

EL GOZO

Zu Gast bei Freunden



Aperitif's & Longdrinks

Prosecco auf Eis ⁰	6,90€
El Gozo ¹ Pfirsichlikör, Likör 43, Vodka Zitrone & Prosecco	8,90€
Sangria ⁰	8,30€
Canonita Sprizz ⁰ spanischer Orangenlikör & Prosecco	8,90€
Aperitif der Saison ⁰	8,90€
Gin Tonic ¹⁰	8,90€
Rum Cola ¹⁰	8,90€
Likör 43 mit Milch ¹⁹	8,30€



Aperitif ohne Alkohol

Gin Tonic

Martini Vibrante

7,80€

1

7,80€



Suppen & Vorspeisen



Tomatensuppe^A 5,50€
mit Knoblauchbrot

Fischsuppe^{ABDO} 10,20€
mit Brot

Wurstplatte^{A2} 14,20€

Käseplatte^{AG2} 14,20€

Antipasti klein^N 9,30€

Antipasti groß 13,10€

Brot & Aioli^{AC} 4,50€

die erste Runde kommt als
„Gruß aus der Küche“

Neu !! Tapas der Woche
Solange der Vorrat
reicht

Salate

Gemischter Salat^{AM} 13,90€
mit Mangovinaigrette

-mit maurischem Geflügel 15,20€

-mit Ziegenkäse^G 15,20€

-mit Garnelen^B 16,20€

-mit Antipasti^N 14,30€

Tomatensalat 6,50€
mit Zwiebeln



Vegetarische Tapas

Kroketten -mit Gemüse ^{AMC} -mit Käse ^{ACGM2}	7,60€ 8,00€	Tortilla mit Spinat ^{C7} Ziegenkäse mit Honig ^{G2}	6,80€ 9,00€
wilder Broccoli ^H mit Mandeln	7,80€	Pimientos Bratpaprika	6,40€
Pilze mit Knoblauch	6,50€	Empanadas mit Käse ^{ACG12} gefüllte Teigtaschen	6,40€
Oliven	5,30€	Aubergine mit Honig ^A	6,50€
Papas Arrugadas Runzelkartoffeln mit Mojo	5,90€	Pan de Tomate ^A Röstbrot mit Tomate	7,30€
Patatas Bravas ^G frittierte Kartoffeln	5,90€	Frisaki mit Knoblauch friesischer Schafskäse (saisonal)	7,90€



Tapas mit Fisch

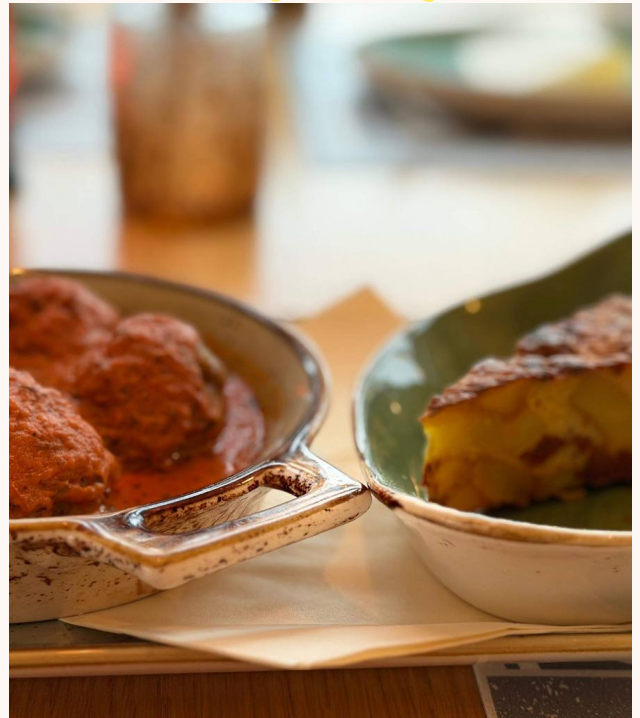
Gambas al Ajillo ^B (auf Wunsch mit Chili)	11,00€	Musiltos de Mar ^{ABG2M} Surimischeren mit Cocktaildip	5,70€
Tintenfischringe ^{ARM} mit Cocktaildip	9,30€	Bouquerones Fritos ^{AD} Sardellen frittiert	8,30€
Chiperones a la Plancha ^R Tintenfisch vom Grill	10,50€	Ceviche ^{D2}	10,20€
Chiperones Fritos ^{AMR} Tintenfisch frittiert	10,80€		



