



# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

57.	<b>Champiñones al Jeréz</b> Champignons mit Sherry	6,60 €
58.	<b>Champiñones picantes</b> Champignons mit Chilis	6,60 €
60.	<b>Champiñones al ajillo</b> Champignons in Öl, Knoblauch und Weisswein gebraten	6,60 €
61.	<b>Champiñones fritos</b> Champignons mit Knoblauch und Rotwein	6,60 €
62.	<b>Champiñones en salsa de nata y queso</b> Champignons in Käsesahnesauce <sup>7</sup>	7,00 €
63.	<b>Champiñones con cebolla y Serano</b> Champignons mit Zwiebeln und Serranoschinken <sup>1,2</sup>	6,60 €
64.	<b>Champiñones con tomate y hierbas</b> Champignons mit Tomate und frischen Kräutern	6,60 €
65.	<b>Alcachofas con Tomate</b> Artischocken <sup>2</sup> mit Tomate	5,80 €
66.	<b>Alcachofas San Isidro</b> Artischocken mit Serranoschinken und Zwiebeln <sup>1,2</sup>	5,80 €
67.	<b>Alcachofas a la Jardinera</b> Artischocken <sup>2</sup> mit Chilis und Pinienkernen	5,80 €
68.	<b>Alcachofas fritas</b> Gebratene Artischocken <sup>2</sup>	5,80 €
48.	<b>Judias Verdes con chorizo</b> Grüne Bohnen mit Chorizo <sup>1,2</sup>	5,80 €
76.	<b>Judias Verdes con jamón serrano</b> Grüne Bohnen mit Serranoschinken <sup>1,2</sup> gebraten mit Weinessig abgeschmeckt	5,80 €
90.	<b>Judias Verdes con tomate y hierbas</b> Grüne Bohnen mit Tomaten und frischen Kräutern	5,80 €
70.	<b>Puerros con tomate</b> Lauch mit gebratener Tomate, abgeschmeckt mit Weisswein und Zitrone	5,50 €
148.	<b>Verdura Valenziana</b> Gegrillte Zucchini und Aubergine mit Artischocken <sup>2</sup> und Tomaten in Olivenöl gebraten	6,90 €

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

72.	<b>Berejenas en salsa de tomate</b> Gegrillte Auberginenscheiben mit Knoblauch und einer Paprika-Tomatensauce	7,10 €
73.	<b>Berejenas con queso</b> Auberginenscheiben mit einer Paprika- Tomatensauce und Käse überbacken <sup>7</sup>	7,60 €
74.	<b>Calabacinos en salsa de tomate</b> Gegrillte Zucchinisheiben mit Knoblauch und einer Paprika-Tomatensauce	7,10 €
75.	<b>Calabacinos con queso</b> Zucchinisheiben mit einer Paprika- Tomatensauce und Käse überbacken <sup>7</sup>	7,60 €
46.	<b>Calabacinos a la flamenca</b> Chorizo <sup>1,2</sup> , Zucchini, Auberginen, Chili, Ei und einer Paprika-Tomatensauce aus dem Backofen	7,90 €
47.	<b>Calabacinos al horno</b> Chorizo <sup>1,2</sup> , Zucchini, Auberginen, Chili mit einer Paprika-Tomatensauce aus dem Backofen	7,40 €
97.	<b>Berejenas en salsa casera</b> Gegrillte Auberginenscheiben in hausgemachter Tomatensauce	7,10 €
98.	<b>Calabacinos en salsa casera</b> Gegrillte Zucchinisheiben in hausgemachter Tomatensauce	7,10 €
71.	<b>Espinacas Sacromonte</b> Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet	6,90 €
77.	<b>Espinacas con tomate y ajo</b> Blattspinat mit Tomaten und Knoblauch	6,90 €
127.	<b>Espinacas con queso manchego</b> Blattspinat mit Knoblauch, Sahne und Manchegokäse überbacken	7,50 €
142.	<b>Espinacas con sherry naranjas</b> Blattspinat mit Orange und Sherry	6,90 €

