

Don Quijote

APERITIF & COCKTAIL & LONGDRINK

Weitere cocktails finden Sie gesondert in unserer Getränkekarte

„Black Hugo“ – Holunderbeere Limette Prosecco	0,2l	6,50
„Hugo“ – Holunderblüte Limette Prosecco	0,2l	6,50
„Hugo“ Alk.frei - Holunderblütel Lim. Prem. Ginger Ale	0,2l	6,90
Kir - Weißwein Creme de Cassis	0,1l	4,90
Campari Orange	0,2l	5,00
Bellini – Pfirsichmark Prosecco	0,2l	6,50
Sangria & Prosecco	0,3l	4,50
Glas Prosecco - Valdo (Champagnerverfahren)	0,1l	4,70
Sherry Sandeman - dry /medium	5cl	4,00
Martini bianco	5cl	4,00
Averna auf Eis	4cl	4,60
Ramazzotti auf Eis	4cl	4,60
Noilly Prat Vermouth	4cl	3,20
Monkey 47 Premium Gin + Fever Tree Tonic	0,2l	9,90
Simon Bavarian Gin + Fever Tree Tonic	0,2l	8,90
Bombay Sapphire Gin + Fever Tree Tonic	0,2l	6,90

SUPPEN

Fischsuppe „Don Quijote“

Lachsfilet, Seeteufel und Gambas im Tomaten-Fischsud 11,50

Zwiebelsüppchen (vegetarisch)

Hausgemacht. Mit Croutons und Käse überbacken 6,50

Tomaten-Chilisüppchen

Pürierte Tomaten mit Chili-Creme und Gambaspieß 8,50



Don Quijote

VORSPEISEN

- „Spanische Tapas“ – Vorspeisenplatte für 2 Personen.
eine bunte Auswahl spanischer Spezialitäten²³⁴ 22,00
- Frittierte Gambas & Calamares**
mit hausgemachten Dips 11,50
- Datteln im Speckmantel**²³⁴ – knusprig ausgebacken 6,40
- „Gambas al ajillo“
in heißem Knoblauch-Chili-Olivenöl gegarte Garnelen 11,50
- „Bandarilla“ – spanischer Spieß
mit Chilicreme bestrichene Rumpsteakstreifen am Spieß 10,50
- „Rinderfilet-Carpaccio“ – kurz gegrillte Filetscheiben
mit Balsamico, Olivenöl, Oliven, Parmesan und schwarzem Pfeffer 15,90

VEGETARISCHE VORSPEISEN

- Überbackene Zucchinischeiben**
gegrillte Zucchinischeiben, Tomaten-Kräutersoße,
Tomaten und Oliven, mit Schafskäse überbacken 8,20
- Überbackener Schafskäse**
mit provenzalischen Kräutern, Olivenöl, Oliven,
Knoblauch, Paprika, Tomaten und Peperoni 7,40



Don Quijote

SALATVARIATIONEN

Gemischter kleiner Salat mit Gemüse und Senf-Honig Vinaigrette 5,20

Meeres-Salat – gemischter großer Salatteller mit Seeteufelfilet, Lachsfilet und Garnelenspießchen 20,50

Salat Garnelen – gemischter großer Salatteller mit in Kräutern geschwenkten Garnelen 19,50

Salat „Spanischer Spieß“

Rumpsteakstreifen am Spieß mit scharfer Chilicreme, dazu eine Ofenkartoffel und Kräuterrahm 17,80

VEGETARISCHE GERICHTE

„Vegane Paella“

Gemüsevariation, Kokos-Safran-Tomaten-Reis, geröstete Cashewkerne und gebackene Datteln, pikant gewürzt und in der Paella Pfanne serviert 16,60

„Schafskäsecrossy“ – mit Cornflakes panierter Schafskäse an Salat 13,50

Überbackene Zucchinischeiben

gegrillte Zucchinischeiben, mit frischen Tomaten belegt und mit Schafskäse überbacken, dazu Kurkuma-Reis 13,50



Don Quijote

FISCHVARIATIONEN

Gefüllte Calamares

mit mediterraner Gemüsefüllung und Gambaspießchen, an Kurkuma-Reis 18,40

Riesengarnelen – geschält und mit Kräutern gegrillt, dazu Kräuterbutter, Kurkuma-Reis und Brokkoli

26,90

„Edelfisch Grillteller“

Seeteufelfilet, Ikarimi-Lachsfilet und Riesengarnele an Brokkoli, dazu eine Auswahl hausgemachter Soßen und eine Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 28,00

Seeteufelmedaillons

auf Tomatenkräutersoße, auf pikanter Gemüsemelange an Kurkuma-Reis 28,00

Ikarimi - Lachsfilet

schonend gegart, mit Brokkoli und Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 21,50