Tapas mit Fleisch

Neu !! Tapas der Woche
Solange der Vorrat
reicht

Chorizo ^{1 2} spanische Paprikawurst	7,00€
Tortilla mit Chorizo ^{C 1 2}	7,20€
Serrano-Chorizo Kroketten ^{ACGM 1 2}	9,30€
Datteln & Bacon ^{EH 2}	6,00€
Datteln & Bacon mit Käse	6,60€
Chicken Wings ^{AMO 1} mit Cointreau flambiert	10,20€
Albondigas (Hackbällchen) ^{ACM} Tomatensauce o. Chilisauce ^G	6,50€
Rinderrippe ^{OL} mit Portwein	12,50€
Empanadas mit Fleisch ^{ACGM} gefüllte Teigtaschen	6,70€
Geflügel in Mandelsauce ^{GH}	6,60€



Kindertapas

Albondigas mit Tomatensauce ^{ACM}	6,50€
Chicken Wings ^A	6,20€
Chicken Nuggets ^{AC} selbstgemacht	5,80€
Pommes Frites selbstgemacht	5,20€
Nudeln mit Tomatensauce ^{AC}	7,30€



Hauptgerichte

Plato de Pescado Mixto ^{ABDGM R}	24,90€
gemischte Fischplatte mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat	
Plato de Carne Mixto ^{G 1 2}	22,90€
gemischter Fleischsteller mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat	
Chuleta de Cordero	24,90€
Lammkoteletts mit Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln	
Lachs im Speckmantel ^{AG M 2}	23,60€
mit Kräuterbutter, überbackenen Zitronenkartoffeln & Salat	
Lomo de Cerdo ^O	23,10€
Schweinemedallions mit Portweinsauce, gebackene Kartoffeln & wildem Brokkoli	
Auberginenlasagne ^{AG}	18,90€
Flamenquines ^G	22,90€
Cordon Bleu „spanischer Art“ mit Serranoschinken & Käse gefüllt dazu gebackene Kartoffeln und Brokkoli	



Spezialitäten

Tapasvariation	20,50€
eine bunte Mischung unsere Karte	
Paella (nur auf Vorbestellung)	23,50€
Meeresfrüchte & Fisch 1 Person ^{BO 1}	44,50€
Meeresfrüchte & Fisch 2 Personen	
	22,50€
Fleisch für 1 Person ^{O 1 2}	43,00€
Fleisch für 2 Personen	
	p.P. 31€
Spanisches Fondue ab 2 Personen ^{1 2 DRAC}	
wahlweise Fett oder tomatisierte Brühe mit Rind, Chorizo, mariniertes Geflügel Lachs & Garnelen, dazu Antipasti, Papas Arrugadas, Brot und Dips	



Heimische Tapas

Neu !! Tapas der Woche
Solange der Vorrat
reicht

... aus dem Norden

Birnen, Bohnen & Speck² 5,30€

Matjessalat^{2DM} 5,60€

Wirsingroulade^M 5,70€

... aus dem Süden

Maultaschen in Brühe^{ACL} 5,60€
auch vegetarisch möglich

Käsespätzle^{ACG} 5,10€

Mini Bratwurst mit Sauerkraut 6,30€



Dessert



Churros^{CG} 5,00€
Zimt & Zucker oder Schokosauce

Crema Catalana^{CG} 6,20€

Flan^{CG} 6,20€
Vanillepudding mit Karamelsauce

Dulche de Leche Parfait^{CG} 6,10€

Kleine Käseplatte^{AG2} 9,20€

Dessert des Tages 6,20€



Softdrinks

Deichlimo 0,33 l 4,30€

- Kola¹⁹¹¹
- Kola ohne Zucker¹⁹¹¹
- Orange¹
- Zitrone¹
- Apfelschorle

Küstenmix 0,33l¹⁹¹¹ 4,30€
Cola & Orange

Schorlen 0,33 l 4,30€

- Grapefruit
- Rhabarber
- Maracuja

Wald Traut 4,30€

Tonic Water/ Bitter Lemon/
Ginger Ale¹

0,2 l 2,80€

0,4 l 4,90€

Säfte 0,2 l 2,50€
verschiedene Sorten

Viva con Aqua laut/leise

0,33 l 3,50€

0,75 l 6,90€

Husumer medium 6,90€
0,75 l



Bier^A

San Miguel/ Becks

0,3 l 3,60€

0,5 l 5,10€

Franziskaner 0,5 l 5,10€

- helles Hefe
- alkoholfrei

Alster

0,3 l 3,60€

0,5 l 5,10€

Becks frei 0,33 l 3,60€

Becks Blue Lemon 0,33l 3,60€

Alster Frei 0,5l 5,10€



Heißgetränke



Kaffee ⁹	3,50€
Espresso ⁹	3,10€
doppelter Espresso ⁹	4,90€
Espresso Macchiato ^{G9}	3,80€
Carajillo ^{O9}	4,80€
Milchkaffee ^{G9}	4,50€
Capuccino ^{G9}	4,50€
Latte Macchiato ^{G9}	5,10€
Cafe Bombom ^{G9}	4,30€
Heisse Schokolade ^G	3,80€
Tee	3,50€

