



## ALIMENTO MUNDIAL / ONE WORLD FOOD

### **Burger Veganos**

13,20 €

Ein veganes Brötchen mit Guacamole, Sprossen, Tomate, Zwiebeln und einem Patty aus Kichererbsen und roter Beete  
Dazu gibt es Süßkartoffelpommes und unsere hausgemachte Salsa

### **Pasta con gambas y salsa**

13,50 €

Pasta mit Gambas, frischen Kräutern, Knoblauch und unserer Salsa

### **Iberico Burger**

13,70 €





Weizen-Burger-Brötchen mit Patty vom Iberico Schwein, Tomate und Zwiebeln  
Dazu gibt es Süßkartoffelpommes und Alioli

### **Paella (Jeden Dienstag auf Vorbestellung)**

12,50 €


Mit Hähnchen und Meeresfrüchten

## ENSALADAS - Salate


	<b>Ensalada Russa</b> Spanischer Kartoffel-Thunfischsalat mit Anchovis on Top	4,00 €
	<b>Ensalada con pollo y Champinones</b> Hühnchen-Championsspieß auf buntem Blattsalat	6,20 €
	<b>Ensalada con Pincho vegetal</b> Gemüsespieß auf buntem Blattsalat	6,20 €
	<b>Ensalada Primo's</b> Lachsspießchen auf buntem Blattsalat	6,50 €
	<b>Ensalada mixta con Camerones</b> Garnelenspießchen auf buntem Blattsalat	6,90 €
	<b>Ensalada Queso de cabra envuelto en Bacon</b> Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat	6,80 €
	<b>Ensalada Ovejo</b> Schafskäse auf buntem Blattsalat	6,50 €
	<b>Ensalada Atun</b> Thunfisch auf buntem Blattsalat	6,50 €
	<b>Ensalada Tomate y Cebolla</b> Spanischer Tomatensalat mit Zwiebeln	4,90 €
	<b>Ensalada verde</b> Beilagensalat	4,20 €

**Alle Blattsalate werden mit Tomate, Oliven und Nüssen und Brot serviert!**

## SOPAS / EINTÖPFE

	<b>Sopa de Pescado</b> Spanische Fischsuppe	6,90 €
	<b>Gazpacho</b> kalte spanische Gemüsesuppe	5,90 €
	<b>Guiso de habichuelas con chorizo</b> Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo	6,20 €

## MONTADITOS

	<b>Filet de Cerdo con queso de cabra</b> Türmchen vom Filet vom Schwein mit Ziegenfrischkäse auf Brot	6,90 €
	<b>Salmón a la plancha con espinacas</b> Lachs auf Blattspinat mit Dillmayo auf Brot	6,90 €
	<b>Pinchos Oriental</b> Aubergine an Falafelbällchen auf Brot	6,80 €
	<b>Calamar a la plancha con Guacamole</b> Calamari-Tube auf Avocado-creme auf Brot	6,90 €

## KALTE TAPAS

 <b>Pan con Alioli</b> Brot mit Alioli	3,20 €
 <b>Pan con Salsa Brava</b> Brot mit hausgemachten Gemüsedip	3,10 €
<b>Boquerones en vinagre</b> Marinierte Sardellen in Essig, Öl und Knoblauch	5,00 €
 <b>Olivos</b> Oliven	4,00 €
<b>Fuet</b> Spanische Salami - mild	4,50 €
<b>Chorizo</b> Spanische Salami - pikant	4,50 €
 <b>Queso Manchego</b> Spanischer Schafskäse	5,80 €
<b>Serrano</b> Spanischer Schinken	7,80 €
<b>Jamon Iberico</b> Schinken aus der Region Iberico, 24 Monate gereift	11,50 €
<b>Pimientos Asado</b> Eingelegte, gegrillte Paprika in Knobli	4,30 €
<b>Tapas Platte für 1 Person</b> Oliven, Käse, Fuet, Chorizo, Schinken, Alioli, Brot	
<b>Tapas Platte für 2 Personen</b> Oliven, Käse, Fuet, Chorizo, Schinken, Alioli, Brot, Salsa Boquerones	11,50 €
 <b>Palo Vegetariano fria (Kalte vegetarische Platte)</b> Manchego-Käse, Oliven, eingelegte Paprika in Knoblauch, Ziegenfrischkäsetaler, Brot, Alioli, Salsa	22,50 €
	16,00 €

