

*Liebe Gäste,*

*wir heißen Sie in unserem Restaurant*

*abba mia*

*recht herzlich willkommen!*

*Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein.*

*Genießen Sie unseren herzlichen Service*

*und die Kochkunst des Küchenteams.*

*Unsere Speisekarte weist gemäß der Herkunft der abba Hotelkette*

*starke spanische Akzente auf,*

*sowie Klassiker regionaler und internationaler Küche.*

*Ihr abba mia Team wünscht einen schönen Abend!*

*Estimados huéspedes,*

*¡Les damos la bienvenida a nuestro restaurante*

*abba mia!*

*Disfruten de nuestro amable servicio y del arte culinario*

*de nuestro equipo.*

*Sin dejar de lado los platos típicos regionales e internacionales, nuestra carta, igual que el origen de Abba Hotels,*

*tiene un claro acento español.*

*Déjense inspirar por nuestra carta de vinos o déjense guiar por nuestras recomendaciones.*

*¡Su equipo de abba mia les desea una estancia agradable con nosotros!*

## **Vorspeisen / Entradas**

### ***Karamellisierter Ziegenkäse auf Balsamico Belugalinsen***

*Queso de cabra caramelizado sobre lentejas beluga y aceto balsámico*

**8,00 €**

### ***Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern***

*Verduras a la brasa con aceite de oliva y hierbas aromáticas*

**8,00 €**

### ***Tapasvariation***

*Kartoffeltortilla mit Chorizo, Speckdatteln, Pimientos de Padron, Banderillas, Hähnchenpincho,  
Stockfischkrokette, Schinkenkrokette, Fleischbällchen „Albondigas“,  
Manchego Crostini, Serrano Crostini und Oliven  
Surtido de tapas caseras*

**11,00 €**

### ***Auswahl spanischer Schinken - und Wurstspezialitäten***

*Surtido de charcutería y jamones de España*

**12,00 €**

### ***Auswahl von spanischen Käsesorten***

*serviert mit Dattel-Feigenbrot und Trauben*

*Surtido de quesos españoles servido con uvas y pan de dátiles e higos*

**12,00 €**

## **Salate / Ensaladas**

### **Kleiner Beilagensalat**

mit Kirschtomaten, Croutons und Balsamicovinaigrette  
*Pequeña ensalada con tomates, croutons y vinagreta de la casa*

**4,00 €**

### **Frisch gezupfte Blattsalate**

mit Kirschtomaten, grünem Spargel und Balsamicovinaigrette  
(mit gegrillten Garnelen + 4,50 €)  
*Surtido de ensaladas con tomates, croutons, espárragos verdes y vinagreta de la casa*

**7,00 €**

### **“Caesar Salad”**

Romanasalat mit Caesar Dressing, Sardellen, Kapernbeeren, Parmesan  
und Speckcroutons (mit gegrillter Hähnchenbrust + 3,00 €)  
*Lechuga romana con salsa César, anchoas, alcaparras,  
parmesano y crujiente de bacón (pechuga de pollo asada + 3,00 €)*

**11,00 €**

### **Avocadospalten**

auf fruchtiger Tomatensalsa mit schwarzen Oliven  
*Gajos de aguacate sobre salsa de tomate afrutada con olivas negras*

**7,00 €**

## **Suppen / Sopas**

### **Andalusische Gazpacho**

Kalte Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage und Crostinis  
*Gazpacho andaluz con crostinis y guarnición*

**5,90 €**

### **Maïscrèmesuppe**

mit getrockneter Tomate und Hähnchenfleisch Pincho  
*Sopa crema de maíz con tomate seco y pincho de pollo*

