

*la carta*  
*speisen & getränke*



**RITMO**  
TAPAS-BAR-RESTAURANT

[www.ritmo-hoexter.de](http://www.ritmo-hoexter.de)

# *- bienvenido a ritmo tapas-bar-restaurant -*

## *- herzlich willkommen im ritmo -*

*Willkommen zu einem Stück spanischer Lebensfreude!  
Bei uns wird auf spanische Art gefeiert, gegessen, getrunken und das mitten  
im Herzen von Höxter.*

*Genießen Sie im historischen Ratskeller die unglaubliche  
Vielzahl der typisch spanischen Appetithäppchen, genannt TAPAS.*

*Um die Entstehung der Tapas ranken sich einige Legenden. So soll etwa König  
Alfons X. von Kastilien während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen  
den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen; nach der Kurierung soll  
er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu  
Essen serviert werden dürfe.*

*Eine andere Geschichte führt die Entstehung auf den Brauch zurück, alkoholische  
Getränke mit einem Deckel abzudecken; diese seien zu Anfang mit Oliven beschwert  
worden, um nicht fortgeweht zu werden, und mit der Zeit seien die Beschwerungs-  
methoden immer einfallsreicher und kunstvoller geworden. In der wörtlichen  
Übersetzung bedeutet „Tapas“ demnach auch „Deckel“.*

*Natürlich bietet die abwechslungsreiche spanische Küche noch mehr, lassen Sie sich  
von unseren traditionellen spanischen Speisen verwöhnen.*

*Wir nehmen gerne Reservierungen für Gesellschaften und Feiern entgegen und  
stimmen das Angebot nach Absprache individuell mit Ihnen ab.  
Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit bei Ihnen zu Hause vor Ort aus.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und einen schönen Aufenthalt hier bei uns im „Ritmo“!*

# Tapas y entradas - Vorspeisen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>PAN Y ALI OLÍ</b><br>Kräftige Knoblauchmayonaise mit Brot                        | 2,50 € |
| 2 | <b>SOPA DE TOMATE</b><br>Tomatensuppe   | 4,00 € |
| 3 | <b>SOPA DE PESCADO</b><br>Meeresfrüchtesuppe  | 7,00 € |
| 4 | <b>GAMBAS AL AJILLO</b><br>Gambas in Olivenöl und Knoblauch gegart, pikant          | 9,00 € |
| 5 | <b>GAMBAS A LA PLANCHA</b><br>Gegrillte Gambas mit Salatgarnitur                    | 9,00 € |
| 6 | <b>BOQUERONES PADRON</b><br>Frittierte Sardellen mit pikanten spanischen Pepperonis | 7,00 € |
| 7 | <b>CHIPIRONES A LA PLANCHA</b><br>gebratene Baby-Calamares (Calamaris Tuben)        | 8,00 € |

Weitere vielfältige Tapas-Angebote finden Sie auf unsere Tapaskarte oder vom Buffet

## Tapas-angebote

2er  
pequeño  
5,90 €

4er  
medio  
10,90 €

6er  
grande  
14,90 €

Stellen Sie Ihre Tapas nach Ihren Wünschen zusammen

Tapas einzeln 3,50 €



## ensaladas - salate

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 21 | <b>ENSALADA MIXTA</b><br>Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven, Mais, Zwiebeln und Senf-Honig-Dressing  | 7,50 €  |
| 22 | <b>ENSALADA CASTELLANA</b> <sup>10,7,9</sup><br>Verschiedene Blattsalate mit Putenbruststreifen, Champignons, Zwiebeln, Sojasauce, Tomaten, Gurken und Joghurtdressing | 11,90 € |
| 23 | <b>ENSALADA CON ATUN</b><br>Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Ei, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Essig-Öl-Dressing                                       | 11,90 € |
| 24 | <b>ENSALADA PRIMAVERA</b><br>Verschiedene Blattsalate mit frischen Früchten der Saison, Hähnchenbrustfilet und Senf-Honig-Dressing                                     | 11,90 € |
| 25 | <b>ENSALADA DEL RITMO</b><br>Verschiedene Blattsalate mit Melone, Serranoschinken, geraspelttem Parmesan, Senf-Honig-Dressing  | 11,90 € |

