



Comidas y bebidas españolas
Spanisch Essen und Trinken



Bienvenido - Willkommen im Andalusia

Tradition verpflichtet. Nicht nur die fast 15 jährige Tradition unseres Restaurants, sondern auch die Tradition des Namens „Andalusia“. So abwechslungsreich wie die Landschaft zwischen der Mittelmeerküste und der Sierra Nevada ist auch die andalusische Küche. Neben den Fischgerichten der Küstenregion gibt es die von Bauern und Hirten entwickelte deftige Küche des Hinterlandes. Auch die Einflüsse der langen Besetzung durch die Mauren kann aus vielen Gerichten, bis heute herausgeschmeckt werden.

Wir möchten Sie einladen auf einen kulinarischen Streifzug durch diese abwechslungsreiche Küche. Unsere Speisen werden ausschließlich mit frischen Zutaten zubereitet, die zum großen Teil direkt aus Spanien importiert werden und mit viel Liebe und Hingabe von unserem spanischen Koch zubereitet werden.

Zu einem guten Essen gehört natürlich auch ein guter Wein. Hierbei beschränken wir uns nicht nur auf andalusische Erzeugnisse, sondern bieten Ihnen neben spanischen Bieren auch eine repräsentative Auswahl an Weinen aus ganz Spanien an. Um das Angebot abzurunden dürfen die Brandys, Hierbas und die weltberühmten Sherrys, die natürlich aus dem Städtchen Jerez in Andalusien kommen, nicht fehlen.

„Ein Abend im Andalusia ist wie ein Urlaub in Spanien“ stand in einem namhaften Gastroführer – ein schönes Kompliment, dem wir auch weiterhin gerecht werden wollen. Wir freuen uns, dass Sie Ihren Abend bei uns verbringen.

Carta de la semana - Wochenkarte

Hier finden Sie unsere Wochenkarte. Bitte beachten Sie die wöchentlich wechselnden, auf die Jahreszeit abgestimmten Angebote.

Gerne können Sie sich auch im Internet unter www.restaurante-andalusia.de Appetit holen.

Tapas – Vorspeisen

Aceitunas - grüne & schwarze Oliven	€ 3,50
Alioli - Knoblauchmayonaise	€ 3,50
Calamares empanados - Gebackene Calamares	€ 6,50
Alcachofas alioli - Artischocken, mit Knoblauchmayonaise	€ 5,50
Boquerones fritos - Gebackene Sardellen	€ 6,00
Boquerones en vinagre - Sardellen in Öl, Essig & Knoblauch (hausgemacht)	€ 7,00
Chorizo flameado - Paprikawurst mit Brandy flambiert	€ 6,50
Pulpo a la gallega - Oktopus mit Paprika und Steinsalz gewürzt	€ 8,50
Gambas al ajillo - Garnelen ohne Schale mit Knoblauch gebraten	€ 7,00
Caballitos de ANDALUCIA - Datteln im Serrano-Schinkenmantel	€ 6,00
Croquetas de pescado - Fischkroketten (hausgemacht)	€ 6,00
Solomillo de cerdo en adobo Schweinelende eingelegt in einer pikanten Kräutermarinade	€ 7,50
Champiñones al ajillo Champignons mit Knoblauch gebraten	€ 6,00
Queso a la romana Schafskäse in Bierteig gebacken	€ 6,50
Pimientos fritos Spanische Paprika gebacken	€ 6,00
Huevos a la flamenca con chorizo Eier gebacken mit Tomaten & Paprikawurst	€ 7,00
Tortilla española Spanisches Omelette mit Kartoffeln	€ 5,50
Jamon serrano Spanischer luftgetrockneter Schinken	€ 7,00
Queso manchego Spanischer Ziegenkäse	€ 7,50
Pisto Würziges Gemüse mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Auberginen	€ 6,00
Albondigas Hackfleischbällchen vom Rind mit Kräutern in Tomatensauce	€ 6,00
Patatas bravas Kartoffeln mit einer pikanten Tomaten-Chillisauc	€ 5,00
Entremeses para una persona / dos personas Vorspeisenteller, mit Serrano Schinken, Manchego Käse, Champignons al ajillo, Chorizo, Artischocken, Boquerones vinagre, Schafskäse & gemischtem Salat	€ 8,50 € 15,50