**5,90 €**

### **Krustentier Crèmesuppe**

mit gebratener Garnele  
*Sopa crema de crustáceos con gambas asadas*

**6,50 €**

## **Pastagerichte / Platos de Pasta**

**Linguine mit Ricotta und Spinat,**

**Kirschtomaten und Parmesan**

*Linguine con Ricotta y espinaca, con tomates cereza y parmesano*

**9,90 €**

**Tagliatelle Sizilianische Art**

**mit mediterranem Gemüse, Kapern, Oliven und Parmesankäse**

*Tagliatelle a la siciliana con verduras, alcaparras, olivas y queso parmesano*

**10,00 €**

**Knoblauchgarnelen auf Spaghetti**

**mit Tomatensugo**

*Gambas al ajo sobre espaguetis y salsa de tomate*

**16,50 €**

**Kartoffeltortilla**

**mit gebratenem Gemüse, geschmortem Knoblauch und Olivenöl**

*Tortilla española con verduras asadas, ajo asado y aceite de oliva*

**12,00**

## **Fischgerichte / Platos de Pescado**

**Gebratenes Steak vom Färöer Lachs**

**mit Honig Senf Kruste auf Dillgurken mit geschmolzenen Kartoffeln**

*Filete asado de salmón "feroés"*

*con corteza de miel y mostaza sobre pepino con eneldo y patatas a lo "pommes fondantes"*

**19,00 €**

**Dorschfilet auf der Haut gebraten**

**mit Staudensellerie und Rote Beete Kartoffelpüree und Weissweinschaum**

*Filete de bacalao asado con apio y puré de patatas y remolacha y espuma de vino blanco*

**16,00 €**

## *Fleischgerichte / Platos de Carne*

### ***Hähnchenbrust nach „Spanischer Art“***

*an kleinem Salat mit Kartoffelwedges und Sour Cream*

*Pechuga de pollo asada y marinada con ensalada, patatas y sour cream*

**11,50 €**

### ***Original „Wiener Schnitzel“***

*mit lauwarmen Kartoffel-Speck- und Gurkensalat*

*“Schnitzel Vienés” (filete empanado) de ternera con ensalada de patatas y bacón  
y ensalada de pepino*

**16,50 €**

### ***Txogitxu Entrecôte***

*mit geschmolzenen Tomaten, Pimientos de Padron und Kartoffelspalten*

*Filete de entrecot “Txogitxu” con tomates estofados, pimientos de padrón y gajos de patatas*

**23,50 €**

### ***Txogitxu Rumpsteak***

*mit gegrilltem Gemüse und Knoblauch Baguette*

*Filete de cadera “Txogitxu” con verduras asadas y baguette de ajo*

**23,50 €**

### ***Txogitxu Rinderfilet***

*mit Schalottenkruste, grünem Spargel und Kartoffelgratin*

*Solomillo de ternera Txogitxu, con corteza de chalote, espárrago verde y gratén de patatas*

**35,00 €**

## Unsere „*abba mia*“ Menus

### Menu Pescado

#### **Krustentier Crèmesuppe**

mit gebratener Garnele

*Sopa crema de crustáceos con gambas asadas*

\*\*\*

#### **Dorschfilet auf der Haut gebraten**

mit Staudensellerie und Rote Beete Kartoffelpüree und Weissweinschaum

*Filete de bacalao asado con apio y puré de patatas y remolacha y espuma de vino blanco*

\*\*\*

#### **Geeister Cappuccino**

mit Pralinen

*Mousse helado de cappuccino con bombones*

**25,50 € pro Person**

### Menu Carne

#### **Maiscrèmesuppe**

mit getrockneter Tomate und Hähnchenfleisch Pincho

*Sopa crema de maíz con tomate seco y pincho de pollo*

\*\*\*

#### **Original „Wiener Schnitzel“**

mit lauwarmen Kartoffel-Speck- und Gurkensalat

*“Schnitzel Vienés” (filete empanado) de ternera con ensalada de patatas y bacón  
y ensalada de pepino*