„Fisch Feurig“ – pikante Fischvariation

Seeteufelfilet, Ikarimi-Lachsfilet, Gambas und Calamares, an pikanter Gemüsemelange, dazu Tomatensoße und Kurkuma-Reis 26,90

„Andalusische Fischplatte“ – im Pfännchen serviert

Gekrätertes Seeteufel- und Ikarimi-Lachsfilet, Riesengarnele und Calamares, auf Tomaten-ZucchiniGemüse im Ofen gegart, mit Kurkuma-Reis 26,90



Don Quijote

FLEISCHVARIATIONEN

Französisches Maishähnchenbrust-Filet - mit Ofenkartoffel und Kräuterrahm

- „Natur“: mit hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Salat
- „Feurig“: scharf, mit gemischter Gemüse garnitur

18,40

Silver Fern Rinderfilet - mit Ofenkartoffel und Kräuterrahm, dazu Brokkoli

- „Natur“: mit hausgemachter Kräuterbutter
- „Rioja“: mit Rotweinsauce und schwarzem Pfeffer

32,00

Grainfed Beef Rumpsteak - mit Bratkartoffeln und zarten Böhnchen

- „Natur“: mit hausgemachter Kräuterbutter
- „Don Quijote“: leichte Sahneseife mit Champignons und Gemüse, dazu Chili-Creme

25,90

„Ladysteak“ - kleines Silver Fern Rinderfilet

mit hausgemachter Kräuterbutter, Brokkoli und Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

26,50

Rinderfilet-Spieß „Don Quijote“ Champignons, Böhnchen und Paprika in leichter Sahneseife, mit Chili-Creme und Bratkartoffeln

25,90

Dry Age Lammfilet - Irland

mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch mariniert, rosa gebraten, dazu Rotweinsauce, zarte Böhnchen und Bratkartoffeln

24,90



Don Quijote

FLEISCH - FISCH GERICHTE

„Gourmet Grillteller“

Ikarimi-Lachsfilet, Riesengarnele, franz. Maishähnchenbrustfilet und Silver Fern Rinderfilet an Brokkoli, mit einer Auswahl hausgemachter Soßen. Dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 25,80

„Paella Valenciana“ – in der Paella-Pfanne

Maishähnchenbrustfilet, Seeteufelfilet, Calamares, Riesengarnelen, Safran-Tomaten-Reis, Zwiebel, Erbsen und Karotten, schonend im Ofen gegart 28,00

„Surf & Coop“

Maishähnchenbrustfilet und Riesengarnelen an Brokkoli, mit Kräuterbutter und Tomaten-Kräutersoße, anbei Ofenkartoffel und Kräuterrahm 24,70

„Surf & Turf“

Silver Fern Rinderfilet und Riesengarnelen an Brokkoli, mit Rotweinsauce und hausgemachter Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel und Kräuterrahm 33,50

„Feinschmecker Teller“

Seeteufelfilet, irisches Dry Age Lammfilet und Riesengarnele auf zarten Böhnchen, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterrahm 26,90



Don Quijote

NACHSPEISEN

Gebackene Apfelringe

Apfelringe im Teigmantel, frittiert, mit Puderzucker bestäubt, dazu Vanilleeiscreme und Sahne 6,80

Mousse au chocolat

mit Tonkabohne und einem Schuss Rum 7,50

Schokoladensoufflée

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

Eisbecher mit Eis nach Wahl: je Kugel 2,50

Joghurt-Waldfrucht / Mandel-Karamel / Lemon Pie /
Haselnuß-Krokant-Praline / Kokosnuss

Nach Wunsch mit frischen Früchten, hausgemachter Fruchtsoße und Sahne + 3,50

Don Quijote

SPANISCHE ROTWEINE: AUSSCHANK

2013 **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

2011 **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

2014 **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

2014 **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

2014 **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

2014 **El Coto Rosado** (D.O. Rioja) 0,2 l 5,50
65% Tempranillo, 20% Garnacha, 15% Viura. 0,7 l 18,50
Bouquet: fruchtig, beerig **Gaumen:** frisch, fruchtig
Empfehlung: Salate



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.

2010 Marques de Riscal Reserva

90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo

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

Empfehlung: Grillfleisch, Gemüse, reifer Käse 29,00

2008 El Meson Reserva

100% Tempranillo

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

Empfehlung: Rind, Kalb, Lamm 33,50

2010 Baron de Ley Reserva

100% Tempranillo

Bouquet: Marmelade, Dattel **Gaumen:** fruchtig, marmeladig

Empfehlung: Nudeln, gebratene Gerichte 28,00

2011 Ibericos Crianza Tempranillo

100% Tempranillo

Bouquet: würzig, beerig **Gaumen:** weich, elegant

Empfehlung: geräuchertes, Wurst, Schinken 29,00



Don Quijote

2009 Marques de Caceres Reserva

85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta und Graciano

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

Empfehlung: universell

34,00

2005 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

2008 El Coto Imaz Reserva

100% Tempranillo

Bouquet: Holz, Feigen **Gaumen:** kräftig, würzig

Empfehlung: Deftige Fleischgerichte

29,00

2004 Coto Imaz Gran Reserva

100% Tempranillo

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

Empfehlung: universell

39,00

2011 Marques de Caceres Crianza

85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta und

Bouquet: Beeren, Vanille **Gaumen:** cremig, harmonisch

Empfehlung: Grillfleisch, Hülsenfrüchte

28,00



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.

2013 Gran Vina Sol Chardonnay

85% Chardonnay, 15% Parellada

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

Empfehlung: Paella, Fisch, Salat, Huhn

25,00

CHAMPAGNER UND PROSECCO

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		
Prosecco Valdo Valdobbiadene	0,75l	29,00
Bouquet: fruchtig, herb	0,1 l	4,70
Gaumen: feine Perlage		



Don Quijote

COCKTAILS

„Black Hugo“ - Holunderbeere Limette Prosecco	0,2l	6,50
„Hugo“ - Holunderblüte Limette Prosecco	0,2l	6,50
„Hugo“ Alk.frei - Holunderblüte Limette Ginger Ale	0,2l	6,50
Bellini - Pfirsichmark Prosecco	0,2l	6,50
Kir - Weißwein Creme de Cassis	0,1l	4,90
Campari Orange	0,2l	5,00
Martini Dry Bombay Sapphire Vermouth	0,2l	6,50
Wodka Lemon Grasovka + Fever Tree Bitter Lemin	0,2l	5,00

GIN TONIC

inkl. Fever Tree Premium Tonic

Monkey 47 Schwarzwald Gin		
Wuchtig, mild, blumig, beerig, toller Geruch	0,2l/4cl	11,50
Simon Bavarian Pure Pot Gin aus Alzenau		
Zitronig, kräuterig, frisch	0,2l/4cl	9,50



Don Quijote

BIERE

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

Faust- Pils aus der Region vom Fass	0,3l	2,50
Störtebeker Roggen-Weizen	0,5l	4,50
Störtebeker Frei-Bier alkoholfrei	0,5l	4,50
Störtebeker Schwarz Bier	0,5l	4,50
Störtebeker Lager Bier	0,5l	4,50

SPANISCHE GETRÄNKE

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

WEINBRÄNDE

Cardenal Mendoza Gran Reserva - weich, würzig	2cl	4,20
Gran Duque D'alba - weich, süßlich	2cl	4,00
Carlos I Gran Reserva Brandy - voll, weich	2cl	3,50

EDELOBSTBRÄNDE

Nusbaumer Himbeer / Williams	2cl	4,00
Dirker Haselnussschnaps - wuchtig und herrlich nussig	2cl	4,00

LIKÖRE

St. Germain Hollunderblütenlikör. - dezente süße, tolle Frucht	2cl	4,80
43 Cuarenta Y Tres	2cl	2,90



Don Quijote

KRÄUTERSCHNÄPSE

Avena auf Eis	4cl	3,80
Ramazzotti auf Eis	4cl	3,80
Malteserkreuz Aquavit / Jubiläums Aquavit	2cl	2,90
Linie Aquavit	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,00
Fernet Branca	2cl	3,50

GRAPPA

Sibona Grappa Riserva Madeira - sinnlich blumig	2cl	4,50
Sibona Grappa di Barollo oder Chardonnay	2cl	4,00

WHISKY

Dalwhinnie Winters Gold Highlands - mild, Honig	2cl	6,50
Glenglassaugh Highlands: Torfa - rauchig, fruchtig	2cl	6,00

WODKA

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

TEQUILA

Tequila Anejo José Cuervo - blumig, weich, würzig	2cl	4,70
Jose Cuervo Tequila: Weiß / Gold	2cl	3,50

RUM

Botucal Reserva Exclusiva - sehr mild, schokoladig	2cl	4,50
--	-----	------



Don Quijote

HEISSE GETRÄNKE

Wir verwenden Bohnen der Aschaffener 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
Glas Tee nach Wahl	2,30

WASSER, SÄFTE, ERFRISCHUNGEN

Ausschank in kleinen Portionsflaschen . Ausnahmen sind gekennzeichnet

Stilles Gourmet Wasser	0,25l	2,40
Stilles Gourmet Wasser	0,75l	5,90
Selters Culinaria medium	0,25l	2,40
Selters Culinaria medium	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
Sodenth. Zitronen-Limonade ₃ (Ausschank)	0,2l	2,20
Apfelsaftschorle (Ausschank)	0,2l	2,40
Stenger Orangensaft	0,2l	2,70
Stenger Apfelsaft	0,2l	2,50
Stenger Roter Traubensaft	0,2l	2,90
Stenger Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l	2,90
Fever Tree Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon ₉	0,2l	3,90

