

THE GOOD FOOD AND DRINK COMPANY.



**BERNER & BROWN**

TAPAS • BAR • VINOTECA • CAVARIA • VERMUTERIA

**Getränke, Wein & Speisen**

Stand 09/2024 • Änderungen vorbehalten!



NATURAL FOOD

★ **MAGDEBURG** ★



est. 2008



## Herzlich willkommen ...

... im Restaurant **BERNER & BROWN**, die Tapas Bar im Domviertel. Wir freuen uns, dass Du den Weg in die älteste Tapas Bar Magdeburgs gefunden hast. Unser Ziel ist es, Dich mit ausgesuchten Weinen, Cavas und Sherrys aus Spanien und frischen, hausgemachten Tapas, Brot und Dips zu begeistern.

## Handwerk

Unsere Passion ist Dein Vorteil. Mit Herz und Seele betreiben wir unsere Tapas-Bar. Wir stellen unsere Produkte täglich frisch in Handarbeit her. Mit viel Liebe, Zeit und Sorgfalt und von kompetenten und freundlichen Personal serviert.

## Was heißt hier typisch Spanisch?

Nein, wir sind keine rustikale andalusische Taverne! Das wollen wir auch nicht sein. Spanisch? Nicht nur! Wir interpretieren und kombinieren die mediterrane Küche auf unsere Art und setzen sie in erfrischende, leckere, moderne und manchmal auch überraschende Kreationen um. Einfach den ganzen Abend nach Herzenslust leckere Kleinigkeiten essen und sich in geselliger Runde verwöhnen lassen.

Viele unserer Grundprodukte sind zertifiziert mit Siegeln für Nachhaltigkeit, Bio- Landwirtschaft und verantwortungsvolle Land- und Fischwirtschaft.

Powered by:



Da wir alle Speisen für Euch frisch zubereiten, könnte es bei hohem Gästeaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Euer Verständnis.

Danke!

## Aperitivo español / spanische Aperitife

Vermut La Madre red	5 cl	6,40 €
oder mit Thomas Henry Tonic aufgespritzt	10 cl	7,30 €

**Typus:** trocken: feine Noten von Wermutkraut Lavendel, Rosmarin und Blutorangen. Dezent Herbe im Nachhall.

Vermut La Madre white	5 cl	6,40 €
oder mit Thomas Henry Tonic aufgespritzt	10 cl	7,30 €

**Typus:** süß: In der Nase feine Zitrusnoten und Orangenschale, dann dunkle Früchte und im Geschmack feine Noten von Wermutkraut, Lavendel und Rosmarin.

Vermut La Madre rosé	5 cl	6,40 €
oder mit Thomas Henry Tonic aufgespritzt	10 cl	7,30 €

**Typus:** süß: Im Glas hell mit rosa Schimmer, schon im Geruch deutlich erkennbare Erdbeernote, gepaart mit Wermutkraut und frischen Kräutern.

## ¿Cava? ¡Una buena decisión! / spanischer Sekt

Cava Brut Reserva D.O. Mont Michel	0,1 l	7,70 €
<b>Region:</b> Penedès	Flasche 0,75 l	53,90 €

**Rebsorten:** Macabeo, Xarel-lo, Parellada

**Typus: trocken:** Äußerst feine Perlenschnüre durchziehen das Glas, die Farbe zeigt ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet kommt ungemein fruchtig rüber, mit Zitrusfrüchten, Ananas, Apfel und Akazienblüten. Am Gaumen ist dieser Cava frisch, präzise und elegant mit verspieltem, feinperligem Mousseux. Auch im Nachhall zeigt dieser Best Buy-Schäumer nochmals sein hohes Niveau.

Cava Tresor Rosé Brut DOP - Pere Ventura	0,1 l	7,70 €
<b>Region:</b> Penedès	Flasche 0,75 l	53,90 €
<b>Rebsorten:</b> Trepát		

**Typus: trocken:** Erdbeere, Sauerkirsche, Rose und Honig.

Durch seine lebendige Fruchtsäure offenbart sich der Tresor Rosé brut am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses Cava aus der Weinbauregion Katalonien besticht schließlich mit schönem Nachhall.

**Auszeichnungen:** Superior Goldmedaille IBA, 90 Punkte Falstaff

## Aperitivos italianos / Italienische Aperitif

Sarti Rosa Sprizz<sup>2</sup> 0,25 l 9,90 €  
*Sarti Blutorange, Sekt, Tonic, Minze*

Aperol Sprizz<sup>2</sup> 0,25 l 9,90 €  
*Aperol, Sekt, Soda, Orange*

Campari Sprizz<sup>2</sup> 0,25 l 9,90 €  
*Campari, Sekt, Soda, Orange*

Hugo<sup>1</sup> 0,25 l 9,90 €  
*Holunderblütensirup, Limette, Minze, Sekt, Soda*

## Aperitivo Andalucía / Sherry

Sherry Fino Classic trocken 5 cl 4,80 €  
*Zitronige Nuancen unterlegte mit weißer Frucht, Orangenfinish.  
Feine Hefet, zarte Mandarine. Etwas Honig, zartnussiger Nachhall.*

Sherry Manzanilla trocken 5 cl 5,10 €  
*Zarte gelbe Frucht Nuancen, ein Hauch von Orangen und Honig,  
sehr feiner nussiger Touch. Zarte Melone, mineralischer Nachhall.*

Sherry Amontillado halbtrocken 5 cl 4,80 €  
*Kräutewürze, nussige Anklänge, zart nach Liebstöckl.  
Dörrfrüchte, dezente Süße, feiner Honigtouch im Abgang.*

Sherry Cream süß 5 cl 4,80 €  
*Ein Hauch von dunkler Schokolade, rauchig-kräuterwürzig,  
balsamisches Bukett. Honigsüße Textur, zarte getrocknete Marillen.*

Sherry Pedro Ximenez süß 5 cl 5,70 €  
*Süßes Dörrobst, Feigenanklänge, ein Hauch von Quittengelée.  
Stoffig, seidig-süße Textur, elegant und harmonisch, schokoladiger  
Abgang*

## Más Aperitivo sin alcohol / alkoholfrei

Green alkoholfrei<sup>2</sup> 0,3 l 7,90 €  
*Waldmeister, Kiwi, Minze, Limette, Soda*

Pink Grapefruit alkoholfrei<sup>2,4</sup> 0,3 l 7,90 €  
*Grapefruit, Maracuja, Tonic, Orange, Minze*

COAB<sup>2</sup> / Campari Orange alkoholfrei<sup>2</sup> 0,3 l 7,90 €  
*Orangenbittersirup, Orangensaft*

## **Café // Kaffee**

Café solo <sup>3</sup> <i>Espresso</i>	2,90 €
Café double <sup>3</sup> <i>doppelter Espresso</i>	5,60 €
Café cortado doble <sup>3</sup> <i>doppelter Espresso mit heißer Milch oder Haferdrink</i>	5,90 €
Café cortado leche y leche <sup>3</sup> <i>Espresso, gezuckerte Kondensmilch und Milchschaum</i>	5,90 €
Café crema <sup>3</sup> <i>Kaffee</i>	4,20 €
Cappuccino <sup>3</sup> <i>doppelter Espresso, Milch oder Haferdrink</i>	5,90 €
Café con leche <sup>3</sup> <i>Kaffee, Milch oder Haferdrink</i>	5,90 €
Latte Macchiato <sup>3</sup> <i>Espresso mit Milch und Milchschaum oder Haferdrink</i>	5,20 €
Café Carajillo <sup>3</sup> <i>Espresso mit 2 cl Brandy</i>	7,90 €
Barraquito <sup>3</sup> <i>Gezuckerte Kondensmilch, 2 cl Likör43, Espresso und Milch, Zimt und Zitronenschnitz.</i>	8,90 €

## **Chocolate // Trinkschokolade**

Weißer Schokolade <i>Intensiven Aromen von klassischer weißer Schokolade und dem Hauch feiner Vanille.</i>	5,20 €
Vollmilch <i>Vollmilch mit den köstlichen Aromen erlesener Kakaosorten</i>	5,20 €

## Té // Tee

Früchte Tee Mischung 4,30 €  
*kräftig rote Teemischung*

Grüntee 4,30 €  
*unfermentierter Tee mit herb-frischem Geschmack*

Nana Orang Giger Tea 4,30 €  
*Tee aus frischer Minze, Ingwer und Orange mit Honig*  
*wahlweise VEGAN mit Agavendicksaft*



vegan 4,30 €

## Agua // Wasser

Gerolsteiner  
Wasser sprudel, viel CO<sup>2</sup> 0,75 l 7,90 €

Gerolsteiner  
Wasser medium, wenig CO<sup>2</sup> 0,75 l 7,90 €

Gerolsteiner  
Wasser still, ohne CO<sup>2</sup> 0,75 l 7,90 €

## Bebidas sin alcohol // Erfrischungsgetränke

Thomas Henry Tonic Water <sup>4,7,9</sup> 0,2 l 3,60 €  
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2,6,9</sup> 0,4 l 5,90 €

Afri Cola <sup>2,3,6,9</sup> 0,2 l 3,60 €  
Afri Cola ohne Zucker <sup>2,3,6,11</sup> 0,4 l 5,90 €

Bluna Orange <sup>2,6,7,9,10</sup>  
Bluna Zitrone <sup>6,9</sup>

## Jugos y néctares // Säfte und Nektare Niehoffs Vaihinger

Apfelsaft 100% Fruchtgehalt 0,2 l 3,90 €

Ananassaft 100% Fruchtgehalt 0,4 l 5,90 €

Bananennektar 25% Fruchtgehalt

Kirschnektar 50% Fruchtgehalt naturtrüb

Maracujanektar 25% Fruchtgehalt

Orangensaft 100% Fruchtgehalt

Cranberrynektar 28% Fruchtgehalt

Rabarbersaftschorle <sup>45% Fruchtgehalt</sup> 0,33 l 4,90 €

## **Cervezas // Biere vom Fass**

König Pilsener <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
<i>auch als Radler oder Diesel</i>	0,5 l	5,90 €
Maisel´s Weisse <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,90 €

## **Botellas de Cervezas // Biere aus der Flasche**

Landbier Fränkisch Dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €
<i>Fränkisch dunkles Landbier, untergäriges Vollbier, kernig und vollmundig im Geschmack</i>		
Bayreuther Hell <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €
Maisel´s Weisse Dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €
Maisel´s Weisse Kristall <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €
Maisel & Friends Pale Ale <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
<i>fruchtig, hopfiges Pale Ale mit Anklängen von Maracuja</i>		
Maisel & Friends West Coast IPA <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
<i>Ein IPA, stark, mit Noten von tropischen Früchten und sehr hopfig.</i>		
San Miguel Especial <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
<i>spanisches Lagerbier</i>		

## **Cervezas sin alcohol // alkoholfreie Biere**

Bitburger Pils alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
Maisel´s Hefe alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €

## Longdrinks

Campari Orange <sup>2</sup> <i>Campari, Orangensaft</i>		8,90 €
Green Sekt <sup>1,2</sup> <i>Waldmeister, Kiwi, Limette, Minze und Sekt</i>		9,90 €
Cuba Libre <sup>2,3,9</sup> <i>Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola</i>		9,90 €
Mojito <sup>2</sup> <i>Havana Club 3 Jahre, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>		10,90 €
Gin Tonic <sup>4,9</sup> <i>Tommy Craft Gin Fallstein und Thomas Henry Tonic Water dazu Zitrone, Orange und Minze</i>		12,90 €
Gin Tonic <sup>4,9</sup> <i>Gin Mare [spanischer Gin] und Thomas Henry Tonic Water dazu Thymian und Rosemarin</i>		12,90 €
Wodka Tonic oder Orange <sup>4,7,9,10</sup> <i>Absolut Vodka. Tonic Water oder Orangensaft</i>		9,90 €
Tipsy <i>50% Sekt, 50% Cranberry- oder Maracujasaft</i>	0,3 l	8,90 €
Green Sekt <sup>2</sup> <i>Waldmeister, Kiwi, Limette, Minze und Sekt</i>	0,3 l	9,90 €

## Spirituosen

Williamsbirne, Fallstein Destillerie	2 cl	4,10 €
Quitte, Fallstein Destillerie	2 cl	4,10 €
Apfel im Eichenfass, Fallstein Destillerie	2 cl	4,10 €
Absolut Vodka	2 cl	4,10 €
Gin Mare	2 cl	5,90 €
Tommy Craft Gin, Fallstein Destillerie	2 cl	5,90 €
Havana Club Rum 3 Anos	2 cl	3,90 €
Havana Club Rum 7 Anos	2 cl	5,10 €
Absacker Black Label Kräuter	2 cl	4,30 €
Hierbas de Mallorca Mezcladas Kräuter	2 cl	3,60 €

## Cócteles sin alcohol // alkoholfreie Cocktails

COAB<sup>2</sup> / Campari Orange alkoholfrei <sup>1,2</sup> 7,90 €  
*Bitter - Orangensirup, Orangensaft*

Tapame Paraiso alkoholfrei <sup>2</sup> 8,90 €  
*Bananennektar, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup*

Ipanema / Caipirinha alkoholfrei <sup>9</sup> 8,90 €  
*Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker*

Mojito B<sup>2</sup> alkoholfrei 8,90 €  
*Limette, Apfelsaft, Rohrzucker, Minze & Soda*

## Cócteles con alcohol // alkoholhaltige Cocktails

Caipirinha 9,80 €  
*Limette, Rohrzucker, Cachaça*

Long Island Icetea <sup>2,9</sup> 17,90 €  
*Absolut Vodka, Havana Club 3 Jahre, Tommy Craft Gin, Cointreau, Limette, Cola, Orangensaft*

Mai Tai <sup>1,2</sup> 12,90 €  
*Havana Club 3 Jahre, Havana Club 7 Jahre, Limette, Apricotbrandy, Mandel*

Sex on the Beach <sup>2</sup> 11,90 €  
*Absolut Vodka, Apricot Brandy, Maracuja- & Cranberrysaft*

La nube by La Madre 11,90 €  
*weißer Vermuth, Havana Club 7 Jahre Annanassaft, frische Limette*



## Aperitivos // Vorspeisen

- 25 Dip Mix pequeña *wahlweise auch*  *vegan* 8,20 €  
4 verschiedene hausgemachte Dips mit unserem Hausbrot  
eigene Auswahl + 1,50 Euro
- 29 Dip Mix grande *wahlweise auch*  *vegan* 12,30 €  
6 verschiedene hausgemachte Dips mit unserem Hausbrot  
eigene Auswahl + 1,50 Euro
- 28 Pa amb tomàquet [tres pedazos]  *vegan* 9,30 €  
geröstetes, hausgemachtes Brot mit eingelegten Tomaten,  
Balsamico, Kräuter und Knoblauchöl, wie Bruschetta / 3Stk.
- 30 Aceitunas negras y verdes <sup>A10</sup>  *vegan* 6,20 €  
eingelegte grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch
- 74 Carpaccio de ternera argentina 12,90 €  
rohes, argentinisches Rindfleisch mit spanischem Olivenöl  
und Manchego auf Rucola, ca. 70 g

*Zu allen Speisen gibt es unser Hausbrot!*

## Platos de Tapas // Tapasplatten für je eine Person

- 91 „Plato de Tapas clásico“ <sup>A1,A3,A8,A12</sup> 22,50 €  
Manchego Käse, Serranoschinken 18 Monate gereift,  
Chicken Wings mit einer Honig- Chili Glasur,  
Tintenfisch im Teigmantel, Kartoffelecken mit Alioli, Mojo Rojo
- 92 „Plato de Tapas del mar“ <sup>A1,A2,A3,A4,A6,A8</sup> 26,10 €  
Knoblauchgarnelen, sauer eingelegte Sardellen mit  
Kräutern und Knoblauch, Lachs Bruschetta, Kartoffelecken,  
Dorade, Mojo Verde
- 93 „Plato de Tapas vegetariano“ <sup>A1,A3,A5,A9,A10</sup> 25,90 €  
Pimientos de Padrón, Süßkartoffelsticks mit Kerbelquark,  
gebratenes Gemüse, sautierter Fenchel mit Schafskäse  
Kartoffelecken und Alioli, Humus mit Tomaten
- wahlweise auch* *vegan*  *vegan* 25,90 €
- 97 „Plato de Tapas de carne“ <sup>A1,A3,A8,A9,A10</sup> 27,90 €  
Hähnchenbrust im Pankoteig mit Rosmarinmayonnaise,  
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Lamm in Rotwein,  
Carpaccio vom Rind mit span. Olivenöl, Manchego und Rucola,  
Kartoffelecken mit Alioli und Schafskäsecreme

## Salsas // Dips

- 20 Alioli<sup>A3, A8</sup> 5,90 €  
*Mayonnaise aus Ei, Öl, Senf und Knoblauch*
- 21 Mojo Verde<sup>A4, A8</sup> 6,90 €  
*Salsa aus Kräutern, Kapern, Senf, Sardellen und Öl.*
- 22 Mojo Rojo<sup>A9, A10</sup> **medium scharf**  vegan 5,90 €  
*Dip aus Tomaten, Paprika, Chili, Kräuter und Öl*
- 23 Hummus con tomates<sup>A9, A10</sup>  vegan 5,90 €  
*Kichererbsendip mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Öl*
- 24 Aceite de oliva virgen extra español  vegan 5,90 €  
*spanisches kaltgepresstes Olivenöl mit Meersalz*
- 18 Chimichurri  vegan 5,90 €  
*arg. Sauce mit Knoblauch, Kräutern, Limette, Essig und Öl*
- 26 Salsa mediterráneo<sup>A5, A9, A10</sup> 6,90 €  
*Dip aus franz. Schafkäse, Joghurt, Kräutern, Limette und Chili*
- 27 Alioli vegano<sup>A8, A13</sup>  vegan 6,90 €  
*Mayonnaise aus Soja, Öl, Senf, Zitrone und Knoblauch*

## Ensaladillas // Salate

- 14 Ensalada de remolacha con lentejas  vegan 6,90 €  
*Salat aus Roter Beete, roten Linsen, Zwiebeln, Limetten, Agavendicksaft, Kräutern und Gewürzen* <sup>A6 A12</sup>
- 39 Champiñones marinados<sup>A8 A10</sup>  vegan 7,90 €  
*ingelegte Champignons in hausgemachter Marinade*

Unsere Tapas wiegen zwischen 80g bis 160g.  
Wir empfehlen Euch 3 bis 4 Tapas pro Person.

*Zu all unserer Speisen reichen wir unser  
hausgemachtes Brot.*

Da wir alle Speisen für Euch frisch zubereiten, könnte es bei hohem Gästeaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen.  
Herzlichen Dank für Euer Verständnis.

## Vegetariano y Vegano // Vegetarisch & Vegan

- 10 Tortilla estilo español (ca 20cm) <sup>A3, A5, A10</sup> 11,90 €  
*Omelette aus Ei, Kartoffeln und Zwiebeln*
- 11 Bolitas de Quínoa y Chimichurri  vegan 8,90 €  
*Quinoa Bällchen mit Leinsamen, Kichererbsen, Zwiebeln, Karotten und getrockneten Tomaten mit Pesto* <sup>A1 A6 A9 A13</sup>
- 16 Tiras de soja estilo pollo y Chimichurri  vegan 9,90 €  
*Sojastreifen nach Hähnchenart mit Muskatblüte und Koriander*
- 17 Croquetas de patata, parmesano y ajo silvestre 9,30 €  
*Kartoffelkroketten mit Parmesan, Bärlauch und Schafskäse* <sup>A1 A3 A5</sup>
- 31 Bolitas de Queso de Cabra <sup>A1 A3 A5 A9</sup> 9,90 €  
*panierte Ziegenkäsebällchen mit Chili, Kräutern und Tomaten*
- 32 Pimientos de Padrón  vegan 7,30 €  
*galicische Paprika, gebraten in Öl mit Meersalz*
- 33 Las patatas dulces fritos <sup>A1 A5 A7 A10</sup> 6,90 €  
*frittierte Süßkartoffelsticks mit Kerbelquark und Chimichurri*
- 34 Patatas bravas con Alioli <sup>A3 A8 (A13)</sup> 5,90 €  
*Kartoffelecken mit Knoblauchmayonnaise*  
*wahlweise VEGAN mit veganer Alioli*  vegan 5,90 €
- 35 Edamame con sal marina y ajo <sup>A13</sup>  vegan 5,90 €  
*Sojabohnen in der Schote mit Meersalz, Chili und Knoblauch*
- 36 Queso de oveja frito con Alioli <sup>A1 A3 A5 A7 A8</sup> 9,90 €  
*panierte Schafskäsebällchen mit Kräutern der Provence dazu Knoblauchmayonnaise*
- 37 El hinojo con queso de oveja <sup>A5</sup> 7,90 €  
*gebratener, karamellisierter Fenchel, Schafskäse & Orange*  
*wahlweise VEGAN mit geräuchertem Tofu*  vegan 7,90 €
- 38 Las Verduras fritas <sup>A5</sup> 7,30 €  
*in Butter gebratenes, buntes Gemüse mit Kräutern*  
*wahlweise VEGAN in Pflanzenöl gebraten*  vegan 7,30 €
- 48 Selección de croquetas <sup>A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A12, A13</sup> 9,50 €  
*panierter Kroketten Mix*  
*- 1 Kartoffelbällchen mit Parmesan und Bärlauch*  
*- 1 Quinoa Bällchen mit Leinsamen,*  
*- 1 Ziegenkäsebällchen mit Chili Dip, Kräutern und Tomaten*

## Cerdo, vacuno y cordero // Schwein, Rind & Lamm

- 40 Albóndigas en salsa de tomate <sup>A1 A3 A5 A8 A9</sup> 9,20 €  
*Hackfleischbällchen aus Schwein und Rind, Weizen und Ei, mit Kräutern in Tomatensauce nach Art des Hauses  
 4 Stk., ca. 150 g Rohgewicht*
- 41 Dátiles envueltos en jamón <sup>A6 A9 A10 A12 A13</sup> 6,90 €  
*Datteln im Schinkenmantel, mit Mandeln gefüllt, dazu ein Apfel - Chili - Rosmarin Mousse / 6 Stk.*
- 42 Queso de cabra envueltos en jamón 8,80 €  
*Ziegenkäse im Schinkenmantel, in Rosmarinbutter gebraten  
 ca. 100 g*
- 43 Filete la Cerda Duroc Iberico\* 13,90 €  
*spanisches Qualitätsschweinefilet  
 ca. 110 g Rohgewicht*
- o\* *Das Duroc Iberico ist eine spanische premium Schweinerasse. Leicht nussig im Geschmack. Dieser außergewöhnliche Geschmack entsteht, da die halbwilden Iberico Schweine einige Monate in großen Eichenhainen leben. Dort fressen sie Korkeicheln, die dem Fleisch das spezielle Aroma geben. Freilandhaltung. Butterzartes Fleisch mit feinem Aroma.*
- 44 Filete de ternera de Namibia\* 18,90 €  
*Edelstes Filet von Free-Range Rindern aus Namibia.  
 medium gebraten, ca. 110 g Rohgewicht*
- o\* *Dieses erstklassiges Filet stammt von freilaufenden Rindern, die ganzjährig auf den Weiden Namibias und Botswana leben. Keine Hormone oder Mastfütterung, naturbelassene und artgerecht.*
- 45 Chorizo Barbacoa frito en Tomate picante 8,90 €  
*edle Duroc Iberico Salamispezialität aus dem Rioja in Tomatensauce nach Art des Hauses <sup>A5 A8 A9 A10 / 6</sup>  
 ca. 110 g Rohgewicht*
- 46 Cordero al vino tinto <sup>A10 A7 A8</sup> 15,90 €  
*3 Stk. von der irischen Lammkeule in Rotwein und Sherry, mit frischen Kräutern und Gemüse gegart.  
 ca. 110 g Rohgewicht*
- 47 Bugfilet vom Kalb 13,90 €  
*kurz gebratenes Kalbfleisch mit Rosmarin, zart und saftig.  
 ca. 110 g Rohgewicht*

## Pollo // Geflügel

- 50 Pollo al Panko crujiente <sup>A1 A3 A7 A8</sup> 9,90 €  
*Hühnchen im Pankoteig, knusprig frittiert mit Rosmarinmayonnaise, ca. 110 g Rohgewicht*
- 51 Pollo con salsa teriyaki y sésamo <sup>A6 A10 A12</sup> 9,90 €  
*Hühnchen mit Teriyaki Sauce, Balsamico, Honig, Sesam, Lauch und Zuckerschoten, ca. 110 g Rohgewicht*
- 52 Pollo con verduras y queso feta <sup>A5 A7</sup> 9,90 €  
*Hühnchen mit Gemüse und Schafskäse in Tomatensauce ca. 110 g Rohgewicht*
- 53 Alas de Pollo <sup>A12 A13</sup> 7,90 €  
*Chicken Wings mit einer Honig - Chili Glasur. ca. 100 g*

## Pescados y Mariscos // Fisch und Meeresfrüchte

- 60 Anchoas y / o Boquerones <sup>A4 A7</sup> ca 80g 10,90 €  
*salzig und / oder sauer marinierte Sardellenfilets,*
- 61 Bruschetta de Salmón con Tomate y Queso 12,90 €  
*Lachs mit Tomaten, Zwiebeln, Käse und Balsamico ca. 100 g Rohgewicht Lachs* <sup>A4 A5 A10</sup>
- 62 Rabas Empanadas <sup>A1 A3 A7 A8 A12 A13</sup> 8,90 €  
*frittierte Tintenfischstreifen im Teig, dazu Zitronenmayonnaise ca. 100 g*
- 63 Filete de dorada sobre canónigos <sup>A4</sup> 10,80 €  
*Doradenfilet auf Feldsalat mit Hausdressing ca. 100 g Rohgewicht Dorade*
- 64 Salmón y queso feta el calabacín <sup>A4 A8 A10 A12 A13</sup> 12,90 €  
*Lachs mit Schafskäse im Zucchiniastreifen gerollt ca. 80 g Rohgewicht Lachs*
- 66 Gambas a la plancha <sup>A2 A5 A8 A9</sup> 12,90 €  
*arg. Rotgarnelen mit Knoblauch in Butter gebraten ca. 140 g Rohgewicht Garnelen / 5 Stk.*

## Queso y Jamón // Käse & Schinken

- 70 Käseplatte mit 5 Sorten Käse ca. 170g <sup>A5 A8</sup> 18,50 €  
3 Hartkäse\* und 2 Weichkäse\* auch als halbe Portion 9,50 €  
dazu reichen wir fruchtig, scharfes Gelee und unser Hausbrot

*Bestellen Sie zum Käseteller einen Sherry*

- 71 Jamón Ibérico cebo de campo <sup>A1, A7, A11</sup> 20,10 €  
ca. 100g  
Schinken von iberischen Schweinen, mind. 75 %, die mit Eichel gefüttert wurden und dieser Mast mindestens 30 % ihrer Gewichtszunahme verdanken, in der Endmast (cebo de campo) aber vorwiegend Getreidefutter erhalten. 38 Monate gereift \*\*

\* Denominación de Origen y \*\*icc Certificado Calidad Productos Ibéricos

## Postres // Dessert

- 81 Crema Catalana <sup>A1 A3 A5</sup> 7,40 €  
Vanillecreme mit Zimt, Orange, Zitrone und einer karamellierter Zuckerdecke
- 82 Jalea de mango con tomillo y crumble  vegan 6,90 €  
Mango Gele mit Thymian, Koriander, Maracuja, Orange, mit Himbeersauce und Crumble aus Weizenmehl <sup>A1, A13</sup>
- 85 Oferta de postres 6,90 €  
Dessert Angebot
- 86 Pastel de chocolate <sup>A1 A3 A5 A12</sup> 7,90 €  
Schokoladen- Lava- Kuchen

*extra Brot für 2,50 € <sup>A1</sup>*

### Liste chemischen Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoffen 2 Farbstoff, 3 coffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 taurinhaltig, 6 Aromastoffen, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Säuerungsmittel, 10 Stabilisatoren, 11 Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

### Liste von natürlichen Allergenen:

A1 Glutenthaltiges Getreide, A2 Krebstiere, A3 Eier, A4 Fisch, A5 Milch, A6 Schalenfrüchte, A7 Sellerie, A8 Senf, A9 Trockenobst, A10 Oliven und Wein (Sulphite) A12 Nüsse, A13 Soja

Alle Speisen können Spuren aller der natürlichen Allergene enthalten.



**BERNER & BROWN**<sup>®</sup>

TAPAS • BAR • VINOTECA • CAVARIA • VERMUTERIA

## Wein, Cava & Brandy

★ **MAGDEBURG** ★



est. 2008



## Weißweine aus Spanien

<b>Vino de la Tierra Blanco / Landwein</b>	0,1 l	3,10 €
auch als Weinschorle	0,2 l	6,20 €
<i>Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	0,5 l	15,50 €
	1,0 l	31,00 €

Typus: **trocken**: Intensive Aromen von weißen Blüten, Melone und reifer Birne. Gut ausbalanciert, viel Frucht und mit einem feinen, würzigen Nachhall.



<b>Care Blanco sobre Lias</b>	0,1 l	4,10 €
Bodegas Añadas	0,2 l	8,20 €
Region: Campo de Cariñena D.O.	0,75 l	28,70 €

*Rebsorte: Chardonnay, Macabeo, Garnacha Blanca*

Typus: **trocken**: Kristallklar mit grünlichen Reflexen. Klare, exotische Frucht mit Anklängen von Blüten. Am Gaumen etwas Apfel und Birne.

<b>Letargo Blanco</b>	0,1 l	4,60 €
Bodegas d Mateos	0,2 l	9,20 €
Region: D.O.Ca. Rioja	0,75 l	32,20 €

*Rebsorten: 100% Tempranillo Blanco*

Typus: **trocken**: Frisch und strukturiert. Noten von Steinobst wie Nektarinen und Pfirsich kombiniert mit Citrus-Aromen.

<b>Mas Oliveras Blanco</b>	0,1 l	4,70 €
Bodegas Ramón Roqueta	0,2 l	9,40 €
Region: Catalunya D.O.	0,75 l	32,90 €

*Rebsorten: 80% Macabeo, 20% Chardonnay*

Typus: **trocken**: Duft nach frischen Melonen, Birne und Maracuja. Weinig und beerig mit sehr sanften Geschmack mit milder Säure.

<b>Flor Innata</b>	0,1 l	4,90 €
Bodegas Grupo Valdecuevas	0,2 l	9,80 €
Region: Rueda D.O.	0,75 l	34,30 €

*Rebsorten: 90% Verdejo, 10% Sauvignon Blanc*

Typus: **trocken**: Intensiver Duft nach tropischen Früchten sowie mit blumig, grasige und kräutrige Noten. Voluminös, dabei sanft und gefällig.

## Roséweine aus Spanien

<b>Vino de la Tierra Rosado / Landwein</b>	0,1 l	3,10 €
auch als Weinschorle	0,2 l	6,20 €
Rebsorten: 100% Syrah	0,5 l	15,50 €
	1,0 l	31,00 €

*Typus: trocken: Ein junger, fruchtiger Rosé. Einladendes Pink im Glas, das feinfruchtige Bouquet mit reifen Himbeeren, saftigen Erdbeeren und einem Hauch Cassis ist ebenso animierend wie der fruchtig-saftige Geschmack.*

<b>Vina Zorzal Rosado</b>	0,1 l	5,00 €
Bodegas Vina Zorzal Wines	0,2 l	9,90 €
Region: Navarra D.O.	0,75 l	35,00 €

*Rebsorten: 100 % Garnacha*

*Typus: trocken: Im Glas funkelt ein ansprechendes Erdbeerrot. Die Nase frisch und delikate, mit Aromen von Erdbeere und wilden Beeren. Am Gaumen leicht und frisch mit feiner Kräuternote.*

**Auszeichnungen: 90 Peñín Punkte**

## ¿Cava? ¡Una buena decisión! / spanischer Sekt

<b>Mont Michel Cava Brut Reserva</b>	0,1 l	7,70 €
Bodegas Cava Soler-Jové	0,75 l	53,90 €
Region: Penedès		

*Rebsorte: Parellada, Xarel-lo, Macabeo*

*Typus: trocken: Äußerst feine Perlenschnüre durchziehen das Glas, die Farbe zeigt ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet kommt ungemein fruchtig über, mit Zitrusfrüchten, Ananas, Apfel und Akazienblüten. Am Gaumen ist dieser Cava frisch, präzise und elegant mit verspieltem, feinperligem Mousseux. Auch im Nachhall zeigt dieser Best Buy-Schäumer nochmals sein hohes Niveau.*

<b>Tresor Rosé Brut DOP</b>	0,1 l	7,70 €
Bodegas Pere Ventura	0,75 l	53,90 €
Region: Katalonien		

*Rebsorte: Trepát*

*Typus: trocken: Erdbeere, Sauerkirsche, Rose und Honig.*

*Durch seine lebendige Fruchtsäure offenbart sich der Tresor Rosé brut am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses Cava aus der Weinbauregion Katalonien besticht schließlich mit schönem Nachhall.*

**Auszeichnungen: Superior Goldmedaille IBA, 90 Punkte Falstaff**

## Rotweine aus Spanien

<b>Vino de la Tierra Tinto / Landwein</b>	0,1 l	3,10 €
auch als Tinto de verano (süße Schorle)	0,2 l	6,20 €
Rebsorten: 100% Tempranillo	0,5 l	15,50 €
	1,0 l	31,00 €

Typus: **trocken**: Intensive Fruchtnoten prägen diesen leichten Rotwein.  
Ein schöner Basic Wein und guter Begleiter für den ganzen Abend.

<b>Care Tinto Sobre Lias</b>	0,1 l  <b>vegan</b>	4,10 €
Bodegas Añadas	0,2 l	8,20 €
Region: Campo de Cariñena D.O.	0,75 l	28,70 €

Rebsorte: Garnacha, Syrah

Typus: **trocken**: Intensive Aromatik. Am Gaumen Fülle und feine Noten von Brombeere und Himbeere, etwas Vanille, auch Kaffee und Toffee. Kraftvoll und lang im Abgang. Ein Wein mit Persönlichkeit und Charakter. Fruchtig.

<b>Letargo Tempranillo</b>	0,1 l	4,60 €
Bodgas d Mateos	0,2 l	9,20 €
Region: D.O.Ca. Rioja	0,75 l	32,20 €

Rebsorten: 100 % Tempranillo

Typus: **trocken**: Ein leichter, sommerlicher Rotwein mit schöne Aromatik von Schwarzkirschen. Eher leicht und schöne Primärfrucht.

<b>Borsao Tinto Selección</b>	0,1 l	4,90 €
Bodegas Borsao	0,2 l	9,80 €
Region: Campo de Borja D.O.	0,75 l	34,30 €

Rebsorten: 70% Garnacha, 20% Syrah, 10% Tempranillo

Typus: **trocken**: Intensives Aroma nach reifen Kirschen und Himbeeren mit blumigen Tönen und würzigen Nuancen. Ausgewogene Tannine.

<b>Monastrell Único Bio Jumilla</b>	0,1 l  <b>vegan</b>	5,10 €
Bodegas Hijos de Juan Gil	0,2 l	10,20 €
Region: Jumilla D.O.	0,75 l	35,70 €

Rebsorten: 100% Monastrell

Typus: **trocken**: Aromen von Schwarzkirsche, aber auch reife Pflaumen und etwas Mokka. Ausgeglichene Säure und rundgeschliffenen Taninen.

<b>Las Canteras</b>	0,1 l	5,20 €
Bodegas Viñedos y Bodegas Muñoz	0,2 l	10,40 €
Region: Castilla, Kastilien La Mancha	0,75 l	36,40 €

Rebsorten: Merlot, Syrah, Tempranillo

Typus: **trocken**: 12 Monaten Reifezeit im Fass. Erstaunlich üppiges Bouquet mit Süßkirschen, Veilchen, Schokolade und Vanille. Am Gaumen schmeichelt der Wein durch seine saftig, beerige Frucht.

## Weißweine aus Spanien

### • Flaschen Weißweine • wechselnde Jahrgänge

**Valdecuevas** 0,75 l 39,30 €

Bodegas Valdecuevas

Region: Rueda

Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc

Typus: **trocken:** In der Nase dominieren tropische Früchte zusammen mit Zitrusnoten und feinen mineralischen Noten. Am Gaumen rund, mit frischer Säure und einer gewissen Eleganz

**Albariño Fillaboa** 0,75 l 43,90 €

Bodegas Fillaboa

Region: D.O. Rais Baixas

Rebsorten: 100% Albariño

Typus: **trocken:** Komplexe Aromatik von Steinobst, Ananas und Grapefruit, gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen elegant, mit guter Struktur und fast salzigem Nachhall.

**Auszeichnungen: 90 Guía Peñin Punkte**

## Rotweine aus Spanien

### • Flaschen Rotweine • wechselnde Jahrgänge

**Primicia JT** 0,75 l 39,90 €

Bodegas Bodegas Casa Primicia

Region: Rioja D.O.Ca

Rebsorte: 100% Tempranillo

Typus: **trocken:** Ein herrlicher Roter, dieser Primicia Barrica Rioja Tinto, mit toller Frucht und weichem Gerbstoff. Die Lagerung im Barrique gibt ihm den nötigen Ernst und schafft eine sehr angenehme Atmosphäre. Der Barrica Rioja Tinto duftet nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen.

**Via Terra Selection Tinto** 0,75 l 41,90 €

Bodegas Edetària

Region: Terra Alta D.O.

Rebsorten: 100% Garnacha Peluda

Typus: **trocken:** Intensive Frucht nach Kirschen, Zwetschgen und Marzipan. Sattfruchtig, jedoch mit vielfältigeren Aromen und einem eher kühlen Charakter und angenehm lebendige Säure. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und kurze Zeit in gebrauchten Eichenfässern.

**Auszeichnungen: 90 Guía Peñin Punkte**

## Rotweine aus Spanien

### • Flaschen Rotweine • wechselnde Jahrgänge

**Pajaro Rojo** 0,75 l 48,80 €

Finca Losada, Bierzo D.O.

Region: Bierzo

Rebsorten: 100% Mencía

Typus: **trocken**: Die reifen Trauben der zwischen 30-40 Jahre alten Mencía-Rebstöcke werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Sehr intensive Fruchtaromen von Brombeeren und roten Kirschen, feine Kräuter- und Gewürznoten. Ein sehr eleganter, frisch-fruchtiger und vielschichtiger, aber nicht zu schwerer Wein.

**Auszeichnungen: 90 Parkerpunkte**

**Margalida** 0,75 l 48,80 €

Bodegas Galmés i Ribot

Region: Mallorca D.O.

Rebsorte: Syrah und Cabernet Sauvignon

Typus: **trocken**: Granatrot, in der Nase Pflaume und Wildkräuter, fruchtig frisch, mit weichen Tanninen und milder Säure.

**ökozertifizierter BIO Wein**

**Inici** 0,75 l 68,60 €

Bodegas Merum Priorati DOCa

Region: Priorat

Rebsorten: 60% Garnacha, 15% Cariñena, 15% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Typus: **trocken**: Dunkles Kirschrot mit ziegelfarbenen Reflexen. In der Nase komplexe Aromen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Anis und Leder. Am Gaumen ist der Wein trotz seines vollen Körpers elegant. Das Tannin ist feinkörnig, die Säure gut integriert. Er zeigt feine Holznoten vom Ausbau in französischer Eiche.

**Auszeichnungen: Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2018**

**Valderiz** 0,75 l 69,20 €

Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón

Region: Ribera del Duero D.O.

Rebsorten: 95% Tinto Fino, 5% Albillo

Typus: **trocken**: Mineralisch, mit guter Frische und einem interessanten Mix aus roten Früchten und reiferen, nussigen Aromen am Gaumen. Gute Kräuterwürze und Toast-Aromen vom Fassausbau von 24 Monaten im Eichenfass.

**Auszeichnungen: James Suckling: 94 Punkte, Wine Spectator: 96 Punkte**

## Brandy

**Solera Reserva** 2 cl 4,90 €

Bodegas Fernando de Castilla

Region: Brandy de Jerez

Rebsorte: 100% Palomino

*Typus: Im Geschmack zeigt er sich fruchtig, dabei ausgewogen, mit großer Komplexität. Klares Bernsteinengelb mit leuchtend goldenen Reflexen. Delikate florale Aromen, Anklänge von Vanille, elegant, rassig, kraftvoll, gut eingebundenes Holz, weich am Gaumen, feines Wechselspiel von Frucht und Säure, begleitet von Lakritznoten.*

**Cardenal Mendoza Clásico** 2 cl 5,90 €

Bodegas Sánchez Romate Hermanos

Region: Brandy de Jerez

*Typus: Der Cardenal Mendoza reift in amerikanischen Eichenfässern, die zuvor für die Herstellung von Pedro Ximénez Weine und Oloroso Weine verwendet wurden. Kräftig, fruchtige Rosinenaromane mit angenehmer Süße, weich und würzig.. Besonders geprägt von deutlichen Eichenholztönen und Olorosogeschmack. Im Abgang vollmundig, zart, sehr lange und nachhaltig. Länger als 15 Jahre gelagert.*

**Unico Solera Gran Reserva 1972** 2 cl 23,60 €

Bodegas Fernando de Castilla

Region: Brandy de Jerez

Rebsorte: 100% Palomino

*Im traditionellen Solera-System und ausschließlich in alten Oloroso - Fässern gereift, gilt dieser Brandy zweifelsfrei als einer der besten der Welt. Nur extrem limitiert verfügbar und mit der Hand abgefüllt, bleibt er nur Kennern und Connaisseurs vorbehalten. Die Grundweine dieses Brandy de Jerez sind intensive, trockene Weine, die ausschließlich aus der Region stammen. Die daraus hergestellten Destillate zeigen sich reich in Geschmacks- und Aromastoffen und reifen dann im Eichenholzfass über die Jahre zu immer komplexeren Brandy's heran. Der Unico stammt aus einem Solera-System aus dem Jahre 1972 und ist nun auf dem geschmacklichen Höhepunkt seiner Fasslagerung angelangt. In der Nase überzeugt der "Unico" durch seine unglaubliche Komplexität. Das ausgereifte und intensive Bukett vereint aromatische Trauben, süße Trockenfrüchte, sinnliche Vanille und Aromen von Nüssen. Am Gaumen ist er sehr weich und seidig mit einem trockenen, eleganten und sehr langen Abgang. Ein exklusiver Genuss!*



**FERNANDO  
DE CASTILLA**

**BERNER & BROWN**, die Tapasbar im Domviertel  
the good food and drink company

**Reserviere Dir einen Tisch für beste Tapas.**  
Book a table for finest tapas.



NATURAL FOOD



Mit **Liebe** zu gutem und handgemachten Essen.  
With **love** for good and handcrafted food.

Das **BERNER & BROWN** ist ein Unternehmen der  
Heisch • Mendez & Brown GmbH  
Breiter Weg 263 • 39104 • Magdeburg • SA

*Immer auf dem Laufenden bleiben!  
• Folge uns auf Instagram. •*



## **BERNER & BROWN**

THE GOOD **FOOD** AND **DRINK** COMPANY

die Tapasbar im Domviertel

Breiter Weg 263

39104 Magdeburg • SA