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

54.	<b>Tortilla de Patatas con cebolla</b> Kartoffelomelette mit Zwiebeln	7,90 €
55.	<b>Tortilla de jamón y queso</b> Kartoffelomelette mit Käse <sup>7</sup> und Serranoschinken <sup>1,2</sup>	8,50 €
56.	<b>Tortilla de espinacas</b> Kartoffelomelette mit Spinat	8,50 €
59.	<b>Tortilla con chorizo</b> Kartoffelomelette mit Chorizo <sup>1,2</sup>	8,50 €
78.	<b>Caracoles con vino blanco en hierbas finas</b> 6 Weinbergschnecken im Haus mit Kräuter Weissweinsud	6,90 €
79.	<b>Caracoles en salsa de nata</b> 6 Weinbergschnecken im Haus mit Sahnesauce, pikant	6,90 €
80.	<b>Caracoles en tomate con vino tinto</b> 6 Weinbergschnecken im Haus mit Tomaten - Kräutersauce und Rotwein	6,90 €
81.	<b>Chorizo en vino blanco</b> Paprikawurst in Weisswein <sup>1,2</sup>	6,10 €
45.	<b>Chorizo en vino tinto</b> Paprikawurst in Rotwein <sup>1,2</sup>	6,10 €
190.	<b>Rulitos de bacon</b> 8 Datteln im Speckmantel in einer Honig - Weinsauce <sup>1,2</sup>	7,70 €

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Pescado - Fisch

91.	<b>Pulpo marinado con ajo</b> Oktopus mariniert mit Knoblauch und Sherry, in der Pfanne gebraten	8,90 €
92.	<b>Pulpo asado</b> Oktopus gegrillt mit Öl und Essig abgeschmeckt	8,90 €
93.	<b>Pulpo al Moro</b> Oktopus "Maurische Art" mit Kräutern und Rotwein abgeschmeckt	8,90 €
94.	<b>Pulpo al ajillo</b> Oktopus in Öl und Knoblauch gebraten	8,90 €
95.	<b>Pulpo a la Gallega</b> Oktopus "gallische Art" mit Chilischoten (Scharf)	8,90 €
99.	<b>Mejillones con cebolla</b> Miesmuscheln mit Zwiebeln und Kräutern gebraten	6,20 €
100.	<b>Mejillones con salsa de pimientos</b> Miesmuscheln mit milder Paprikasauce	6,20 €
183.	<b>Mejillones en Tomate</b> Miesmuscheln mit Tomaten und Kräutern	6,20 €
184.	<b>Mejillones picantes</b> Miesmuscheln mit Paprika und Chilis (Scharf)	6,20 €
105.	<b>Merluza en salsa de alcaparras</b> Seehecht mit Mandel - Karpersauce mit Weisswein	7,90 €
106.	<b>Merluza en salsa de tomate</b> Seehecht mit hausgemachter Tomatensauce	7,90 €
108.	<b>Merluza en salsa de aceitunas</b> Seehecht mit Olivensauce <sup>1,2</sup>	7,90 €
109.	<b>Almejas a la marinera</b> Sandklaffmuscheln mit Zwiebeln, Kräutern und Weisswein abgelöscht	9,90 €
104.	<b>Almejas al Pil Pil</b> Sandklaffmuscheln mit Kräutern und Weisswein	9,90 €
151.	<b>Almejas en salsa de tomate</b> Sandklaffmuscheln in hausgemachter Tomatensauce	9,90 €

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Pescado - Fisch

101.	<b>Gambas al ajillo</b> Black Tiger Garnelen in Öl und Knoblauch gebraten	8,70 €
107.	<b>Gambas al estilo Andaluz</b> Black Tiger Garnelen mit Kräutern, Chili, Knoblauch und Tomate ( <b>Scharf</b> )	9,00 €
150.	<b>Gambas en salsa de tomate</b> Black Tiger Garnelen in hausgemachter Tomatensauce	9,00 €
186.	<b>Gambas al al Jeréz</b> Black Tiger Garnelen mit Sherry	8,70 €
102.	<b>Gambas a la plancha</b> Auf heißer Metallplatte gegrillte Wildfang Gambas mit zwei Saucen. ( <b>mit Schale</b> )	9,90 €
166.	<b>Gambas borrachas</b> Wildfang Gambas ( <b>mit Schale</b> ) mit Chili, Kräutern und Brandy abgelöscht ( <b>Scharf</b> )	9,90 €
103.	<b>Pincho de gambas a la plancha</b> Black Tiger Garnelenspieß mit Knoblauch, gegrillt	7,90 €
511.	<b>Gambas revueltas</b> Black Tiger Riesengarnelen ( <b>mit Schale</b> ) mit Zucchini und Tomate	9,90 €
505.	<b>Gambas en salsa casera</b> Black Tiger Riesengarnelen ( <b>mit Schale</b> ) in hausgemachter Tomatensauce	9,90 €
504.	<b>Gambas en salsa de nata con vino blanco</b> Black Tiger Riesengarnelen ( <b>mit Schale</b> ) in Weissweinsahnesauce	9,90 €
185.	<b>Mariscos en ajilo</b> Wildfang Gamba, Black Tiger Garnelen, Oktopus, Muscheln und Knoblauch	9,90 €