## paellas - spanische reispfanne (ab 2 Personen)

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 31 | <b>PAELLA DE CARNE</b><br>Paella mit verschiedenen Fleischsorten            | 27,00 € |
| 32 | <b>PAELLA DE PESCADO</b><br>Paella mit verschiedenen Fischarten             | 29,00 € |
| 33 | <b>PAELLA "RITMO"</b><br>Paella nach Art des Hauses (mit Fisch und Fleisch) | 30,00 € |
| 34 | <b>FÜR JEDE WEITERE PERSON KOSTET PAELLA</b>                                | 14,00 € |

Alle Paellas werden mit einem kleinen Salat serviert.

**paella** Der Inbegriff der spanischen Küche!

Im „Ritmo“ können Sie verschiedene Arten dieses spanischen Nationalgerichts für große Gruppen bestellen.



## carnes - fleischgerichte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 42 | <b>PECHUGA DE POLLO</b> (salsa diablo)<br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit spanischen Paprika und pikanter Tomatensauce, dazu Kartoffelecken     | 13,00 € |
| 43 | <b>BROCHETAS DE POLLO</b><br>Marinierte Hähnchenbrustfilets mit Paprika auf dem Spieß gegrillt, dazu pikante Tomatensauce und Reis                | 13,00 € |
| 44 | <b>POLLO A LA NAVARRA</b><br>Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Käse auf Mandelsauce, dazu Reis              | 13,50 € |
| 45 | <b>POLLO EN SALSA DE NATA</b><br>Hähnchengeschnetztes mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, in Sahne-Limon-Sauce, dazu Bandnudeln                   | 12,50 € |
| 46 | <b>SOLOMILLO DE CERDO</b><br>Schweinemedallions im Speck-Mantel mit Champignonsauce und Käse überbacken, dazu Bandnudeln                          | 13,50 € |
| 47 | <b>PINCHOS MORUNO</b><br>Lammspieß mariniert in Salsa Moruno, gegrillt, dazu Reis und Gemüse  | 13,00 € |
| 48 | <b>PARILLADA DE CARNE</b><br>Grillplatte: Hähnchenbrustfilet, Lammspieß, Schweinefilet und spanische Paprikawurst, dazu Kartoffelecken und Gemüse | 16,50 € |
| 49 | <b>PINCHOS DE CERDO</b><br>gegrillter Schweinespieß, dazu Gemüse und Kartoffelecken   | 13,00 € |

## bife angosto - steaks

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 51 | <b>BIFE MAITRE DE HOTEL</b><br>260g Rumpsteak mit gegrillter Paprika, Kräuterbutter, dazu frisches Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm | 20,50 € |
| 52 | <b>BIFE AL CABRALES</b> <sup>a</sup><br>260g Rumpsteak mit asturianischer Käsesauce, dazu frisches Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm | 20,50 € |
| 53 | <b>BIFE A LA PIMIENTA</b><br>260g Rumpsteak mit Grüner-Pfeffer-Sauce, dazu frisches Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm                | 20,50 € |

## pescados - fischgerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 62 | <b>MERLUZA A LA PLANCHA</b><br>Gegrilltes Seehechtfilet mit Mojo Rojo und Salsa Verde, dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur   | 13,50 € |
| 63 | <b>PINCHOS DEL MAR</b><br>Seehechtfilet, Lachsfilet, Gambas, Babycalamares am Spieß mit Mojo Rojo und Salsa Verde, dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur   | 13,50 € |
| 64 | <b>SALMON A LA PLANCHA</b><br>gegrilltes Lachsfilet mit Mojo Rojo und Salsa Verde, dazu Bandnudeln und Salatgarnitur   | 13,50 € |
| 65 | <b>PESCADO AL HORNO</b> (andalusische Art)<br>Seehechtfilet mit Gambas, Muscheln, Knoblauch Paprika, Zucchini und Möhren im Ofen gegart  | 15,00 € |
| 66 | <b>LANGOSTINOS A LA PLANCHA</b><br>Riesengarnelen gegrillt mit Mojo Rojo und Salsa Verde, dazu Minikartoffeln und Salatgarnitur  | 21,00 € |
| 67 | <b>CALAMARES</b><br>frittierte Tintenfischringe mit hausgemachter Aliolisauce, dazu Kartoffelecken und Salatgarnitur   | 12,50 € |
| 68 | <b>PARRILLADA DE PESCADO</b> (para 2 personas - für 2 Personen)<br>Gemischte Fischplatte mit Lachs, Seehecht, Calamares, Muscheln, Riesengarnelen, Mojo Rojo und Salsa Verde, dazu Minikartoffeln und Gemüse | 45,00 € |

