

Don Quijote

SUPPEN

Fischsuppe „Don Quijote“ Fruchtiger Tomaten-Fischsud, Mix versch. Fischarten	12,70
Zwiebelsüppchen (vegetarisch) Weißbrot, überbackener Parmesan, Cayenne Pfeffer	6,90
Tomaten-Chilisüppchen Cambaspieß, pikant	9,20

TAPAS

„Spanische Tapas“ – Vorspeisenplatte für zwei Wechselnde bunte Auswahl span. Spezialitäten ²³⁴	22,00
„Rinderfilet-Carpaccio“ Kurz gegrillt, Olivenöl, grober Pfeffer, Parmesan	15,90
Frittierte Gambas & Calamares - Cocktaildip	11,50
Datteln im Speckmantel ²³⁴	6,40
„Gambas al ajillo“ Knoblauch-Chili-Olivenöl	11,50
„Bandarilla“ - Rumpsteakstreifen am Spieß, Chilicreme	10,50

VEGETARISCH

Überbackene gegrillte Zucchinischeiben Tomaten-Kräutersoße, Tomaten, Oliven, Schafskäse	8,20
Überbackener Schafskäse Provence Kräuter, Olivenöl, Oliven, Knoblauch, Paprika, Peperoni	7,40



Don Quijote

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat** - Zwiebel und Bacon 5,20
- Meeres-Salat** - gegrillter Fisch und Garnelen, Zitrone, an
Feldsalat 21,50
- Salat „Spanischer Spieß“**
Gegrillte Rumpsteakstreifen, Chilicreme, Ofenkartoffel mit
Kräuterrahm, Feldsalat 17,80

VEGETARISCH

- „Vegane Paella“**
Gemüse, Datteln, karamellisierte Kokos-Safran-Tomaten-
Reis, geröstete Cashewkerne, pikant 16,60
- „Schafskäsecrossy“**
Schafskäse paniert mit Cornflakes, Feldsalat,
Preiselbeeren 15,00
- Überbackene gegrillte Zucchinischeiben**
Pikante Tomatensoße, Tomaten, Kurkumareis, mit Schafskäse
überbacken 15,00



Don Quijote

FISCHVARIATIONEN

Feuriges Fischgeschnetzelttes

Verschiedener Fisch, Gambas, Paprika, Zwiebel, Zucchini,
Tomatensoße, Kurkumareis 21,50

Gegrillte Riesengarnelen ohne Schale

Kräuterbutter, Kurkumareis, Tomatensoße, Feldsalat 26,90

„Edelfisch Grillteller“

Ikarimi-Lachsfilet, Riesengarnele, Seeteufel, Brokkoli, eine
Auswahl hausgem. Soßen, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 28,00

Gegrilltes Ikarimi - Lachsfilet

Brokkoli, Sc. Bearnaise, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 21,50

Gegrilltes Seeteufelfilet

Kürbisgemüse, Tomatensoße, Kurkumareis 28,00



Don Quijote

FLEISCHVARIATIONEN

Franz. Maishähnchenbrust-Filet - Ofenkartoffel,
Kräuterrahm

- „Natur“: hausgem. Kräuterbutter, Feldsalat
- „Feurig“: mediterranes Gemüse, Chilicreme

18,40

Black Angus Rinderfilet – Ofenkartoffel, Kräuterrahm

- „Natur“: hausgem. Kräuterbutter, gem. Salat
- „Rioja“: Rotweinsauce, grober Pfeffer, Brokkoli

32,50

Grainfed Beef Rumpsteak

Süßkartoffel Frites, hausgem. Kräuterbutter, Feldsalat

27,90

„Ladysteak“ – kl. Black Angus Rinderfilet

hausgemachter Kräuterbutter, Brokkoli, Ofenkartoffel
Kräuterrahm

26,50

Gegrillter Filet-Spieß Don Quijote

Rinderfilet am Spieß, Champignons, Böhnchen, Paprika,
Sahne, Chilicreme, Rosmarinkartoffeln