\*\*\*

#### **Mandelkarte**

mit Orangenkompott und Schokoladensauce

*Tarta de almendra con compota de naranja y salsa de chocolate*

**25,50 € pro Person**

## **Desserts / Postres**

### **Mandeltarte**

*mit Orangenkompott und Schokoladensauce*

*Tarta de almendra con compota de naranja y salsa de chocolate*

**6,00 €**

### **Schokoladenbrownie**

*mit Vanilleeis und Sahne*

*Brownie de chocolate con helado de vainilla y nata*

**5,90 €**

### **Geeister Cappuccino**

*mit Pralinen*

*Mousse helado de cappuccino con bombones*

**5,00 €**

### **Obstauswahl**

*Verschiedene frische, geschnittene Obstsorten*

*Selección de frutas frescas variadas*

**5,50 €**

### **Crème Brûlée**

*mit frischen Früchten*

*Crema Catalana con frutas*

**6,50 €**

## Getränke / *Bebidas*

### **Biere / *Cervezas***

<i>Bitburger Pilsner</i>	0,30 l	3,60 €
<i>Bitburger Pilsner</i>	0,50 l	4,50 €
<i>Köstritzer Keller Bier trüb, ungefiltert</i>	0,30 l	3,90 €
<i>Köstritzer Keller Bier trüb, ungefiltert</i>	0,50 l	4,80 €

### **Flaschenbiere / *Cervezas de botella***

<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33 l	3,60 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	0,33 l	3,60 €
<i>Cerveza San Miguel</i>	0,33 l	3,60 €
<i>Berliner Weisse rot oder grün</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Benediktiner Hefeweizen hell</i>	0,50 l	4,60 €
<i>Benediktiner Hefeweizen dunkel</i>	0,50 l	4,60 €
<i>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,50 l	4,60 €

### **Alkohlfreie Getränke/ *Bebidas sin alcohol***

#### **Wasser / *Agua***

<i>Apollinaris Selection</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Apollinaris Selection</i>	0,75 l	6,00 €
<i>Apollinaris Vio</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Apollinaris Vio</i>	0,75 l	6,00 €

#### **Säfte und Limonaden / *Zumos y refrescos***

<i>Granini Orangensaft</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Tomatensaft</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Ananassaft</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Cranberrynektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Kirschnektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Maracujanektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Bananenektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Granini Rhabarbernektar</i>	0,2l	3,20 €
<i>Fruchtsaftschorle</i>	0,2l	3,20 €
<i>Coca-Cola (1,2)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Coca-Cola light ( 1,2,5)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Coca-Cola Zero ( 1,2,5)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Fanta Orange(1)</i>	0,2l	3,20 €
<i>Sprite</i>	0,2l	3,20 €
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i>	0,2l	3,20 €
<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	0,2l	3,20 €
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i>	0,2l	3,20 €
<i>Thomas Henry Ginger Beer</i>	0,2l	3,50 €
<i>Red Bull Energydrink</i>	0,2l	5,00 €



## *Heissgetränke/ **Bebidas Calientes***

<i>Tasse Kaffee</i>	2,50 €
<i>Milchkaffee</i>	3,00 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,00 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,80 €
<i>Heisse Schokolade</i>	3,00 €
<i>Portion Tee</i>	3,00 €

*(Darjeeling, Assam Bio, Earl Grey, China Gunpowder, Green Ginger Lemon, Hagebutte, Kamille, Pfefferminze, Kräuter, Rooibush Caramel)*

## *Alkoholische Getränke / **Bebidas alcohólicas***

### *Vermouths, Ports & Sherry / **Vermut, Oporto & Jerez***

<i>Martini Bianco</i>	5 cl	5,00 €
<i>Martini Rosso</i>	5 cl	5,00 €

### *Whisky / **Whisky***

#### ***Blended Scotch***

<i>Ballantine´s Finest</i>	4 cl	7,50 €
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	4 cl	10,50 €

#### ***Malt Scotch***

<i>Glenmorangie 10 Jahre</i>	4 cl	12,00 €
<i>Glenfiddich 12 Jahre</i>	4 cl	12,00 €
<i>Ardbeg 10 Jahre</i>	4 cl	12,00 €

#### ***Irish***

<i>John Jameson</i>	4 cl	8,00 €
---------------------	------	--------

#### ***American***

<i>Jack Daniels</i>	4 cl	8,50 €
<i>Four Roses</i>	4 cl	8,50 €

## Obstbrände / *Aguardiente*

« *Aus der Berliner Manufaktur PSM* »

<i>PSM Haselnussgeist</i>	4cl	10,50 €
<i>PSM Mirabellenbrand</i>	4 cl	8,50 €
<i>PSM Waldhimbeergeist</i>	4 cl	8,50 €
<i>PSM Williams-Christ Birnenbrand</i>	4 cl	8,50 €

