnen) 15,80€

Arroz Brut (Meeresfrüchtersotto, mit Sepiatinte, Gemüsestreifen und gebratenen Garnelen oder Hähnchenbrustfilet) 17,90€

Fleisch

Exklusiv Australisches Wiesenrind

sehr zart und nussig im Geschmack

Entrecote	180g	21,50€
	250g	30€
Rumpsteak	180g	24,50€
	250g	35€
Filet	180g	29,50€
	250g	40€

Schweinefleisch/Iberico:

ausschließlich Duroc, schwarzes Schwein aus Andalusien

Rücken	180g	17,90€
	250g	21,50€
Filet	180g	20,90€
	250g	24,90€
Rack (Doppelkotlett am Knochen gebraten)	ca. 350g	29,90€

Beilagen zum Fleisch

2,50€

gebratene Pilze mit Kräutern und Knoblauch, je nach Saison

Mediterranes Gemüse

Thumbet (gewürfeltes Ragout aus Zucchini, Paprika, Zwiebel mit Tomaten)

Speckbohnen/Bohnen Bündchen

Grilltomate unsere hausgemachten Kartoffelecken und Salat

Bratkartoffeln

Kartoffelecken

Risotto (je nach Angebot)

Ofenkartoffel

Dessert

Hausgemachter Flan 3,50€

Crema catalan 3,90€

Bitte fragt uns nach unseren täglich wechselnden Angeboten