## EXTRAS

Extra Soße	2,00€
➤ Alioli / Vegane Alioli	
➤ Salsa Brava	
➤ Mojo Verde/ Mojo Rojo	
➤ Humus Natur	
➤ Guacamole	
➤ Dillmayo	
➤ Ketchup/Mayo	0,50€
Extra Brot	1,50 €
Extra Brot glutenfrei	2,50€

## WARME TAPAS

 <b>Patatas Bravas</b> Frittierte Kartoffeln mit Gemüsedip	3,10 €
 <b>Batatas Fritas</b> Süßkartoffelpommes mit Alioli	3,70 €
 <b>Papas arrugadas con mojo verde</b> Kanarische Kartoffeln mit Meersalz	3,90 €
<b>Datiles con Bacon</b> Datteln im Speckmantel	4,90 €
<b>Albondigas</b> Hackfleischbällchen in Tomatensauce	4,80 €
<b>Pollo al ajillo</b> Hähnchenschenkel in Knoblauch	7,90 €
 <b>Tortilla</b> Kartoffel Omlett	4,80 €
 <b>Pimientos Padron</b> Kleine gebratene grüne Paprika mit Meersalz	4,80 €
<b>Croquetas de Bacalao</b> Stockfisch - Krokette	4,20 €
<b>Croquetas de Jamon</b> Schinken - Krokette	4,20 €
<b>Pinchos de Pollo</b> Drei Hähnchenbrustspießchen	5,90 €
<b>Pinchos de Carne</b> Drei Schweinefiletspießchen	5,90 €
<b>Pinchos de Gambas</b> Drei Garnelenspießchen	8,90 €
<b>Gambas al ajillo</b> Garnelen in brodelndem Olivenöl und Knoblauch mit Brot	8,90 €
<b>Pinchos de Atun</b> Drei Thunfischsteakspießchen	12,00 €

## WARMER TAPAS



### Champiniones al ajillo

Champignons in Knoblauch

4,80 €

### Chuletas de cordero a la plancha

Drei Lampchops (Neuseeland) mit Mojo Verde und Brot

10,90 €



### Queso de oveja "Primo's"

Schafskäse gebacken mit getrockneten Tomaten und Oliven

4,80 €



### Queso de Cabra con miel y Juglans

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen

5,00 €

### Almejas en salsa y Tomate

7,90 €

Green Shell Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch Salsa

### Pavia de bacalao

6,50 €

Stockfisch im knusprigen Teigmantel an Dillmayo

### Rabas Enharinadas con Aioli

5,90 €

Calamari Sticks

### Boquerones Fritos

6,50 €

Frittierte Sardellen

### Chipirones

6,50 €

Frittierte mini Tintenfische

### Chorizo a la plancha

5,90 €

Gebatene pikante Salami

### Empanadas de carne

4,50 €

Zwei mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen



### Verduras a la Plancha

4,90 €

Pfannengemüse an Balsamicocrema



### Espinaca con huevo de Condorniz

4,90 €

Blattspinat mit Knoblauch und Wachtelei



## PARA NINOS - FÜR KIDS

<b>Los Nudelos</b> Nudeln mit Hackfleischbällchen in Tomatensauce	5,90€
<b>Nuggetlos y PatatasBravas</b> Hähnchen Nuggets mit frittierten Kartoffeln	6,30€
<b>El Fischos</b> Fischstäbchen mit Beilagensalat oder Pommes	7,20€