## postres - desserts

- |    |   |                           |
|----|---|---------------------------|
| 81 | <b>CREMA CATALANA</b> <sup>q</sup><br>Pudding mit Karamelkruste   | 3,50 €<br>plus Eis 4,50 € |
| 82 | <b>TARTA DE SANTIAGO</b><br>spanischer Mandelkuchen mit Sahne   | 3,50 €                    |
| 83 | <b>MENORQUINA</b> <sup>q</sup><br>Quarkeis mit Honig und Mandeln  | 4,50 €                    |
| 84 | <b>VARIADAS DE POSTRES</b> <sup>1,2,3,q</sup> (ab 2 Personen)<br>Eine Auswahl aus unserer Dessertkarte und frischen Früchten  | 6,00 €<br>pro Person      |
| 85 | <b>CHURROS - GANZ TYPISCH SPANISCH</b> <sup>1,2,4</sup><br>Churros, das sind knusprige Teigkringel, die in heißem Fett goldbraun gebacken werden. Ganz frisch schmecken sie einfach köstlich. Man findet sie in kleinen Buden, den so genannten churrerías, die ausschließlich 'churros' backen. In Andalusien taucht man die churros in Schokoladensauce. Traditionell isst man sie in den Morgenstunden nach einem langen Fest. | 3,00 €                    |

## aperitifs & sekt

111	<b>SHERRY</b> Medium, Dry oder Cream	5 cl	2,20 €
112	<b>MARTINI</b> Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	2,50 €
113	<b>PORTWEIN</b> Dry	5 cl	2,50 €
114	<b>SCAVI &amp; RAY</b> Piccolo	Piccolo 0,25 l	4,90 €
115	<b>SCAVI &amp; RAY</b> Flasche	Flasche 0,75 l	19,00 €
116	<b>CAVAS VILARNAU</b> Rosé Flasche	Flasche 0,75 l	22,00 €
117	<b>CHAMPAGNE</b> verschiedene Sorten	Flasche 0,75 l	75,00 €

## los vinos de la casa - hausweine

260	<b>RIOJA TINTO</b> rot	0,2 l	4,00 €	0,5 l	8,00 €
261	<b>RIOJA BLANCO</b> weiß	0,2 l	4,00 €	0,5 l	8,00 €
262	<b>RIOJA ROSADO</b> rosé	0,2 l	4,00 €	0,5 l	8,00 €
263	<b>MONTADO</b> halbtrocken, rot, weiß oder rosé	0,2 l	4,00 €	0,5 l	8,00 €
264	<b>LA MANCHA</b> rot-lieblich	0,2 l	4,00 €	0,5 l	8,00 €
265	<b>MÁLAGA ROT</b> Likörwein	0,2 l	4,50 €	0,5 l	9,00 €
266	<b>WEISSWEINSCHORLE</b> Weißwein mit Wasser	0,3 l	4,00 €	0,5 l	6,00 €
267	<b>SANGRÍA</b> Hausgemacht	0,3 l	4,00 €	0,5 l	6,00 €
268	<b>TINTO DE VERANO</b> Rotwein mit Sprite	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €
269	<b>CALIMOCHO</b> Rotwein mit Cola	0,3 l	3,00 €	0,5 l	5,00 €