Sopas – Suppen

Sopa de tomate - Tomatensuppe	€ 6,00
Sopa de picadillo Hühnersuppe mit Reis, Serrano-Schinken und Ei	€ 7,00
Sopa de verdura Gemüsesuppe	€ 6,50
Sopa de ajo Knoblauchsuppe	€ 6,00
Sopa de pescado Fischsuppe	€ 9,00



Ensaladas – Salate

Ensalada de mariscos - Meeresfrüchtesalat (hausgemacht)	€ 8,00
Ensalada normal - Kleiner gemischter Salat	€ 4,00
Ensalada Andaluca Blattsalate, Paprika, Tomaten, Oliven, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln	€ 7,00
Ensalada española Grüner Salat, Spanischer Käse, Tomate, Peperoni, Oliven, Thunfisch & Eier	€ 8,50
Ensalada de gambas Blattsalate, Tomaten, Oliven, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln & gegrillte Gambas	€ 9,00

Carnes – Fleisch

Pincho de cordero - Lammspieß, Pommes & Salat	€ 14,50
Costillas de cordero - Lammkoteletts, Pommes & Salat	€ 15,50
Cordero al horno - Lamm im Ofen gebacken, Gemüse, Kartoffeln & Salat	€ 16,50
Conejo Andaluca - Kaninchen, Gemüse & Kartoffeln	€ 16,00
Conejo con almendras - Kaninchen, Mandeln & Kartoffeln	€ 15,50
Pollo al ajillo - Hähnchen in Knoblauch & Kartoffeln	€ 13,50
Chuleta a la pimienta verde Rumpsteak mit grünem Pfeffer, spanischen Pommes & Salat	€ 15,50
Chuleta Andaluca Rumpsteak mit Champignons in Sahnesauce, spanischen Pommes & Salat	€ 16,00
Chuleta "a la riojana" Rumpsteak mit Riojasauce, Kartoffelvierteln & Salat	€ 16,00
Parrillada de carne Verschiedene Fleischsorten gegrillt mit Kartoffelvierteln und Champignonsauce	€ 17,00



Paella

Paella mixta

Paella mit Fleisch & Fisch für 2 Personen

€ 25,50

Paella de pescado

Paella mit Fisch für 2 Personen

€ 27,50

Fideua

Paella mit Fleisch, Fisch und Nudeln für 2 Personen (Nudeln statt Reis)

€ 25,50

Paella de verdura

Paella mit Gemüse und Ei für 2 Personen

€ 20,00

Pescados – Fisch

Merluza a la plancha

Seehecht vom Grill mit Alioli & Salat

€ 13,00

Calamar a la plancha

Calamar vom Grill mit Reis & Salat

€ 13,00

Sepia a la plancha

Kleine ganze Tintenfische vom Grill mit Salat

€ 12,50

Pulpo a la plancha

Oktopus vom Grill mit Kartoffeln & Salat

€ 15,00

Gambas a la plancha

Garnelen vom Grill mit Alioli & Salat

€ 16,00

Lenguado a la plancha

Seezunge vom Grill mit Alioli & Salat

€ 17,00

Rape a la plancha con verdura

Seeteufel vom Grill mit Gemüse

€ 17,50

Pincho del mar

Seeteufel- Garnelenspieß mit Alioli & Salat

€ 18,00

Lenguado a la naranja con gambas

Seezunge vom Grill mit einer Orangen- Garnelensauce, Reis & Salat

€ 18,50

Gambas a la romana

Garnelen im Bierteig ausgebacken mit Alioli & Salat

€ 16,50

Gambas y calamares de la casa

Garnelen und Calamares nach Art des Hauses, im Topf mit Champignons

€ 15,00

Placa de pescado para una o dos personas

Fischplatte für 1 oder 2 Personen

€ 18,00

Seezunge, Seeteufel, Sepia, Gambas, Seehecht & Muscheln vom Grill mit Salat

€ 34,00

Zarzuela de pescado para una o dos personas

Fischtopf für 1 oder 2 Personen

€ 19,00

Seezunge, Seeteufel, Sepia, Gambas, Seehecht & Muscheln in Weißweinsauce mit Salat