## POSTRES - DESSERTS

<b>Pastel de Chocolat de "Carmen"</b> Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern by „Mama Carmen“	4,10€
<b>Mandelkuchen "Santiago"</b> Ofenfrisch!	4,10€
<b>Crema Catalana</b> Catalanische Vanillecreme	4,10€
<b>Flan</b> Spanischer hausgemachter Pudding mit Karamellsauce	4,10€
<b>Churros</b> Lateinamerikanische Spezialität! Frittierter Brandteig mit Puderzucker und Schokosauce	4,10€
<b>!!NEU!! Pasteis de Nata !!NEU!!</b> Blätterteigtörtchen gefüllt mit Pudding	4,10 €
<b>Helado - Eis</b> Drei Kugeln Eis nach Wunsch. Mit Sahne und Schoko- oder Karamellsauce	5,50 €
<b>Boditas</b> Drei mit Ziegenfrischkäse gefüllte Feigen, karamellisierten Nüssen und Honig	10,50 €

*„El amor entra por la cocina.“*  
Die Liebe kommt durch die Küche herein.



## BEBIDAS - Getränke

**PRIMO'S**  
vino · tapas · cafe

### SIN ALCOHOL

Viva con Aqua Laut	0,33l			2,40€
Viva con Aqua Leise	0,33l			2,40€
Viva con Aqua Laut	0,7l			5,50€
Viva con Aqua Leise	0,7l			5,50€
Fritz Kola	0,33l			2,95€
Fritz Zuckerfrei	0,33l			2,95€
Fritz Orange	0,33l			2,95€
Fritz Zitrone	0,33l			2,95€
Fritz Kirsch-Holunder	0,33l			2,95€
Fritz Apfelschorle Bio	0,33l			2,95€
Fritz Rhabarberschorle Bio	0,33l			2,95€
Fritz Melone	0,33l			2,95€
Fritz Misch Masch	0,33l			2,95€
Tonic	0,3l			2,90€
Ginger Ale	0,3l			2,90€
Bitter Lemon	0,3l			2,90€
IceTea Peach	0,33l			3,50€
IceTea Lemon	0,33l			3,50€
Maracujaschorle	0,3l	2,90€	0,5l	5,00€
Kirschschorle	0,3l	2,90€	0,5l	5,00€
Kiba (Kirsch-Bananensaft)	0,3l			3,00€
Self made				
"PRIMONADE" Himbeere <b>NEU!</b>	0,4l			4,50€
Self made				
"PRIMONADE" Erdbeere <b>NEU!</b>	0,4l			4,50€
Self made				
"PRIMONADE" Hollunder <b>NEU!</b>	0,4l			4,50€

## CERVEZA

Peter´s Plopp	0,33l	3,00€
Schöffelhofer Hefe	0,5l	3,80€
Schöffelhofer Alkoholfrei	0,5l	3,80€
Bananenweizen	0,5l	4,20€
San Miguel Botella	0,33l	3,50€
Estrella Galicia	0,33l	3,50€
Estrella Alkoholfrei	0,33l	3,50€
Desperados	0,33l	3,50€
San Miguel vom Fass	0,2l	2,50€
San Miguel vom Fass	0,5l	6,00€
Kölsch - Cola	0,2l	1,90€
Kölsch - Cola	0,5l	4,70€
Radler	0,2l	1,90€
Radler	0,5l	4,70€
Alster	0,2l	1,90€
Alster	0,5l	4,70€
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33l	3,00€
1906 (Starkbier)	0,33l	3,50€

## LONG DRINKS

Vodka - Orangensaft	0,3l	6,00€
Vodka - Lemon	0,3l	6,00€
Campari - Orange	0,3l	6,00€
Rum - Cola	0,3l	6,00€
Wiskey - Cola	0,3l	6,00€
Jägermeister - Cola	0,3l	6,00€
Gin Spezialitäten		Siehe Gin Karte!