**Wir verwenden ausschließlich Mermaid Gambas die ohne Antibiotika gezüchtet werden.**

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Ternera - Rind

110.	<b>Ternera a la Sevillana</b> Rodeo Steakhüfte mit Orange und Sherry	9,90 €
111.	<b>Ternera con setas</b> Rodeo Steakhüfte mit Champignons, Majoran und Thymian	9,90 €
112.	<b>Ternera a la Cordobessa</b> Rodeo Steakhüfte mit roter und grüner Paprika, Oliven <sup>1,2</sup> und Brandy	9,90 €
113.	<b>Ternera con tomate y hierbas frescas</b> Rodeo Steakhüfte mit Tomaten und frischen Kräutern	9,90 €
114.	<b>Ternera con calabacinos y picantes</b> Rodeo Steakhüfte mit Zucchini und Chili ( <b>Scharf</b> )	9,90 €
115.	<b>Ternera a la Andaluza</b> Rodeo Steakhüfte mit Champignons und Sherry	9,90 €
116.	<b>Ternera a la Madrileña</b> Rodeo Steakhüfte mit Lauch und Tomaten	9,90 €
117.	<b>Ternera al estilo Morisco</b> Rodeo Steakhüfte mit Artischocken <sup>2</sup> , Chili und Tomate ( <b>Scharf</b> )	9,90 €
118.	<b>Ternera de Bilbao</b> Rodeo Steakhüfte Champignons, Zwiebel in Rotweinsahne	9,90 €
119.	<b>Ternera picante</b> Rodeo Steakhüfte mit Champignons, Tomate und Chili ( <b>Scharf</b> )	9,90 €
167.	<b>Ternera en salsa de pimientos</b> Rodeo Steakhüfte mit milder Paprikasauce	9,90 €
168.	<b>Ternera a la Navarra</b> Rodeo Steakhüfte mit Paprika, Chili und Tomate ( <b>Scharf</b> )	9,90 €
169.	<b>Ternera a la Verdura Valenziana</b> Rodeo Steakhüfte mit Zucchini, Aubergine, Artischocken <sup>2</sup> und Tomate	9,90 €

Rodeo ist eine Eigenmarke vom Service-Bund die aus Angus- und Hereford-Rinder sowie deren Kreuzung ihr Fleisch in Eigenen Schlachtbetrieben in Argentinien und Uruguay Produzieren.

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Cerdo - Schwein

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 120. | <b>Solomillo Malagueño</b><br>Schweinefleisch mit Mandeln, Rosinen <sup>1,2</sup> und Sherry            | 8,80 € |
| 121. | <b>Ragout de cerdo</b><br>Schweinefleisch mit Champignons, Tomaten, Lauch und Sherry                    | 8,80 € |
| 122. | <b>Cerdo al estilo del Pirineo</b><br>Schweinefleisch mit Mandeln, Paprika und Kartoffeln               | 8,80 € |
| 123. | <b>Cerdo al estragón</b><br>Schweinefleisch mit Äpfeln, Rosinen <sup>1,2</sup> und Rotwein              | 8,80 € |
| 124. | <b>Cerdo al Jeréz</b><br>Schweinefleisch in Sherrysauce mit Tomaten und grünen Bohnen                   | 8,80 € |
| 125. | <b>Cerdo con alcachofas</b><br>Schweinefleisch mit Artischocken <sup>2</sup> , Pinienkernen und Tomaten | 8,80 € |
| 126. | <b>Cerdo a la Navarra</b><br>Schweinefleisch mit Chili, Paprika und Tomaten ( <b>Scharf</b> )           | 8,80 € |
| 128. | <b>Cerdo en salsa de aceitunas</b><br>Schweinefleisch in Olivensauce <sup>1,2</sup>                     | 8,80 € |
| 129. | <b>Cerdo a la Catalana</b><br>Schweinefleisch, grüne Feigen <sup>2</sup> und Chilis ( <b>Scharf</b> )   | 8,80 € |

Wir verwenden Duroc Schweineoberschale aus Deutschland das Artgerecht und langsam Aufgezogen wird. Es hat ein fein Marmoriertes, Zartes und Aromatische Fleisch.