27,90

Gegrilltes Dry Age Lammfilet

Pfeffer-Rotweinsauce, Kürbisgemüse, Rosmarinkartoffeln

25,90



Don Quijote

FLEISCH - FISCH GERICHTE

„Gourmet Grillteller“

Ikarimi-Lachsfilet, Riesengarnele, franz. Maishähnchenbrustfilet, Black Angus Rinderfilet, Brokkoli, Auswahl hausgemachter Soßen, Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 28,50

„Paella Valenciana“

Hähnchen, Garnelen, Fisch, Muscheln, Safran-Tomaten-Reis, Zwiebel, Erbsen, Karotten 28,00

„Surf & Coop“ Grillteller

Maishähnchenbrustfilet, Riesengarnelen, Brokkoli, hausgem. Kräuterbutter, Tomaten-Kräutersoße, Ofenkartoffel und Kräuterrahm 24,70

„Surf & Turf“ Grillteller

Black Angus Rinderfilet, Riesengarnelen, Brokkoli, Rotweinsauce, hausgem. Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Kräuterrahm 34,50



Don Quijote

Unsere Nachspeisen finden Sie in unserer separaten Dessertkarte.

Für Allergiker halten wir eine Liste mit enthaltenen Allergenen parat, anbei finden Sie die Zusatzstoffverordnung.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen guten Appetit.

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung:

1 - Farbstoff; 2 - Konservierungsstoff;
3 - Antioxidationsmittel; 4 - Geschmacksverstärker;
5 geschwefelt; 6 - gewachst; 7 - Phosphat;
8 - koffeinhaltig; 9 - chininhaltig; 10 - Süßungsmittel;
11 - Phenylalaninquelle



Don Quijote

NACHSPEISEN

Gebackene Apfelringe

Apfelringe im Teigmantel, frittiert, Zimtucker,
Vanilleeiscreme, Sahne 6,80

Schokoladensoufflée

Warmes Schokoladenküchlein mit einem Herz aus
flüssiger Schokolade, Vanilleeiscreme, Sahne 7,50

Crema Catalana

Spanische Süßspeise mit Karamellkruste 5,00

Don Quijote

DIGESTIF

Werfen Sie einen Blick in unser Getränkeangebot.
Wir führen ein breites Sortiment erlesener Spirituosen.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Der Rösterei Kaffee Braun

Kaffee	2,20
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Cappucino	2,80
Carajillo: Espresso mit 2cl Carlos I Weinbrand	5,10
Latte Macchiato	
3,20	
Glas Tee nach Wahl	2,30

Don Quijote

SPANISCHE ROTWEINE: AUSSCHANK

2015 Cal Y Canto Tinto (La Mancha) 0,2 l 3,90
Vino de la tierra 0,7 l 13,50

Bouquet: Brombeer, Kirsche **Gaumen:** würzig, rund

Empfehlung: Pasta, Fleisch, Geflügel, Käse

2008 Yuntero Reserva (D.O. La Mancha) 0,2 l
5,50

100% Tempranillo 0,7 l 19,00

Bouquet: Klar, würzig **Gaumen:** würzig, tanninreich

Empfehlung: Eintöpfe, Fleischgerichte, Käse

2011 Palacio De Cirat (D.O. Al Mansa) 0,2 l 5,60
Garnacha, Tempranillo, Monastrel 0,7 l 19,50

Bouquet: Trüffel, Gewürze **Gaumen:** Holz, Beeren

Empfehlung: deftige Speisen, Nudeln

2012 El Coto Crianza (D.O. Rioja) 0,2 l
6,80

100% Tempranillo 0,7 l 22,50

Bouquet: Eiche, Früchte **Gaumen:** geschmeidig, ausdauernd

Empfehlung: universell



Don Quijote

SPANISCHE WEISSWEINE IM AUSSCHANK

Cal Y Canto (La Mancha) 0,2l 3,90
Vino de la tierra 0,7l 13,50
Bouquet: frisch, Zitrus **Gaumen:** spritzig, säurearm
Empfehlung: Fisch, Antipasti, leichte Speisen

El Coto Blanco (D.O. Rioja) 0,2l 5,50
100% Viura. 0,7l 18,50
Bouquet: mineralisch, frisch **Gaumen:** leicht, weich
Empfehlung: Muscheln, Geflügel, heller Fisch