€ 36,00



Postres – Nachtisch

Flan casero Spanischer Karamellpudding (hausgemacht)	€ 4,00
Helado Gemischtes Eis	€ 4,00
Crema catalana casera Nachspeise aus Milch, Eiern und Maismehl & Zuckerkruste (hausgemacht)	€ 5,50
Piña frita Frittierte Ananas	€ 5,00
Crepes con frutas o helado Crepes mit Früchten oder Eis	€ 6,00
Pijama Karamellpudding, Pfirsich, Ananas & Vanilleeis	€ 6,00

Para la casa – Für zu Hause

Gerne können Sie alle Gerichte auch zum Mitnehmen bei uns bestellen.

Für Ihre Feiern bieten wir Ihnen ein komplettes Catering an. Paella für bis zu 100 Personen und andere Gerichte können wir auch bei Ihnen vor Ort zubereiten. Wir beraten Sie bei der Planung und Zusammenstellung.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter, oder schicken Sie uns eine E-Mail mit Ihren Wünschen an „email@restaurante-andalucia.de“.

Vinos - Weine

Zu einem guten Essen gehört natürlich auch ein guter Wein. Um der großen Vielfalt, den spanische Weine bieten gerecht zu werden, haben wir uns dazu entschlossen, eine separate Weinkarte zu erstellen. Hier werden Sie mit Sicherheit einen geeigneten Wein finden. Gerne beraten unsere Mitarbeiter Sie bei der Auswahl.

Café y Té

Café corto Stark, schwarz, klein	€ 2,00
Café cortado Stark, schwarz, klein mit einem Löffel Milchschaum	€ 2,00
Café andaluz Stark, schwarz mit süßer Kondensmilch	€ 3,00
Café con leche Stark, schwarz, mit Milch	€ 3,00
Carajillo Stark, schwarz, klein mit Brandy	€ 4,00
Té Scharzer Tee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamille- & Früchtetee	€ 2,50

Bebidas sin alcohol - Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 4,00
Coca Cola light	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 4,00
Fanta	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 4,00
Sprite	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 4,00
Rapp's Apfelsaft, naturtrüb	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 4,30
Rapp's Orangensaft	0,2l	€ 2,30
	0,4l	€ 4,30
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,50
Schweppes Tonic Water	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,50
Selters Mineralwasser - Sprudel	0,2l	€ 1,50
	0,4l	€ 3,00
	0,75l	€ 4,50
Selters Mineralwasser - Medium	0,2l	€ 1,50
	0,4l	€ 3,00
	0,75l	€ 4,50
Selters Mineralwasser - Still	0,2l	€ 1,50
	0,4l	€ 3,00
	0,75l	€ 4,50

Aperitivos – Aperitivs

Nur Weine aus dem Städtegebiet Jerez de la Frontera, Sanlucar de Barrameda und El Puerto de Santa Maria in Andalusien dürfen als Sherry bezeichnet werden. Bei der Herstellung werden mehrere Jahrgänge miteinander verschnitten (Solera Verfahren). Damit entsteht ein über viele Jahrgänge gleich bleibender Geschmack. Die Reifung erfolgt in Eichenfässern. Die Süße ergeben die Rebsorten Moscatel oder Pedro Ximénez.

Sherry Fino

Heller, strohgelber und trockener Sherry.

Pikantes und delikates, leicht an Mandeln erinnerndes Aroma.

