

Herzlich Willkommen im Amano  
Das kleine Stück Mittelmeer direkt in Laatzen

Kochen heißt für uns „Passion“ und dafür stehen wir auch!  
Ob feine spanische Hausmannskost oder deftige deutsche Küche...  
...wir lieben einfach gutes Essen!!!

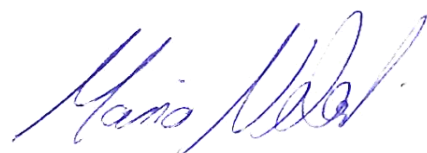
Zwischen klassischen und modernen Tapas, findet ihr stetig wechselnde  
Tagesempfehlungen und natürlich auch saisonale Gerichte auf unserer Karte.

**#Spargel #Kürbis #Grünkohl #Rüben**

Und für die richtig eingefleischten unter uns haben wir jeden Donnerstag  
unseren Burger-Tag! Hausgemacht vom Brot bis zum Fleisch...  
...auch für Vegetarier geeignet!

Auch beim Kochen hinterlässt man leider oftmals einen CO<sup>2</sup>-Fußabdruck.  
Damit wir unseren so klein wie möglich halten, achten wir immer auf Herkunft,  
Frische und Nachhaltigkeit der Produkte, die wir verarbeiten. Und wird es mal  
exotischer, greifen wir zum FairTrade-Siegel.

Auf jeden Fall wird bei uns jeder Gast satt! Und falls das einmal nicht so ist, ist  
immer noch Platz für Dessert. #Creme Catalan



# Tapas Kalt&warm

zu allen Tapas servieren wir euch unser hausgebackenes Brot

1. **Aioli** – hausgemachte Aioli
2. **Oliven** – in Sardellen eingelegte Oliven

je 2,00 €

3. **Pimientos** – in Olivenöl eingelegte Paprika mit Knoblauch, Petersilie und Koriander
4. **Boquerones** – in Olivenöl eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie
5. **Champinones** – in Essig/Olivenöl eingelegte Champignons mit versch. Gewürzen und frischen Kräutern
6. **Queso Manchego Viejo** – span. Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha
7. **Grüne Oliventapenade** – mit Sardellen und roten Zwiebeln
8. **Schwarze Oliventapenade** – mit Koriander und geräuchertem Knoblauch
9. **Maurisches Bohnenpüree** – mit Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und frischer Minze
10. **Crema Garbanzos/ Kichererbsenpüree** – mit Mandeln, Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern

je 3,90 €

11. **Jamon Serrano** – Serrano-Schinken/14 Monate gereift – 4,90 €
12. **Weinkombo** – Jamon Serrano und Queso Manchego – 6,90 €
13. **Tortilla del Dia** – hausgemachtes Omelett nach Tagesempfehlung – 4,90 €
14. **Kalte gemischte Vorspeisenplatte** – Mischung aus kalten Tapas – 9,90 €

15. **Albondigas picante** – Rindfleischbällchen mit geräucherter Paprika, Kreuzkümmel und Knoblauch in pikanter Tomatensauce
16. **Asparagus Serrano** – Grüner Spargel im Serrano-Schinkenmantel
17. **Chistoritas** – gebratene Mini-Chorizo mit Zwiebel-Honig-Rotweinsauce
18. **Salsiccia Barbacoa** – grobe italienische Bratwurst mit BBQ Sauce
19. **Chorizo** – span. Rohwurst mit Paprika, gegrillt
20. **Chorizo con Sidra** – Spanische Rohwurst mit Cidre verfeinert
21. **Dátiles con Bacon** – Datteln im Speckmantel

je 4,90 €

22. **Champinones al Ajo** – gebratene Pilze mit Kräuter-Knoblauch-Öl
23. **Papas Arrugadas** – typ. Salz-Schrumpelkartoffeln mit Kräuterölgarnierung
24. **Patata Bravas** – Kartoffelwürfel mit hausgem. Paprika-Salsa
25. **Pimientos de Padrón** – grüne Bratpaprika mit Meersalz
26. **Ziegenkäse** – mit Waldblütenhonig und Rosmarin

je 5,90 €

27. **Boquerones Fritos** – kleine Sardellen in Olivenöl frittiert
28. **Chipirones** – mini Sepia gebacken
29. **Gambas al Ajo** – Garnelen in Knoblauchöl
30. **Gambas al Diavolo** – Garnelen in scharfer Tomatensauce
31. **Mejillones Romana** – Miesmuscheln in Tomatensauce
32. **Mejillones Blanco** – Miesmuscheln mit Weißwein, Zwiebeln und Kräutern
33. **Sepia** – mit Barrigue Rotweinessig, Honig und Rosmarin
34. **Croquetas mixtas** – Mischung aus spanischen Kroketten mit verschiedenen Füllungen (Kabeljau, Schinken, Huhn)