## alkoholfreie getränke

121	COCA COLA <sup>3,11</sup>	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
122	COCA COLA LIGHT <sup>3,4,5,11</sup>	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
123	FANTA <sup>3</sup>	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
124	SPRITE <sup>4</sup>	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
125	DIESEL <sup>3,11</sup>	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,50 €
126	WASSER BONAQUA			0,4 l	3,00 €
127	WALDECKER FLASCHE still, mit Kohlensäure			0,25 l	2,00 €
128	WALDECKER FLASCHE still, mit Kohlensäure			0,75 l	5,00 €

## cervezas de barril - fassbiere

161	BITBURGER			0,3 l	2,50 €
162	FRÜH KÖLSCH			0,3 l	2,50 €
163	KÖSTRITZER			0,3 l	2,50 €
164	RADLER <sup>3</sup>			0,3 l	2,50 €
165	PILS SCHUSS <sup>3,11</sup>			0,3 l	2,50 €
166	ALT SCHUSS <sup>3,11</sup>			0,3 l	2,50 €
167	BENEDIKTINER WEIZEN	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,70 €
168	BANANENWEIZEN	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €

## cervezas de botella - flaschenbiere

171	SAN MIGUEL spanisches Bier			0,33 l	3,00 €
172	CORONA			0,33 l	3,00 €
173	SALITOS TEQUILA			0,33 l	3,00 €
174	BECK'S			0,33 l	2,50 €
175	BECK'S GOLD			0,33 l	2,50 €
176	BECK'S GREEN LEMON			0,33 l	2,50 €
177	BITBURGER alkoholfrei			0,33 l	2,50 €
178	RADLER alkoholfrei			0,33 l	2,50 €
179	MALZBIER			0,33 l	2,50 €
180	WEIZEN alkoholfrei			0,5 l	3,50 €
181	WEIZEN KRISTALL ODER DUNKEL			0,5 l	3,70 €



## säfte

131	ORANGENSAFT	0,3 l	3,00 €
132	APFELSAFT	0,3 l	3,00 €
133	KIRSCH-NEKTAR	0,3 l	3,00 €
134	BANANEN-NEKTAR	0,3 l	3,00 €
135	CRANBERRY-NEKTAR	0,3 l	3,00 €
136	ANANASSAFT	0,3 l	3,00 €
137	MARACUJA-NEKTAR	0,3 l	3,00 €
138	KIBA	0,3 l	3,00 €
139	TOMATENSAFT	0,2 l	2,50 €
140	SAFTSCHORLE mit allen Säften möglich)	0,3 l	2,70 €

## schweppes

151	BITTER LEMON <sup>12</sup>	0,3 l	3,00 €
152	GINGER ALE	0,3 l	3,00 €
153	TONIC WATER <sup>12</sup>	0,3 l	3,00 €
154	EFFECT	0,3 l	3,00 €

## whiskey,

251	SOUTHERN COMFORT	0,4 cl	4,00 €
252	J&B	0,4 cl	4,00 €
253	JOHNNY WALKER	0,4 cl	4,00 €
254	JACK DANIELS	0,4 cl	4,50 €
255	JIM BEAM	0,4 cl	4,00 €
256	TULLAMORE DEW	0,4 cl	4,00 €
257	JAMESON <sup>12 Jahre alt</sup>	0,4 cl	5,00 €
258	GLENMORANGIE <sup>10 Jahre alt</sup>	0,4 cl	6,00 €
259	ABERLOUR	0,4 cl	6,00 €

## liköre

221	<b>CUARENTA Y TRES</b> Likör 43	2 cl	2,20 €
222	<b>HIERBAS</b> süß, medium oder trocken	2 cl	2,20 €
223	<b>CREMA CATALANA</b>	2 cl	2,20 €
224	<b>ANÍS</b>	2 cl	2,20 €
225	<b>ORUJO AGUARDIENTE</b>	2 cl	2,20 €
226	<b>AMARETTO</b>	2 cl	2,20 €
227	<b>COINTREAU</b>	2 cl	2,20 €
228	<b>MALIBU</b>	2 cl	2,20 €
229	<b>KAHLUA</b>	2 cl	2,20 €
230	<b>SAMBUCA</b> extra oder Caffé	2 cl	2,20 €
231	<b>BAILEYS</b>	4 cl	3,50 €

## spirituosen

240	<b>AVERNA</b>	2 cl	2,20 €
241	<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl	2,20 €
242	<b>KORN</b>	2 cl	2,20 €
243	<b>WODKA ABSOLUT</b>	2 cl	2,20 €
244	<b>MALTESER</b>	2 cl	2,20 €
245	<b>JUBILÄUMS AQUAVIT</b>	2 cl	2,20 €
246	<b>GRAPPA CELLINI</b>	2 cl	2,20 €
247	<b>FERNET BRANCA</b>	2 cl	2,20 €
248	<b>RAMAZZOTTI</b>	2 cl	2,20 €
249	<b>TEQUILA</b> weiß oder braun	2 cl	2,20 €
250	<b>DOS MAS</b> Zimt Tequila	2 cl	2,20 €

## spanischer brandy

211	<b>OSBORNE VETERANO</b>	0,2 cl	2,20 €
212	<b>BABADILLO 103</b>	0,2 cl	2,20 €
213	<b>ETIQUETA NEGRA</b> Solero Reserva	0,2 cl	3,20 €
214	<b>CARLOS III</b> Solero Reserva	0,2 cl	3,20 €
215	<b>CARLOS PRIMERO</b> Gran Reserva	0,2 cl	5,00 €
216	<b>CARDENAL MENDOZA</b> Gran Reserva	0,2 cl	5,00 €
217	<b>LEPANTO</b> Gran Reserva	0,2 cl	5,50 €

## warme getränke

91	<b>CAFÉ</b> <sup>II</sup>		2,00 €
92	<b>ESPRESSO</b> <sup>II</sup>		2,00 €
93	<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>II</sup>		3,60 €
94	<b>CAPPUCCINO</b> <sup>q,II</sup>		2,50 €
95	<b>MILCHKAFFEE</b> <sup>q,II</sup>		2,80 €
96	<b>CAFÉ CORTADO</b> <sup>II</sup> Espresso mit Milch		2,10 €
97	<b>CARAJILLO</b> <sup>II</sup> Espresso mit Schuss		3,00 €
98	<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>q,II</sup>		3,00 €
99	<b>KAKAO</b> <sup>q</sup>		2,00 €
100	<b>KAKAO MIT SAHNE</b> <sup>q</sup>		2,20 €
101	<b>TEE</b> schwarz, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte, Früchte, usw.		2,00 €
102	<b>SPANISCHER KAFFEE</b> <sup>q,II</sup> mit Likör 43, braunem Zucker und Sahne		4,00 €
103	<b>MEXIKANISCHER KAFFEE</b> <sup>q,II</sup> mit Rum, Kahlua, braunem Zucker und Sahne		4,00 €
104	<b>IRISH COFFEE</b> <sup>q,II</sup> mit Irish Whiskey, braunem Zucker und Sahne		4,00 €

## kaffee zeit

In Spanien entspannt man sich beim Kaffee. Daran halten wir uns auch hier im Ritmo und servieren Ihnen daher im Anschluss an Ihr Abendessen verschiedene Kaffeespezialitäten, wie z. B. 'Café con leche', Milchkaffee, 'Café cortado', Espresso mit Milch.

Oder Sie probieren unseren 'Café Carajillo', Kaffee mit Brandy, Anislikör oder Schnaps.



# Vinos tintos especial de bodega

- 281 BERONIA CRIANZA** Flasche 14,00 €  
Caupage aus Tempranillo, Garnacha und Mazuelo Trauben, rubinrote leuchtende Farbe mit leichten Blautönen, elegantes Aroma mit Anklang an Vanille und Himbeeren, frischer und saftiger Geschmack.
- 282 BERONIA RESERVA** Flasche 22,00 €  
Caupage aus Tempranillo, Graciano und Mazuelo Trauben. Klare und intensive Kirschfarbe, trockenes und ausgeglichenes Aroma von wilden Früchten, Eichenholz und Vanille, langanhaltender komplexer Geschmack.
- 283 DON JACOBO RESERVA** Flasche 23,00 €  
Ein Rotwein mit außerordentlichen Qualitäten, harmonisch entwickelt während des langsamen Reifens im Eichenfass. Die warme Farbe, der weiche Geschmack sind Ausdruck seines außergewöhnlichen Buketts.
- 284 MARQUÉS DE RISCAL RESERVA** Flasche 35,00 €  
Zwei Traubensorten 90 % Tempranillo und 10 % Graciano und Mazuelo, 32 Monate in Eichenfässern und 3 Jahre in der Flasche gereift. Rubinrote Farbe mit dunkleren Schattierungen, Bukett der Rioja Alavesa mit Akzenten von Vanille und Eichenholz, komplexes Aroma.
- 285 DON JACOBO GRAN RESERVA** Flasche 38,00 €  
Ein Rotwein der Spitzenklasse mit einem großen, fruchtigen Charakter, durch sorgfältigste Auswahl der besten roten Weintrauben aus dem Rioja Gebiet und traditioneller spanischer Weinkelterkunst. Genießen Sie diesen Spitzenwein mit seiner tiefroten Farbe, seinem exklusiven Geschmack und dem harmonischen Bukett. Dieser Wein ist mehr als 8 Jahre im Eichenfass gereift!
- 286 MARQUES DE CACERES CRIANZA** Flasche 17,00 €  
Ein Rotwein mit ausgeglichenem ansprechendem Geschmack und lebhafter Rubinfarbe. Er reift 15-18 Monate im Eichenholzfass, anschließend noch einmal so lange in der Flasche.
- 287 MARQUES DE CACERES RESERVA** Flasche 33,00 €  
Ein Rotwein mit einem abgerundeten, kraftvollen und vielschichtigen Bukett, geprägt von tiefer, reifer Frucht. Dieser Wein reift 26 Monate im Eichenholzfass, anschließend mindestens 3 Jahre in der Flasche.
- 288 MARQUES DE CACERES GRAN RESERVA** Flasche 39,00 €  
Ein sehr eleganter Rotwein mit rundem und samtigem Geschmack. Er hat ein herrliches Bukett mit bemerkenswerter Struktur und Komplexität. Dieser Wein wurde 30 Monate lang im Eichenholzfass, anschließend mindestens 4 Jahre in den Bodegas ausgebaut.
- 289 GAUDIUM RESERVA MARQUES DE CACERES** Flasche 99,00 €  
Gaudium repräsentiert die qualitative Spitze der Bodega und stammt hauptsächlich aus zwei Parzellen mit prä-phylloxera Tempranillo-Rebstöcken. Geringste natürliche Erträge, schonende Vinifikation und ein 18-monatiger Ausbau in neuen französischen Barriques sowie eine mehrjährige Flaschenlagerung garantieren die hohe Güte von Gaudium. Kraftvoll, komplex, dichter voluminöser Körper, ungemein lang mit feiner Tanninstruktur. Dekantieren von Vorteil. Er zählt zweifelsfrei zu den ganz grossen Weinen Spaniens.

## bodega especial vinos blancos

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 271 | <b>DON JACOBO</b><br>Ein fruchtiger Weißwein, frisch im Geschmack, hervorragend ausbalanciert.   | 14,00 € |
| 272 | <b>NAVARRA ISLERO</b><br>Brillanter und aromatischer Weißwein, ideal zu Fischspeisen.  | 16,00 € |
| 273 | <b>MARQUÉS DE CÁCERES</b><br>Junger Weißwein, der aus Viura-Trauben bei niedriger Gärtemperatur erzeugt wird, um den lebendigen Charakter und die frische Säure der Frucht zu erhalten. Er ist seidig, mit leicht blumigen Bukett, frisch, trocken und fein.                                 | 20,00 € |
| 274 | <b>MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON</b><br>Es wird zu 100% aus Sauvignon Blanc hergestellt Er hat eine gelb-grüne brillante Farbe, und zeichnet sich durch einen frisch-fruchtigen, tropischen Geschmack aus. Die Eichenholzlagerung gibt diesem Wein eine besondere Note, ideal zu jeder Speise. | 22,00 € |

## bodega especial vinos rosados

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 291 | <b>DON JACOBO</b><br>Ein fruchtiger Rosé, sehr sanft, traditionell gekeltert   | 14,00 € |
| 292 | <b>NAVARRA ISLERO</b><br>Ein feiner, delikater sehr fruchtiger Rosé, ideal zu allen Speisen  | 16,00 € |
| 293 | <b>MARQUÉS DE CÁCERES</b><br>Ein junger Wein aus Tempranillo- und Garnacha- Trauben. Die letzteren stammen von den Hügeln in Rioja Alto, wo dank des kühleren Klimas feinere Trauben erzeugt werden. Ein trockener, frischer Wein mit köstlichen Aromen von Himbeeren und Erdbeeren. | 20,00 € |

## puros - zigarellos

In Spanien bleibt man nach dem Essen noch gerne in geselliger Runde zusammen und genießt beim Kaffee z. B. Cafe cortado, carajillo, Cafe solo oder spanischer Kaffee, gerne auch ein Zigarillo.





# cubatas - longdrinks

191	<b>HUGO</b> Sekt mit Holunderblütensirup und Minzblätter	4 cl 5,00 €
192	<b>APEROL SPRIZZ</b> mit Sekt und Soda	4 cl 5,00 €
193	<b>CAMPARI</b> mit Orangensaft oder Soda <sup>3</sup>	4 cl 4,50 €
194	<b>LIKÖR 43</b> mit Milch, Maracuja oder Ki-Ba <sup>91</sup>	4 cl 4,50 €
195	<b>GIN</b> mit Tonic oder Lemon <sup>3,11</sup>	4 cl 4,50 €
196	<b>THREE SIXTY VODKA</b> mit Energie, Lemon oder Cola <sup>1,3,4,6,8</sup>	4 cl 4,50 €
197	<b>JIM BEAM</b> mit Cola oder Soda <sup>1,5,6</sup>	4 cl 4,50 €
198	<b>JACK DANIELS</b> mit Cola oder Soda <sup>1,5,6</sup>	4 cl 5,00 €
199	<b>HAVANA CLUB</b> (3 Jahre alt) mit Cola <sup>1,5,6</sup>	4 cl 4,50 €
200	<b>HAVANA CLUB</b> (7 Jahre alt) mit Cola <sup>1,5,6</sup>	4 cl 5,50 €
201	<b>BACARDI</b> mit Cola <sup>1,5,6</sup>	4 cl 4,50 €
202	<b>SOUTHERN COMFORT</b> mit Ginger Ale oder Orangensaft	4 cl 5,00 €
203	<b>BATIDA DE COCO</b> mit Kirschnektar oder Orangensaft	4 cl 4,50 €
204	<b>MALIBU</b> mit Ananassaft	4 cl 4,50 €
205	<b>AMARETTO</b> mit Apfelsaft oder Ginger Ale	4 cl 4,50 €
206	<b>HENDRICK'S GIN</b> mit Tonic und Gurke	4 cl 7,00 €
207	<b>PYRATE RUM (RESERVE)</b> mit Cola	4 cl 7,50 €



## der flamenco

Flamenco - das Feuer der Leidenschaft und der Schrei nach Erfüllung des Lebens, der atemberaubende Wirbel des Tanzes im aufwühlenden Stakkato der Gitarre, hier lodern die Urelemente der sinnlichen, wilden Seele Andalusiens, des kargen Landes unter glutheißer Sonne.

# cocktails

Beachten Sie auch  
unsere Cocktailkarte

Alle Speisen und Getränke werden auch außer Haus verkauft!!!



# RITMO

TAPAS-BAR-RESTAURANT

Weserstraße 11  
info@ritmo-hoexter.de · www.ritmo-hoexter.de

Machen Sie Ihre Lieben glücklich  
mit einem Geschenk-Gutschein von uns!

geschenk  
gutschein

RITMO  
TAPAS-BAR-RESTAURANT