## *Cognac / Coñac*

<i>Hennessy fine de Cognac</i>	4 cl	10,00 €
--------------------------------	------	---------

## *Weinbrand / Brandy*

<i>Carlos Primero</i>	4 cl	8,50 €
<i>Osborne Veterano</i>	4 cl	6,00 €

## *Grappa / Grappa*

<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	4 cl	10,00 €
---------------------------------	------	---------

## *Gin / Ginebra*

<i>Gordon´s London Dry Gin</i>	4 cl	8,00 €
<i>Bombay Sapphire Dry Gin</i>	4 cl	9,00 €
<i>Hendrick´s Dry Gin</i>	4 cl	10,00 €
<i>Bulldog Dry Gin</i>	4 cl	10,00 €
« <i>Berlin</i> » <i>Adler Dry Gin</i>	4 cl	10,00 €
<i>G`Vine Floraison</i>	4cl	10,00 €

## *Wodka / Vodka*

<i>Smirnoff Red Label</i>	4 cl	7,00 €
<i>Grey Goose</i>	4 cl	10,00 €

## *Rum, Tequila / Ron, Tequila*

<i>Arehucas carta oro</i>	4 cl	6,90 €
<i>Havanna Club 3 Jahre</i>	4 cl	7,00 €
<i>Captain Morgan</i>	4 cl	8,00 €
<i>Botucal Reserva Exklusiva</i>	4 cl	12,00 €
<i>Don Papa Rum</i>	4 cl	12,00 €
<i>José Cuervo Resposado</i>	4 cl	7,00 €
<i>José Cuervo Silver</i>	4 cl	7,00 €

## **Liköre / Licores**

<i>Baileys Irish Cream</i>	4 cl	6,00 €
<i>Drambuie</i>	4 cl	8,00 €
<i>Cointreau</i>	4cl	6,00 €
<i>Licor 43</i>	4 cl	7,00 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	7,00 €
<i>Averna</i>	4 cl	7,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	6,00 €
<i>Ingwerlikör</i>	4 cl	8,50 €
<i>Berliner Produkt</i>		
<i>Kurfürstlicher Magenbitter</i>	4cl	8,00 €
<i>Berliner Produkt</i>		
<i>Mari Mayans Frigola</i>	4 cl	5,00 €
<i>Spanischer Thymianlikör</i>		

## **Weisswein offen / Vino Blanco abierto**

<i>Cal y Canto blanco, Verdejo, La Mancha</i>	0,20 l	6,00 €
<i>Nebía blanco, Verdejo, Rueda</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Dr. Köhler, Riesling, Rheinhessen</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Château du Tariquet, Sauvignon Blanc, Gascogne</i>	0,20 l	7,00 €

## **Roséwein offen / Vino Rosado abierto**

<i>Rosado, El Miracle,</i>	0,20 l	7,00 €
<i>Shiraz / Garnacha, Alicante</i>		
<i>Portugieser Weißherbst, Kloster Limburg, Pfalz(halbtrocken)</i>	0,20 l	7,00 €

## **Rotwein offen / Vino Tinto abierto**

<i>Cal y Canto, La Mancha</i>	0,20 l	6,00 €
<i>Merlot/Syrah/Tempranillo</i>		
<i>Raiza, Crianza, Rioja</i>	0,20 l	7,00 €
<i>BO, Bobal Único, Utiel Requena</i>	0,20 l	7,50 €

## **Sekt & Champagner / Cava & Champán**

<i>Balthasar Ress, deutscher Sekt, trocken</i>	Glas 0,1l	6,00 €
<i>Balthasar Ress, deutscher Sekt, trocken</i>	Flasche 0,75l	38,00 €
<i>Prosecco Ca´Soligo Frizzante</i>	Glas 0,1l	4,50 €
<i>Prosecco Ca´Soligo Frizzante</i>	Flasche 0,75l	28,00 €
<i>Pommery Royal brut</i>	Flasche 0,75l	80,00 €
<i>Pommery Royal brut</i>	Flasche 0,2l	22,50 €