je 6,90 €

# Hauptgang

**Tumbet** – mediteranner Kartoffel Gemüse Auflauf **8,90 €**

**Bacalao con Samfaina** – Stockfisch mit Gemüse **16,90 €**

**Pollo al Limon** – mit Zitrone und Oregano marinierte Hähnchenbrust mit buntem Gemüse und Kartoffelspalten **13,90 €**

**Pollo al Naranja** – mit Orange und Oregano marinierte Hähnchenbrust mit buntem Gemüse und Kartoffelspalten **13,90 €**

**Schweinerückensteak** – Schweinerückensteak vom Duroc Schwein mit Paprikagemüse und Kartoffeln **17,90 €**

**Hamburgueso Classico** – 150 Gramm Patty vom deutschen Simmentaler-Rind, Tomate, knackiger Salat und Käse, dazu reichen wir Kartoffelecken **9,90 €**

## Paella-Pfanne ab 2 Personen

**Paella Mixta** – Typisches Reisgericht mit Meeresfrüchten und Fleisch **14,90 € p.P.**

**Paella Carne** - typisches Reisgericht mit Fleisch **13,90 € p.P.**

**Fideua** – Nudelpaella mit Fleisch und Fisch **14,90 € p.P.**

# Für die kleinen Gäste

Pommes – frische Pommes mit Meersalz	2,50 €
Pommes mit Chicken Nuggets- auf Wunsch mit Ketschup	4,90 €
Nudeln mit Tomatensauce – der Klassiker für unsere Großen	3,90 €
Kartoffelecken – Die berühmten Amano-Kartoffelspalten	2,90 €

## Dessert

Crema Catalan – Typisches Spanischer Pudding mit Karamellkruste	3,90 €
Flan – spansicher Pudding mit Karamellsauce	3,90 €
Panna Cotta – Italienisches Sahnedessert mit Fruchtsauce	2,50 €
Eis mit Früchten – nach Tagesangebot	3,90 €

# Getränke

## Bier

Einbecker vom Fass	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	3,70 €
Einbecker alkoholfrei	0,30 l	2,60 €
Einbecker dunkel	0,30 l	2,60 €
Einbecker Lemon	0,30 l	2,60 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,50 l	3,70 €
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,70 €

## Alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	1,80 €
(still und medium)	0,75 l	4,90 €
Coca - Cola, Zero, light	0,20 l	2,00 €
Fanta, Sprite	0,50 l	4,00 €
Paloma – pink Grapefruit Lemonade	0,25 l	2,90 €
„Mexican Style“		
Säfte (Apfel-, Orangen-, Maracuja-)	0,20 l	2,20 €
KiBa und alle anderen Säfte in	0,40 l	3,80 €
Saftschorle	0,40 l	3,80 €

## Spirituosen

Hierbas Tunel (span. 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 Aguardiente de Orujo	2 cl	4,50 €
Obstler	2 cl	3,00 €

## Weißwein

Grauburgunder aus der Pfalz	0,2 l	3,90 €
	0,7 l	13,50 €

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

Flor de Vetus Verdejo aus Spanien	0,2 l	4,90 €
	0,7 l	16,00 €

Die ausgeprägten Fruchtaromen mit Nuancen von tropischen Früchten und Zitrusnoten, sowie der lange Abgang geben diesem Wein einen sehr eigenständigen Charakter.

Soldepeñas aus Spanien	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	7,00 €

Würzige mineralische Note, gelbe Frucht nach Pfirsichschale und saftigem Apfel, feine Kräuternote. Im Mund erfrischend leichte Zitrus-Aromatik.

Care Rosé aus Spanien	0,2 l	4,30 €
	0,7 l	13,90 €

Kräftiger, fruchtiger Rosé. Rote Waldbeeren, angenehm weich, cremige Note. Erfrischend im Geschmack.

## Rotwein

El Torito tinto Tempranillo aus Spanien	0,2 l	3,90 €
---	-------	--------

Wilde rote Beeren und feine Holznote. Lebhaft, schöne Frucht mit eleganten Tannin.

Soldepeñas aus Spanien	0,2 l	3,00 €
	0,5 l	7,00 €

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 €

Frizzee aus Spanien	0,2 l	4,50 €
(Himbeer-Grapefruit Sekt)	0,7 l	12,50 €