## BEBIDAS - Getränke

**PRIMO'S**  
vino · tapas · café

### CAFÉ & CO

Espresso	2,00€	
Espresso Cortado	2,30€	
Espresso Doppio	3,20€	
Espresso Carajillo	4,30€	
Café	2,40€	
Cappuchino	2,90€	
Kakao ohne oder mit Sahne	2,90€	3,40€
Café con Leche	2,90€	
Café Latte	2,90€	
Café Latte con Flavors (Karamell, Haselnuss, Vanille)	3,80€	
Tee (verschiedene Sorten)	2,60€	
Café Bon Bon (3 Schichten, süße Kondensmilch, Espresso und Milchschaum)	2,90€	
<b>!!NEU!! Espresso Barraquito !!NEU!!</b>	6,20€	
(3 Schichten, süße Kondensmilch, Espresso und Milchschaum, Likör 43er.Limettenzeste, Zimt)		
Café Belmondo	3,90	
(Espresso mit Likör 43 und Milchschaum)		

### APERITIF

Weinschorle	0,2l	4,50€	
Sangria	0,5l	7,00€	1l 13,50€
Hugo Cava, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	5,70€	
Aperol Spritz Aperol, Cava, Orangenscheiben	0,2l	5,70€	
Raspberry Spritz Barcardi Raspberry, Himbeeren, Himbeersirup, Soda	0,2l	5,70€	
Coconut Spritz Barcardi Coconut, Ananassaft, Soda	0,2l	5,70€	
Lillet Wild Berry Lillet, Wildberry, Früchte	0,2l	5,70€	
Gobernador Sherry - halbtrocken	4cl	4,50€	
Gobernador Sherry - trocken	4cl	5,00€	
Wermut - Vermouth Nordesia Blanco o. Tinto	5cl	5,00€	
Wermut - Werner Rosé + Tonic	5cl	5,50€	



## BEBIDAS - Getränke

**PRIMO'S**  
*vino · tapas · cafe*

### ESPIRITUS

Hierbas - spanischer Anis Likör (süß, medium o. trocken)	4cl	4,00€
Likör 43 – spanischer Vanille Likör	4cl	4,00€
Osborne 103 - spanischer Brandy	4cl	4,50€
Cardenal Mendoza - spanischer Brandy	4cl	6,00€
Carlos 1 - spanischer Brandy	4cl	5,50€
Jose Cuervo Especial Silver – Tequila weiß	2cl	3,00€
Jose Cuervo Especial Reposado – Tequila Gold	2cl	3,00€
Caramelo - Karamelvodka	4cl	4,00€
Ramazotti - Kräuterlikör	4cl	4,00€
Sambucca - Anislikör	2cl	3,00€
Baileys - Sahnelikör	4cl	4,50€
Williams Christ Birne - Obstbrand	2cl	3,00€
Jägermeister - Kräuterlikör	2cl	2,50€
Grappa – Tresterbrand	4cl	4,00€
Anisado Refinado – süßer Anislikör	4cl	4,00€

### COCKTAILS

Caipirinha - Limetten, Rohrzucker, Limejuice, CachacaCanario	6,90€
Mojito - Limetten, Rohrzucker, Minze, Havana, 3 Jahre	6,90€
Cuba Libre - Cola, Limetten, Havana	6,90€
Raspberry Mojito – Limetten, Minze, Himbeeren, Barcardi Raspberry, Himbeersirup, Rohrzucker	7,50€
Tinto de Verano – Rotwein, Zitronenlimonade, roter Wermut	6,90€
Gin Basil Highball – Gin, Zitronen- & Limettensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Basilikum	6,90€
Tequila Sunrise – Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	6,90€
Ipanema (Alkoholfrei) - Limetten, Rohrzucker, Passionsfrucht, Ginger Ale	6,50€
Cinderella (Alkoholfrei) - Sahne, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadinesirup	6,50€