5 cl € 4,00

Sherry Medium

Medium Sherry besticht durch seine Farbkraft von Bernstein bis Mahagoni.

Der halbtrockene Sherry mit würziger Note.

5 cl € 4,00

Sherry Manzanilla

Ein erfrischender Aperitif, der leicht gekühlt ausgezeichnet zu Tapas,

Fisch und Meeresfrüchten paßt.

Von heller, strohgelber Farbe, ist er im Geschmack angenehm trocken und leicht.

5 cl € 4,00

Sherry Cream

Der andalusische Bestseller! Gehaltvoll, von angenehmer Süße.

Samtweich, vollmundig, dunkelrubinrot mit einer leicht dickflüssigen Konsistenz.

5 cl € 4,00

Cava – Sekt

Der spanische Cava wird nach dem gleichen Flaschengärverfahren, wie der französische Champagner hergestellt. Hierbei werden die weißen Traubensorten Macabeo, Parellada und Chardonnay verwendet.

Cava-Canals Reserva Especial Brut

0,1 l € 4,00

0,75 l € 24,00

Longdrinks

Campari Soda

0,25 l € 7,00

Campari Orange

0,25 l € 7,00

Gin Tonic

0,25 l € 7,00

Cuba Libre, Havana Club

0,25 l € 7,00

Caipirinha

0,25 l € 7,00

Wodka Lemon

0,25 l € 7,00

Tequila Sunrise

0,25 l € 7,00

Cervezas – Biere

San Miguel

Die Brauerei wurde 1890 in Barcelona gegründet. "San Miguel" gehört mittlerweile zu den 15 meistverkauften Bieren der Welt.

0,33 l € 3,00

Estrella Damm

Die älteste Brauerei Spaniens. Seit 1876 braut "Damm" in Barcelona. Das Estrella ("Stern") ist das Premiumprodukt dieser Brauerei.

0,33 l € 3,00

Radeberger Pils vom Faß

0,3 l € 2,50

0,5 l € 3,50

Schöfferhofer Hefe naturtrüb

0,5 l € 3,50

Schöfferhofer Hefe dunkel

0,5 l € 3,50

Schöfferhofer Kristallweizen

0,5 l € 3,50

Schöfferhofer Hefe alkoholfrei

0,5 l € 3,50

Schöfferhofer Grapefruit

0,33 l € 2,80

Jever alkoholfrei

0,33 l € 2,80

Sangria

Rot

Nach einem alten Hausrezept zubereitet

0,2 l € 4,50

Weiß

0,5 l € 8,00

Frisch und fruchtig, prickelnd

1,0 l € 15,00

Tinto de verano

Rotwein, Sprite, Eis & Zitrone

0,2 l € 4,00

0,5 l € 7,50

1,0 l € 14,50



Brandy

Spanische Brandys werden sehr aufwendig in jahrelangen Reifungsprozessen hergestellt. Bei der Abfüllung werden mehrere Jahrgänge miteinander verschnitten (Solera Verfahren). Damit entsteht ein über viele Jahrgänge gleich bleibender Geschmack. Die Reifung erfolgt oft in Eichenfässern die vorher für die Herstellung von Sherry genutzt wurden.

Osborne Veterano

Klassischer Brandy aus Jerez

Dunkelbraune Farbe. An Pflaumen erinnerndes Aroma, harmonisch mild

2 cl € 4,00

Osborne 103

Solera Gran Reserva Brandy, 40,5% Vol.

ausgezeichneter Brandy mit besonders sanftem Geschmack. Goldton, mild und fruchtig, weich und leicht

2 cl € 5,00

Osborne 103- Negra

Solera Reserva Brandy, 37% Vol.

eindeutiges Eichen-Bukett, rassig und ausgeglichen, mild und ausgebaut wegen des verlängerten Reifeverfahrens

2 cl € 5,50

Torres 10

edler, typischer Gran Reserva Charakter

Intensives Bouquet mit warmwürzigen Aromen von Zimt und Vanille

2 cl € 5,50

Duque d'Alba

Solera Gran Reserva Brandy, 40% Vol.