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Pollo - Hähnchen

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 130. | <b>Pollo con aceitunas</b><br>Hähnchenbrustfilet in Olivensauce <sup>1,2</sup>                               | 8,10 € |
| 131. | <b>Pollo al ajillo</b><br>Hähnchenbrustfilet in Knoblauch-Sahnesauce   | 8,10 € |
| 132. | <b>Pollo al chilindrón</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Serranoschinken <sup>1,2</sup>              | 8,10 € |
| 133. | <b>Pollo en escabeche al romero</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin, Möhren, Orangen Sherry               | 8,10 € |
| 134. | <b>Pechugitas con piñones</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Pinienkernen und Chili ( <b>Scharf</b> )             | 8,10 € |
| 135. | <b>Pollo en salsa de pimientos</b><br>Hähnchenbrustfilet mit milder Paprikasauce                             | 8,10 € |
| 136. | <b>Pollo al limón</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Zitrone  | 8,10 € |
| 138. | <b>Pollo a la jardinera</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Champignons, Kräutern und Weisswein            | 8,10 € |
| 139. | <b>Pollo al picantillo</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Garnelen, Chili, Tomaten und Kräutern ( <b>Scharf</b> ) | 9,10 € |
| 158. | <b>Pollo al Padre Pedro</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Champignons, Serrano <sup>1,2</sup> und Zwiebeln       | 8,10 € |

Wir verwenden ausschließlich Hähnchenbrustfilet der Marke Fleisch Plus von unserem Zulieferer Service-Bund, dieser garantiert Antibiotikafreie, Salmonellenfreie und GVO-freie Aufzucht, in großzügigen Ställen und einer längeren Zeit für die Aufzucht.

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

### Cordero - Lamm

140. **Cordero al estilo pastor** 7,90 €  
Lammfleisch nach "Schäferart" mit Essig,  
Zwiebeln und Oregano
141. **Cordero frito** 7,90 €  
Lammfleisch in Weisswein, Knoblauch  
und Rosmarin gebraten
143. **Cordero al ajillo** 7,90 €  
Lammfleisch mit Knoblauch und Weisswein
144. **Cordero al estilo de la Mancha** 7,90 €  
Lammfleisch mit Aubergine, Tomate, Kräutern und  
Rotwein
145. **Cordero Asturiano** 7,90 €  
Lammfleisch mit Champignons, Lauch, Kräutern  
und Weisswein
146. **Cordero a la Gallega** 7,90 €  
Lammfleisch mit Chili, Paprika und Tomaten (Scharf)
147. **Cordero con alcachofas** 7,90 €  
Lammfleisch mit Serrano-Schinken<sup>1,2</sup>, Tomaten,  
Artischocken<sup>2</sup> und Zwiebeln
149. **Cordero a la Castellana** 7,90 €  
Lamm mit Honig und Rosmarin und Weisswein

### Conejo - Kaninchen

160. **Conejo con cebolla** 8,20 €  
Kaninchenfleisch mit Zwiebeln und Tomaten
161. **Conejo con chocolate** 8,20 €  
Kaninchenfleisch mit Serranoschinken<sup>1,2</sup> und  
Schokoladensauce
162. **Conejo en escabeche al tomillo** 8,20 €  
Kaninchenfleisch mit Paprika, Rotwein, Thymian und  
Essig

# Duende

## Spanische Tapas Restaurant

163. **Conejo a la cazadora** 8,20 €  
Kaninchenfleisch nach "Jägerart" mit Spinat,  
Serranoschinken<sup>1,2</sup>, Champignons und Rotwein
164. **Conejo al estilo Morisco** 8,20 €  
Kaninchenfleisch mit Zwiebeln, Rosinen<sup>1,2</sup> und Sherry  
abgelöscht
165. **Conejo a la Sevillana** 8,20 €  
Kaninchenfleisch mit Mandeln, Oliven<sup>1,2</sup> und Tomaten

### Postre - Dessert

170. **Hausgemachten Flan** 3,00 €  
Vanillepudding mit Karamellsauce
171. **Hausgemachte Crema Catalana** 4,00 €  
Vanillecreme mit Karamellkruste
172. **Helado de Vanilla con higos y salsa de chocolate** 4,00 €  
Vanilleeiscrem mit heißen grünen Feigen<sup>2</sup>,  
Hausgemachter Schokoladensauce und Krokant
173. **Helado de Vanilla y salsa de chocolate** 3,50 €  
Vanilleeiscrem mit Hausgemachter Schokoladensauce  
und Krokant
174. **Hausgemachten Flan de chocolate con crema de vanilla** 3,00 €  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce
176. **Limón relleno** 4,00 €  
Geeste Zitrone<sup>2</sup>
177. **Naranja rellena** 4,00 €  
Geeste Orange<sup>2</sup>

**Wir wünschen Ihnen einen schönen spanischen Abend !**

**Ihr Duende-Team**

Alle Preise incl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung