



Speisen- & Getränkekarte

LA BODEGA

Uferstraße 16 · 23743 Grömitz · Tel. 0 45 62 - 79 71

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN

Di. – So. ab 17.⁰⁰ Uhr geöffnet

2012 eröffnete in Grömitz Ostholstein das neue Restaurant „La Bodega“ – im Apartmenthaus Miramar – nur einen Steinwurf vom Strand entfernt, mitten zwischen Seebrücke und Yachthafen.

Grömitz, ein Ostseebad, das sich durch überdurchschnittlich viele Sonnentage auszeichnet, erhielt hierdurch eine weitere Attraktion, die in dieser Form an der Lübecker Bucht einmalig ist.

Die einer spanischen Bodega nachempfundene Tapas-Bar überzeugt nicht nur durch kulinarische Highlights, sondern durch mediterranes Flair und ein einzigartiges Ambiente.

Genießen Sie neben traditionell mediterraner Küche spanische sowie auch lokale kulinarische Genüsse. Dabei sind die spanischen Spezialitäten, ob kalt oder warm, so vielfältig, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Unsere wunderschöne Sonnenterrasse mit Außenbar liegt in der ersten Reihe am Strand und lädt mit direktem Meerblick zum Verweilen ein.





Salate

€

- | | | |
|----------|--|--------------|
| 1 | Kleiner gemischter Salat mit Tomaten und Gurken | 4,90 |
| 2 | Thunfischsalat mit Baguette | 10,90 |
| 3 | Gegrillte Putenfiletstreifen auf Blattsalat mit Kräuter-Knoblauchkäse überbacken | 14,90 |
| 4 | 5 gegrillte Black Tiger Garnelen auf Blattsalat | 14,90 |
| 5 | Gegrillte Lachsstreifen auf Blattsalat | 12,90 |
| 6 | Tomaten mit Büffelmozzarella hausgemachtes Pesto und Baguette | 7,90 |

Suppen

- | | | |
|-----------|---------------------------|-------------|
| 11 | Tomatensuppe mit Baguette | 5,90 |
| 12 | Fischsuppe mit Baguette | 7,90 |

Eine Bodega im klassischen Sinne beschrieb ein Lager- oder Kellergewölbe. Der Begriff wurde später fast ausschließlich mit einem Weinkeller in Verbindung gebracht.

Die heutigen Bodegas findet man in den spanischen Innenstädten. Sie bieten meist ihre eigenen Produkte, wie Wein und Tapas, an.





Bodega Classics

| | € |
|--|-------------|
| 21 Aioli und Brot | 3,50 |
| 22 Pimientos del Padron mit Meersalz / gegrillte Mini-Paprikas | 6,90 |
| 23 Calamari-Ringe | 5,90 |
| 24 Gemischte Oliven | 3,90 |
| 25 Jamón Serrano / Serrano-Schinken | 6,90 |
| 26 Kräuterchampignons mit Schafkäse | 5,90 |
| 27 Pulpo al Feiro / marinierter Oktopussalat | 7,90 |
| 28 Datteln im Speckmantel, 5 Stück | 5,90 |
| 29 Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl | 9,90 |
| 30 Gegrillte Chorizo | 3,50 |
| 31 Auswahl von traditionellem Käse | 9,90 |
| 32 Halloumi Grillkäse gegrillt und pikant gewürzt mit Baguette | 6,90 |
| 33 Besoffene Chorizo | 4,90 |



Tapas sind kleine Speisen, die gerne zu Wein oder Bier serviert werden. In Spanien werden die Tapas oft im Stehen gegessen, wobei jede Tapas-Bar oder Bodega ihre eigenen Produkte anbietet.





Tapasplatten

€

- 41** Tapas Classico
 Garnelen Torpedos, Aioli-Brot, traditionelle Käseauswahl,
 Jalapeños, gemischte Oliven, Datteln (3 Stück)
 und Kräuterchampignons **14,90**
- 42** Tapas La Bodega
 gemischte Oliven, Aioli-Brot, Serrano-Schinken
 Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, Datteln (4 Stück)
 und Pimientos **21,90**
- 44** Tapas Bodega Speciale
 traditionelle Käseauswahl, Serrano-Schinken, Chorizo-Salami,
 gemischte Oliven, Kräuterchampignons, Aioli-Brot **18,90**
- 45** Queso y Jamón
 Serrano-Schinken, traditionelle Käseauswahl und Baguette **14,90**

In Spanien ist der Umgang mit Kindern ein völlig anderer als bei uns. Durch deutlich weniger Regeln werden sie dort nicht „überbehütet“, tollen und toben nach Lust und Laune ausgelassen herum und können so ihre Grenzen testen.

Trotz allem stehen Kinder immer im Mittelpunkt, werden ernst genommen und sind bei allem dabei. Allerdings werden sie oft auch schon mit der Verantwortung für kleinere Geschwister betraut, was sie aber meist problemlos schaffen.





Pasta

€

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 51 | mit Black Tiger Garnelen, Sahnesauce und mediterranem Gemüse | 15,90 |
| 52 | mit gegrillten Putenfiletstreifen, in Sahnesauce und mediterranem Gemüse | 13,90 |
| 53 | mit Chorizo, Blattspinat und Sahnesauce | 13,90 |
| 54 | mit überbackenem Kräuter-Schafkäse, Sahnesauce und mediterranem Gemüse | 11,90 |
| 55 | mit Lachsstreifen, Blattspinat und Sahnesauce | 14,90 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 61 | Pasta mit Tomaten- oder Sahnesauce | 5,90 |
| 62 | Putensteak mit Pasta in Tomaten- oder Sahnesauce | 7,90 |
| 63 | Hähnchennuggets mit Kartoffelstiften | 6,90 |
| 64 | Fischstäbchen mit Kartoffelstiften | 6,90 |



So sehen unsere hausgemachten Grillspieße aus.



Bodega Classics

€

Grillspieße Fleisch

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 71 | ... vom Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 16,90 |
| 72 | ... vom Putenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 16,90 |
| 73 | ... vom Rinderfilet mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 22,90 |
| 74 | ... vom Ibericoschwein mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 19,90 |

Grillspieße Fisch

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 81 | Lachsspieß mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 17,90 |
| 82 | Black Tiger Garnelen am Spieß und Tintenfisch mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 21,90 |
| 83 | Seeteufelspieß mit Black Tiger Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Chorizo | 23,90 |

*Zu unseren Grillspießen servieren wir Ihnen 2 Beilagen nach Ihrer Wahl:
Salatbeilage, Gemüsebeilage, Folienkartoffel mit Sauerrahm,
Runzelkartoffeln mit Mojosauce, Kartoffelstifte, Pasta, Aioli-Brot,
Maiskolben*

Bevor unsere Piri-Piri Hähnchen für Sie zubereitet werden, liegen sie vorher 5 Tage in unserer ganz eigenen „La Bodega“ Marinade. So kann der Geschmack gut in das Fleisch einziehen, welches dadurch lecker und saftig wird. Erst dann wird es auf unserem Grill frisch für Sie zubereitet.





Fleisch vom Grill

€

| | | |
|------------|---|--------------------|
| 95 | 1/2 Piri-Piri Hähnchen pikant und scharf | 10,90 |
| 96 | Ganzes Piri-Piri Hähnchen pikant und scharf | 19,90 |
| 97 | Bauchfleisch | 10,90 |
| 98 | Putensteak | 14,90 |
| 99 | Lammkotelett, 5 Stück | 19,90 |
| 100 | Rumpsteak, 230 – 250 g | 23,90 |
| 101 | Filetsteak vom Hereford Rind, 200 g | 27,50 |
| 102 | Entrecôte, 230 – 250 g | 21,50 |
| 103 | Große Grillplatte „La Bodega“ ab 2 Personen Piri-Piri Hähnchen, Bauchfleisch, Schweinefiletspieß, Lammkotelett, Lammfilet und gegrillte Chorizo | p. P. 21,00 |
| 104 | Kleiner Grillteller Rindhüftsteak, Putensteak, Schweinefilet | 18,90 |

*Zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen 2 Beilagen nach Ihrer Wahl:
Salatbeilage, Gemüsebeilage, Folienkartoffel mit Sauerrahm,
Runzelkartoffeln mit Mojosauce, Kartoffelstifte, Pasta, Aioli-Brot,
Maiskolben*

Der Schwertfisch ist ein beliebter Speisefisch, der, ähnlich wie der Thunfisch, festes rosa Fleisch liefert. Es ist sehr mager und auf Grund seines guten Geschmacks eine geschätzte Delikatesse.





Fisch vom Grill

| | | € |
|------------|--|--------------|
| 121 | Schwertfischsteak | 19,90 |
| 122 | Dorschfilet auf der Haut gegrillt | 19,90 |
| 123 | Lachssteak | 17,90 |
| 124 | Thunfischsteak, Sashimiqualität, 200 g | 22,50 |
| 125 | Gegrillte Mittelmeerdorade | 18,90 |
| 126 | 2 Black Tiger Garnelenspieße, je 100 g | 14,90 |

*Zu diesen Fischgerichten servieren wir Ihnen 2 Beilagen nach Ihrer Wahl:
Salatbeilage, Gemüsebeilage, Folienkartoffel mit Sauerrahm,
Runzelkartoffeln mit Mojosauce, Kartoffelstifte, Pasta, Aioli-Brot,
Maiskolben*

Gemüse- und Kartoffelbeilagen

| | | |
|------------|--------------------------------|-------------|
| 131 | Gegrillte Paprika | 4,90 |
| 132 | Runzelkartoffeln mit Mojosauce | 4,90 |
| 133 | Kartoffelstifte | 2,90 |
| 134 | Mediterrane Gemüsebeilage | 4,00 |
| 135 | Maiskolben | 4,00 |

Mojos sind kalte Soßen auf Essig-, Öl- und Knoblauchbasis, als Dip oder Beilage zu verschiedenen Speisen.

Der rote Mojo enthält zusätzlich Chili, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne zu Runzelkartoffeln gereicht.

Auch die Aioli ist eine kalte Soße, die gerne als Dip gereicht wird. Sie besteht in der traditionellen Weise aus Knoblauch, Olivenöl und Salz.





Saucen

| | € |
|---|-------------|
| 141 Ketchup | 0,50 |
| 142 Majonaise | 0,50 |
| 143 Hausgemachte Aioli | 2,00 |
| 144 Hausgemachte Mojosauce pikante Paprika-Knoblauchsauce | 2,00 |
| 145 Hausgemachte Kräuterbutter | 2,00 |

Desserts

| | |
|---|-------------|
| 151 Crema Catalana gebrannte Creme | 3,90 |
| 152 Tiramisu auf Portugiesisch mit Früchten | 4,90 |
| 153 2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsauce | 3,90 |

San Miguel ist eine spanische Biersorte aus der Region Katalonien. Seit 1890 wurde es auf den Philippinen gebraut.

1957 wurde dann ein rein spanisches Bier kreiert und auf dem spanischen Markt eingeführt.





Getränke

| | | | € |
|------------|--|--------|-------------------|
| 300 | Coca-Cola | 0,21 | 2,40 |
| 301 | Coca Cola light | 0,21 | 2,40 |
| 302 | Mezzo Mix | 0,21 | 2,40 |
| 303 | Sprite | 0,21 | 2,40 |
| 304 | Fanta | 0,21 | 2,40 |
| 305 | Niehoff's Nektare | 0,21 | 2,90 |
| 306 | Niehoff's Schorle | | 0,4 l 4,40 |
| 307 | Schweppes | 0,21 | 2,90 |
| 315 |  NATURELL | 0,21 | 2,40 |
| 316 |  MEDIUM | 0,21 | 2,40 |
| 317 |  SPRUDEL | 0,21 | 2,40 |
| 308 | | 0,4 l | 4,20 |
| 309 | | 0,4 l | 4,20 |
| 310 | | 0,4 l | 4,20 |
| 311 | | 0,4 l | 4,20 |
| 312 | | 0,4 l | 4,20 |
| 318 | | 0,75 l | 5,40 |
| 319 | | 0,75 l | 5,40 |
| 320 | | 0,75 l | 5,40 |

Biere

| | | | |
|------------|------------------------------------|-------|-------------------|
| 322 | Krombacher | 0,3 l | 3,10 |
| 324 | Duckstein | 0,3 l | 3,30 |
| 328 | San Miguel | 0,3 l | 3,30 |
| 330 | Erdinger Weißbier | | 0,5 l 4,50 |
| 331 | Alsterwasser, Radler, Krefelder | 0,3 l | 3,10 |
| 323 | | 0,4 l | 3,90 |
| 325 | | 0,5 l | 4,90 |
| 329 | | 0,4 l | 4,10 |
| | | 0,5 l | 4,50 |
| | | 0,4 l | 3,80 |

Kaffee

| | | | |
|------------|---|--|-------------|
| 341 | Becher Kaffee | | 2,90 |
| 342 | Latte Macchiato | | 3,40 |
| 343 | Cappuccino | | 3,20 |
| 344 | Milchkaffee | | 3,20 |
| 345 | Espresso | | 2,40 |
| 346 | Doppelter Espresso | | 3,90 |
| 347 | Carajillo (Espresso & Brandy) | | 4,80 |
| 348 | Tee (Pfefferminz, Früchte, Schwarzer, Grüner) | | 2,70 |

Auf dem Weingut El Coto werden Weine hergestellt, die seit dem Jahr 1975 in viele Länder exportiert werden. Die Weine werden nach dem Gären in Edelstahltanks und 1,5 Jahre in Barriquefässern gelagert, um das wohlbekannte Aroma der Barriquefässer zu erhalten. Danach reift der Wein noch gute 2 Jahre in der Flasche weiter, sodass immer 5 Millionen Weine auf dem Hof gelagert und in alle Teile der Welt exportiert werden können.

Ein Wein ist etwa der „El Coto Tinto Crianza“, welcher zu 100 % aus Temperanillotrauben hergestellt wird.

Morador Weiß, D. O. trocken

Frisches, fruchtiges Aroma mit Anklängen von grünem Apfel und leichten Zitrusnoten. Im Geschmack gut ausbalanciert, dezente Säure, rund und harmonisch.

Morador Rosé, D. O. trocken

Leuchtendes Himbeerrot, Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren in der Nase. Am Gaumen saftig und vollmundig, mit lebendiger Säure.

Morador Rot, D. O. trocken

Dunkles Kirschrot, frische, fruchtige Nase mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, im Geschmack samtig, weich und harmonisch.





Weine

€

Hausweine, trocken

| | | | | | | | | | |
|------------|------|-------|-------------|------------|-------|-------------|------------|-------|--------------|
| 356 | Weiß | 0,2 l | 4,50 | 357 | 0,5 l | 9,00 | 358 | 1,0 l | 17,00 |
| 359 | Rosé | 0,2 l | 4,50 | 360 | 0,5 l | 9,00 | 361 | 1,0 l | 17,00 |
| 362 | Rot | 0,2 l | 4,50 | 363 | 0,5 l | 9,00 | 364 | 1,0 l | 17,00 |

Rioja – El Coto, trocken

| | | | | | | |
|------------|------|-------|-------------|------------|--------|--------------|
| 375 | Weiß | 0,2 l | 5,00 | 376 | 0,75 l | 17,50 |
| 377 | Rosé | 0,2 l | 5,00 | 378 | 0,75 l | 17,50 |
| 379 | Rot | 0,2 l | 5,00 | 380 | 0,75 l | 17,50 |

Morador – D. O., trocken

| | | | | | | |
|------------|------|-------|-------------|------------|--------|--------------|
| 381 | Weiß | 0,2 l | 5,50 | 382 | 0,75 l | 19,00 |
| 383 | Rosé | 0,2 l | 5,50 | 384 | 0,75 l | 19,00 |
| 385 | Rot | 0,2 l | 5,50 | 386 | 0,75 l | 19,00 |

Deutsche Weißweine

| | | | | |
|------------|--|--|--------|--------------|
| 395 | <i>Pfalz</i> – Grauburgunder, Hilgering, trocken | Fruchtig, elegante Richtung ohne Holzausbau, aber Körper und Struktur. Aromen von Pfirsich, Birne, Apfel, Haselnuss und Vanille. | 0,75 l | 19,90 |
| 396 | Weißburgunder Kallfelz, trocken | Kraftvoller Burgunder. Viel Frucht und Schmelz, gepaart mit intensiver Schiefer-Mineralität | 0,75 l | 21,90 |
| 397 | <i>Mosel</i> - Rivaner Kallfelz, trocken | Der milde Weiße. Spritzig und lebendig, mit Aromen von grünem Apfel, rosa Grapefruit und Zitrus. Zarter Körper mit feinfruchtigem Geschmack. Durch seine milde Fruchtsäure eignet er sich besonders für magenempfindliche Gäste. | 0,75 l | 21,90 |





„Wir haben auch frischen Hummer für Sie!“



Spanische Weine

€

Weiß

- 391** Sauvignon Blanc José Pariente - Rueda
 Sanft und elegant, aber auch verführerisch, gut strukturiert.
 Ein Weißwein mit einem fruchtigen, frischen, anhaltenden Finale. 0,75 l **26,90**

Rosé

- 620** Tudon's Syrah - Almansa
 100 % Syrah Traube, ein Rosé für jeden Tag,
 knackiger, frischer und fruchtiger Wein. 0,75 l **17,90**

Rot

- 630** Yllera Crianza Trocken
 100 % Tempranillo. In der Nase präsentieren sich Noten von Himbeeren
 und Kirschen sowie Aromen von Kakao und Gewürzen.
 Weich und komplex am Gaumen, harmonisch eingebundene Tannine
 und ein langes Finale zeichnen diesen Wein aus. 0,75 l **25,90**
- 631** Cinco Almudes Tempranillo Tinto - San Gines
 Tiefdunkler, voll-fruchtiger und beeriger Tinto.
 Zu allen Gerichten ein Genuss. 0,75 l **19,90**
- 632** Chrimendo - Rioja
 100 % Tempranillo Traube, intensiver und fruchtiger junger Rotwein. 0,75 l **20,90**
- 633** Ontanon Crianza Tinto Bodegas Ontanon - Rioja
 Satte, kirschrote Farbe. Aromen von reifen, roten Beeren,
 Vanille und ein raffinierter Hauch von Zimt. 0,75 l **25,90**



„Hier kocht der Chef noch persönlich!“



Spirituosen, 2 cl

€

| | | | | |
|------------|-----------------------------------|-------------|--|--|
| 500 | Doppelkorn | 2,60 | | |
| 501 | Aquavit | 2,60 | | |
| 502 | Helbing Kümmel | 2,60 | | |
| 503 | Jägermeister | 2,60 | | |
| 504 | Fernet Branca | 2,60 | | |
| 506 | Ramazzotti | 2,60 | | |
| 509 | Portwein, Portugal | 2,90 | | |
| 510 | Moscatel, Portugal | 2,90 | | |
| 511 | Martini bianco, rosso | 2,90 | | |
| | <i>Licors</i> | | | |
| 520 | Baileys | 3,90 | | |
| 522 | Licor Beirao | 3,90 | | |
| | <i>Gin</i> | | | |
| 530 | Bombay | 3,90 | | |
| | <i>Tequila</i> | | | |
| 560 | Silver | 3,50 | | |
| 561 | Gold | 3,50 | | |
| | <i>Vodka</i> | | | |
| 565 | Absolut 100 | 3,90 | | |
| | <i>Tunel Spanish licor</i> | | | |
| 570 | Dulces | 2,60 | | |
| 571 | Hierbas | 2,60 | | |
| | <i>Rum</i> | | | |
| 535 | Havana Club 3 años | 3,00 | | |
| 537 | Myer's | 5,10 | | |
| | <i>Brandy</i> | | | |
| 580 | Cardenal Mendoza | 5,80 | | |
| 581 | Don Carlos I | 5,40 | | |
| 582 | Osborne 103 | 3,60 | | |
| | <i>Cognac</i> | | | |
| 546 | Hennessy | 4,90 | | |
| | <i>Whisky</i> | | | |
| 590 | Jack Daniel's | 3,80 | | |
| 591 | Johnnie Walker | 3,80 | | |
| 592 | Red & Black | 4,80 | | |
| 593 | Tullamore Dew | 3,80 | | |
| 594 | Chivas Regal | 4,60 | | |
| | <i>Grappa</i> | | | |
| 550 | Amarone | 5,20 | | |
| 551 | Morbida | 5,20 | | |
| 552 | Gewürztraminer | 5,20 | | |
| 553 | Le Diciotto Lune | 5,20 | | |
| 554 | Tradizionale | 5,20 | | |
| 555 | Chardonnay | 5,20 | | |

Für Allergiker halten wir eine Speisekarte mit
Ausweisung der Zusatzstoffe bereit.

Bitte fragen Sie uns danach.