Warme Mahagonifarbe mit goldenen Tönen.

Im Gaumen sanft, vollmundig mit einem Hauch Vanille,

sowie einem langen und angenehmen Abgang

2 cl € 6,00

Carlos Primero

Solera Gran Reserva Brandy, 12 Jahre gereift, 40% Vol.

Ein Solera Gran Reserva Brandy von höchster Qualität.

Warme Mahagonifarbe, unverwechselbar, aromareich, voll und weich.

Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln

2 cl € 6,00

Cardenal Mendoza

Solera Gran Reserva Brandy, mehr als 15 Jahre gereift, 42% Vol.

Ein leuchtender und ausgewogener Brandy mit einem weichen sehr lange anhaltenden Abgang.

Gilt als Fürst unter den spanischen Spitzen-Brandys

2 cl € 7,00

Lepanto

Solera Gran Reserva Brandy, 15 Jahre gereift, 36% Vol.

Delikater und feiner Geschmack, langer und weicher Abgang,

mild feurig und große Aromenfülle

2 cl € 7,00

Licores

Nein, es handelt sich nicht, wie der Name zwar vermuten läßt, um Liköre. Diese fallen natürlich auch in das weite Feld, welches die spanische Sprache mit dem Ausdruck "Licores" umschließt. Aber auch alle anderen, bei uns als Spirituosen bezeichneten Getränke, gehören in Spanien in diese Kategorie. Dabei haben wir auch einige, stark nachgefragte, nicht spanische Produkte in dieser Rubrik aufgenommen.

Anis del Mono Dulce (Süß)

36% Vol. Berühmtester Anislikör Spaniens.

Ein Schnaps von höchster Qualität und Überzeugungskraft.

2 cl € 4,00

Anis del Mono Seco (Trocken)

44% Vol. Berühmtester Anislikör Spaniens.

Ein Schnaps von höchster Qualität und Überzeugungskraft.

2 cl € 4,00

Hierbas Tunel Mallorca dulce (Süß)

22 % Vol. Der Kräuterlikör aus Mallorca hat Milde und Körper, was ihn zu einem idealen Magenlikör macht.

2 cl € 4,00

Hierbas Tunel Mallorca secas (Trocken)

40 % Vol. Ein hervorragendes Bukett. Die trockenen Kräuterliköre zeichnen sich durch ihren Charakter und intensiven Geschmack aus.

2 cl € 4,00

Licor 43

31 % Vol. Eine Besonderheit ist der leichte Hauch exotischer Vanille, der das Aroma der Spirituose mild, aber ausdrucksvoll abrundet.

2 cl € 4,00

Azucar Moreno

31 % Vol. Spanischer Eichellikör, eine Spezialität, die Sie unbedingt probieren sollten.

2 cl € 4,00

Orujo

Der wohl bekannteste Digestivo – das spanische Pendant zum Grappa. Qualitativ absolut konkurrenzfähig.

2 cl € 4,00

Tequila

40 % Vol. Braun, mit Orange und Zimt, oder Weiß mit Salz und Zitrone.

2 cl € 4,00

Fernet Branca

40% Vol. Kräuterlikör aus 40 versch. Kräutern

2 cl € 4,00

Ramazzotti

30% Vol. Kräuterlikör aus 33 versch. Kräutern

2 cl € 4,00

Averna

32% Vol. Kräuterlikör aus 60 versch. Kräutern

2 cl € 4,00



Dirección / Adresse
Restaurante Andalucia
Konrad-Broßwitz-Str. 41
60487 Frankfurt / Main

Teléfono / Telefon
0 69 - 77 37 30
Fax
0 69 - 79 53 99 98

www.restaurante-andalucia.de

Abierto de / Öffnungszeiten
18.00 a/bis 1.00