Spirituosen

Crema Catalanalikör ^G	3,90€
Likör 43 ¹	3,50€
Osborne Veterano ¹	4,10€
Ron Contrabando ¹	6,90€
Printz Obstbrände	3,80€
Jubi	3,10€
Jägermeister	3,60€
Hierbas	3,70€
Sambuca	3,10€



Weinempfehlung

Anoranza Sauvignon Blanc ^o

Region: La Mancha

Ein frischer Sauvignon Blanc mit Aromen von Zitrusfrüchten und feine tropischen Noten, Am Gaumen lebendig, ausgewogen und mit angenehm frischer Säure.

0,2 l	7,00€
0,5 l	15,50€
0,7 l	21,00€

Anoranza Tempranillo Rose ^o

Region: La Mancha

Ein zarter Rose mit feinem Duft nach roten Beeren und einem Hauch Blütenaroma. Am Gaumen frisch, harmonisch und angenehm fruchtig mit sanftem Abgang.

0,2 l	7,00€
0,5 l	15,50€
0,7 l	21,00€

Anoranza Crianza ^o

Region: La Mancha

Ein vollmundiger Rotwein mit Aromen von reifen Beeren, Vanille und feiner Würze. Durch die Reifung im Eichenfass zeigt er eine harmonische Balance zwischen Frucht, Struktur und sanften Tanninen.

0,2 l	7,50€
0,5 l	18,50€
0,7 l	23,50€



Weißwein

El Coto Blanco ^o

Region: Rioja

Ein frischer Weißwein aus der Rioja mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und weißen Blüten. Am Gaumen lebendig, ausgewogen und mit angenehmer frische im Abgang.

0,2 l	8,00€
0,5 l	19,00€
0,7 l	26,50€

Marques de Caceres Verdejo ^o

Region: La Mancha Rueda

Ein aromatischer Verdejo mit Noten von Zitrusfrüchten und feinen Kräutern. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mit eleganter Mineralität im Abgang.

0,2 l	8,00€
0,5 l	19,00€
0,7 l	26,50€

Rosewein

El Coto Rosado ^o

Region: Rioja

Leicht, fruchtig und erfrischend, der El Coto Rosado zeigt Noten von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Perfekt zu leichten Gerichten .

0,2 l	7,50€
0,5 l	18,50€
0,7 l	23,50€



Rosewein

Vina San Juan Rose^o

Region: La Mancha

Rote Beeren und zarte Blütenaromen dominieren die Nase. Am Gaumen harmonisch, frisch und fein fruchtig im Abgang.

0,2 l	7,50€
0,5 l	18,50€
0,7 l	23,50€

Rotwein

El Coto Crianza^o

Region: Rioja

Reife rote Früchte treffen auf feine Vanille- und Gewürznoten der Eichenfassreifung. Am Gaumen vollmundig, ausgewogen und von sanften Tanninen getragen, mit elegantem Abgang.

0,2 l	8,50€
0,5 l	20,00€
0,7 l	28,00€

Artero Tempranillo Syrah^o

Region: La Mancha

Reife Kirschen und Pflaumen werden von feinen Gewürzen- und Tabaknoten begleitet. Am Gaumen rund, harmonisch und elegant strukturiert, mit einem langen, weichen Abgang, der die Fruchtaromen sanft abrundet.

0,2 l	9,00€
0,5 l	21,50€
0,7 l	31,00€



Feiern Sie besondere Momente mit El Gozo

Ob ein gemütlicher Abend mit Freunden, ein festlicher Anlass oder ein unvergessliches Familienfest, mit El Gozo bringen wir spanisches Lebensgefühl direkt zu Ihnen. Lassen sie sich von unserer Vielfalt an Tapas, frischen Zutaten und liebevoll zubereiteten Spezialitäten begeistern.

Unser Angebot für Sie:

Catering für jeden Anlass-
von kleinen bis zu großen Events
bei uns oder bei Ihnen

Individuelle Menü & Tapas- Kreation
ganz individuell nach Ihrem Geschmack

Rundum-Service
Speisen, Getränke oder Dekoration wir sind
für euch da

