

EL GOZO

Zu Gast bei Freunden





Bienvenidos im El Gozo!

Für uns ist El Gozo mehr als nur ein Restaurant, es ist ein Herzensprojekt, das aus Freundschaft, Leidenschaft und einer guten Portion Lebensfreude entstanden ist.

Ein wesentlicher Teil der gemeinsamen Geschichte begann vor über 20 Jahren, als wir, Anne und Sam, uns in Anne's Ausbildungsbetrieb kennen- und lieben lernten.

Schon damals verband die Begeisterung für gutes Essen, Gastfreundschaft und das Miteinander am Tisch.

Viele Jahre später kreuzten sich unsere Wege mit Sophia. Was als Aushilfsjob in einem früheren Betrieb begann, wurde schnell zu einer engen Freundschaft, innerhalb kürzester Zeit stand für uns fest: Wenn wir einmal etwas eigenes machen, dann nur zusammen.

Im Jahr 2023 stießen wir zufällig auf unser Lokal, das heute unser Zuhause ist.

Unser Motto lautet **„Zu Gast bei Freunden“**,
denn genau das wünschen wir uns: dass jeder Gast sich willkommen,
wohl und umsorgt fühlt.

Unsere Tapas sind handgemacht, ehrlich, mit Liebe und immer einem
Hauch spanischer Lebensfreude zubereitet.

El Gozo steht für das, was uns wichtig ist: es ist familiär, herzlich, modern und mit ganz viel Liebe zum Detail.

Schön, dass ihr da seid
Anne, Sophia und Sam



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 ¹⁰	7,80€
Martini Vibrante ¹	7,80€

Aperitifturm

Turm mit 8 Aperitifs (wählt aus unserer Karte)	65€
Turm mit 4 Aperitifs und 4 Crema Catalana Likören	45€



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



Tapas mit Fisch

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



Tapas mit Fleisch

Chorizo ¹² spanische Paprikawurst	7,00€
Tortilla mit Chorizo ^{C12}	7,20€
Serrano-Chorizo Kroketten ^{ACGM12}	9,30€
Datteln & Bacon ^{EH2}	6,00€
Datteln & Bacon mit Käse	6,60€
Chicken Wings ^{AMO1} 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€



Neu !! Tapas der Woche
Solange der Vorrat
reicht

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^{AGM 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

eine bunte Mischung unsere Karte

20,50€

Paella (nur auf Vorbestellung)

Meeresfrüchte & Fisch 1 Person^{BO 1}

23,50€

Meeresfrüchte & Fisch 2 Personen

44,50€

Fleisch für 1 Person^{O 1 2}

22,50€

Fleisch für 2 Personen

43,00€

Spanisches Fondue ab 2 Personen^{1 2 DRAC}

p.P. 31€

wahlweise Fett oder tomatisierte Brühe

mit Rind, Chorizo, mariniertes Geflügel, Lachs & Garnelen,
dazu Antipasti, Papas Arrugadas, Brot und Dips



Heimische Tapas

... 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€



Neu !! Tapas der Woche
Solange der Vorrat
reicht

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€

- Kola^{1 9 11}
- Kola ohne Zucker^{1 9 11}
- Orange¹
- Zitrone¹
- Apfelschorle

Spezi 0,33 l 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 ^{G 9}	3,80€
Carajillo ^{O 9}	4,80€
Milchkaffee ^{G 9}	4,50€
Capuccino ^{G 9}	4,50€
Latte Macchiato ^{G 9}	5,10€
Cafe Bombom	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€
Prinz Obstbrände	3,80€
Jubi	3,10€
Jägermeister	3,60€
Hierbas	3,70€
Sambuca	3,10€



Weinempfehlung

Anoranza Sauvignon Blanc[○]

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[○]

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[○]

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[°]

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[°]

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[°]

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€



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 Tempranille 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€



Feiere deinen besonderen Moment 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 dir. Lass dich von unserer Vielfalt an Tapas, frischen Zutaten und liebevoll zubereiteten Spezialitäten begeistern.

Unser Angebot für dich:

Catering für nahezu jeden Anlass-
von kleinen bis zu größeren Events
bei uns oder bei dir.

Wir erstellen in Absprache mit dir eine ganz
individuelle Menü- & Tapaskreation.

Auf Wunsch bieten wir auch den kompletten Rundum-
Service:

Speisen, Getränke und/oder Dekoration.

Sprich uns gerne an und lass dir ein individuelles
Angebot zukommen.