Torres Vina Sol (D.O. Penedes) 0,2l 5,80
100% Parellada 0,7l 19,50
Bouquet: duftig, fruchtig **Gaumen:** feine Frucht, Säure
Empfehlung: Reis, Fisch, Schalentiere

SPANISCHE ROSADO WEINE: AUSSCHANK

El Coto Rosado (D.O. Rioja) 0,2l 5,50
65% Tempranillo, 20% Garnacha, 15% Viura. 0,7l 18,50
Bouquet: fruchtig, beerig **Gaumen:** frisch, fruchtig
Empfehlung: Salate



Don Quijote

COCKTAILS / LONGDRINKS

Wodka Lemon - Grasovka TH Bitter Lemon	0,2l	5,00
Martini	5cl	6,50
Whisky Cola - Glenmorangie Coca Cola	0,2l	6,90
Cuba Libre - Botucal Rum Reserva Coca Cola	0,2l	6,30
Moscow Mule - TH Spicy Ginger Grasovka	0,2l	6,50
„Black Hugo“ - Holunderbeere Limette Prosecco	0,2l	6,50
„Hugo“ - Holunderblüte Limette Prosecco	0,2l	6,50
„Hugo“ Alk.lfrei - Holunderblüte Limette Ginger Ale	0,2l	6,50
Kir - Weißwein Creme de Cassis	0,1l	4,90
Campari Orange - Campari Stengers O-Saft	0,2l	5,00
Aperol Spritz - Aperol Prosecco	0,2l	6,00

GIN TONIC

inkl. Thomas Henry Tonic Water

Monkey 47 Schwarzwald Gin		
Wichtig, mild, blumig, beerig, toller Geruch	0,2l/4cl	9,20
Simon Bavarian Gin		
Mild, feine Kräuternoten	0,2l/4cl	8,20
Tanqueray Ten		
Frisch, mild, weich	0,2l/4cl	7,50



Don Quijote

BIERE

Störtebeker Biere wurden mehrfach mit dem Gold Award der Bier Weltmeisterschaften ausgezeichnet

Faust- Pils aus der Region	0,3l	2,50
Störtebeker Bernstein-Weizen (hell)	0,5l	3,90
Störtebeker Schwarz Bier	0,5l	3,90
Störtebeker Strandräuber Radler	0,3l	2,90
Störtebeker Frei-Bier alkoholfrei (Pilsener)	0,5l	3,90
Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei (hell)	0,5l	3,90

SANGRIA / SHERRY

Glas Sangria	0,3l	3,70
Glas Sangria mit Prosecco	0,3l	4,50
Karaffe Sangria	1,2l	12,00
Sandeman Sherry Dry / Medium	5cl	4,00

SPANISCHE WEINBRÄNDE

Cardenal Mendoza Gran Reserva - Rosine, Pflaume	2cl	4,20
Carlos I Gran Reserva Brandy - Mandel, Kaffee	2cl	3,50

EDELOBSTBRÄNDE

Pircher Williams Birne Red Label	2cl	4,00
Dirker Haselnussschnaps - wuchtig und herrlich nussig	2cl	4,00

LIKÖRE

Mary Mayans Hierbas Edicion Especial	2cl	4,30
--------------------------------------	-----	------



Don Quijote

KRÄUTERSCHNÄPSE

Averna auf Eis	4cl	4,60
Ramazzotti auf Eis	4cl	4,60
Malteserkreuz Aquavit / Jubiläums Aquavit	2cl	2,90
Linie Aquavit	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,50

GRAPPA

Sibona Grappa di Barollo	2cl	4,00
Sibona Grappa di Chardonnay	2cl	4,00

WHISKY

Dalwhinnie 15y Highlands Single Malt- mild, Honig, Vanille	2cl	5,90
Lagavulin 16y Islay Single Malt - rauchig, komplex	2cl	6,50
Glenmorangie 10y Single Malt - blumig, fruchtig, malzig	2cl	4,50

WODKA

Grasovka Wodka Bisongras	2cl	2,90
Heavy Water Premium Wodka - glasklar, mild, würzig	2cl	5,00

TEQUILA

Tequila Anejo J.C. 1800 - blumig, würzig, 100% blue Agave	2cl	4,20
Jose Cuervo Tequila: Weiß / Gold	2cl	3,00

RUM

Botucal Reserva Exclusiva - sehr mild, schokoladig	2cl	4,20
--	-----	------

VERMOUTH

Noilly Prat Vermouth	4cl	3,20
----------------------	-----	------



Don Quijote

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee: Wiener Crema. Espresso: Barista (Kaffee Braun)

Kaffee	2,20
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Cappucino	2,80
Carajillo: Espresso mit 2cl Carlos I Weinbrand	5,10
Glas Tee nach Wahl	2,30

WASSER, SÄFTE, ERFRISCHUNGEN

Kleine Portionsflaschen . Ausnahmen sind gekennzeichnet

Medium Gourmet Wasser	0,25l	2,40
Medium Gourmet Wasser	0,75l	5,90
Selters Culinaria classic	0,25l	2,40
Selters Culinaria classic	0,75l	5,90
Coca Cola ^{1,8}	0,33l	3,20
Coca Cola Light ^{1,8,10,11}	0,33l	3,20
Spezi ^{1,3,8} (Ausschank)	0,3l	2,80
Fanta Orangenlimonade ³	0,33l	3,30
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	2,90
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	2,90
Thomas Henry Bitter Lemon ⁹	0,2l	2,90
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l	2,90
Apfelsaftschorle (Ausschank)	0,2l	2,50
Stenger Orangensaft	0,2l	2,70
Stenger Apfelsaft	0,2l	2,60
Stenger Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l	2,90



Don Quijote

D.O. PENEDES

Penedes zählt zu den renommiertesten Weißweingebieten Spaniens und ist das D.O. Ursprungsgebiet des „Cava“ (Schaumwein). Die Böden sind sandig, kalkhaltig und bestehen in den Flusstälern aus Schwemmland.

Gran Vina Sol Chardonnay

85% Chardonnay, 15% Parellada

Bouquet: reife Früchte **Gaumen:** zart, vollmundig

Empfehlung: Paella, Fisch, Salat, Huhn 25,00

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Valdo Valdobbiadene 0,75l 29,00

Bouquet: fruchtig, herb 0,1 l 4,70

Gaumen: feine Perlage

Moët & Chandon 0,35l 47,00

Bouquet: vielschichtig, fruchtig 0,75l 79,00

Gaumen: Brioche, Pfirsich

Moët & Chandon rosé 0,75l 89,00

Bouquet: Floral, fruchtig

Gaumen: reif, ausgewogen

Veuve Cliquot Ponsardin 0,35l 48,00

Bouquet: Biskuit 0,75l 80,00

Gaumen: komplex, körperreich

Veuve Cliquot Ponsardin rosé 0,35l 60,00

Bouquet: kräftig 0,75l 99,00

Gaumen: elegant, voll



Don Quijote

D.O. RIOJA

Rioja gehört zu den bedeutendsten Weinbauregionen Europas, mit Böden von weißem Kalk und rotbraunem Lehm. Ein typischer Rioja ist trocken, tief dunkelrot und besitzt typischen Eigengeschmack der Tempranillo-Traube.

Marques de Riscal Reserva

90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo

Bouquet: Vanille, Holz **Gaumen:** ausgewogen, frisch, weich

Empfehlung: Grillfleisch, Gemüse, reifer Käse 29,00

El Meson Reserva

100% Tempranillo

Bouquet: pflaumig, schokoladig **Gaumen:** vollfruchtig, weich

Empfehlung: Rind, Kalb, Lamm 33,50

Marques de Caceres Reserva

85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta und Graciano

Bouquet: Reife Früchte, Vanille **Gaumen:** nachhaltig, zart

Empfehlung: universell 34,00



Don Quijote

Marques de Caceres Gran Reserva

85% Tempranillo, 7,5% Garnacha, 7,5% Graciano

Bouquet: Leder, Teer **Gaumen:** Reif, lebendig

Empfehlung: Leber, Grill- und Bratenfleisch

42,50

Coto Imaz Gran Reserva

100% Tempranillo

Bouquet: Früchte, Eiche **Gaumen:** körperreich, feine Säure

Empfehlung: universell

39,00