# BEBIDAS - Getränke

**PRIMO'S**  
vino · tapas · cafe

## VINO

### *Für ein gemeinsames Glas*

		Flasche	Glas
1	<b>Cava Gilas, brut, Xarello-Chardonay-Perelada</b> Spanien, perfekte Perlage. Kraftvoll im Geschmack	31,00€	4,50€
2	<b>Primos, Tempranillo, Rioja Spanien</b> Ein junger Rioja wie die Primo ihn mag: saftig, mild, Geschmack von reifenroten Beeren. Ein kleines Juwel für Geistingen. Primo's Hauswein	18,50€	0,2l 5,00€
3	<b>Rey Santo, Rueda, Viura, Verdejo, Spanien</b> Der Wein für viele Gelegenheiten: mit der Frucht des Verdejo und der feinen Struktur des Viura passt der Rey Santo sowohl als Essen Begleiter als auch für fröhliche	20,50€	0,2l 5,50€
4	weiß <b>Ellerman Spiegel Sauvignon Blanc</b> Betörendes Spiel aus expressiven Bouquet von Aromen wie zum Beispiel Cassis, Litschi, Mango, Kiwi, Holunderblüten, trocken	22,00€	6,00€
5	weiß <b>Campo Castillo, Viura, Campo de Borja, Spanien</b> Ein frischer, fruchtiger und harmonisch Abgestimmter Begleiter zu den leckeren Tapas. Primo's Hauswein	18,50€	5,00€
6	rosé <b>Pfaffmann, Pink Vineyard, rosé, Qba</b> Pfalz, trocken. 3 Rebsorten, ein frischer und saftiger Rosé mit großer Fülle	22,00€	6,00€
7	weiß <b>Ellerman Spiegel „Tagtraum“</b> Ein Traum von Cuve von Auxerrois und Weißburgunder, halbtrockene Fruchtbombe	24,00€	6,50€
8	weiß <b>Pfaffmann, Grauburgunder</b> Qualitätswein, Pfalz, klassisch. Apfel und Pfirsich in der Frucht. Unbeschwerte Säure	22,00€	6,00€
9	weiß <b>Pfaffmann, Riesling Kabinett</b> <b>Walsheimer Silberberg</b> Qualitätswein, Pfalz, trocken Filigran, perfekt eingebundene Säure	26,00€	7,00€
10	rot <b>Casa Carmela, Semi-Dulce, Yecla</b> Vollmundig, mit lebendigen Aromen von Himbeere und Johannisbeere, Tempranillo basierter Wein, Halbtrocken	20,50€	5,50€
11	weiß <b>Pfaffmann, White Vineyard</b> Pfalz, trocken. Jeder Anlass. Moderner Wein aus einem Cuvé vom Chardonnay & Weißburgunder	22,00€	6,00€



## BEBIDAS - Getränke

**PRIMO'S**  
*vino · tapas · café*

### VINO

12 rosé	<b>Senorio de Ayanz, Navarra, Garnacha Rosado Navarra, D.O.</b> Ein eleganter Roséwein aus der Navarra der mit seinem kraftvollen fruchtigen Aroma überzeugt, trocken	24,00€	6,50€
13 rot	<b>Bodegas Fontana, La Estafeta, Tempranillo D.O. Ucle's.</b> Typischer Tempranillo, tiefdunkel, schwere Frucht, trocken	22,00€	6,00€
14 rot	<b>El Abuelo de Piqueras („Der Opa“)</b> Ein grandioser spanischer Reserva aus Almansa von 2015, vino tinto, schönkräftig, dunkle Früchte, Barrique, vanillenote, große Tiefe	26,00€	7,00€
15 rot	<b>Callia, Argentinien</b> Typischer Shiraz, warm und harmonisch	26,00€	7,00€
17 weiß	<b>Muskateller, Edelis, Flein-Talheim</b> lieblich. Milde Frucht der Muskateller Traube. Für alle die es nicht ganz trocken mögen.	24,00€	6,50€
18 weiß	<b>Rías Baixas Albarino, Mar de Frades</b> Komplexer Weißwein der mit seinem Geschmack an das Küstenleben erinnert, frisch und leicht durch Noten von Zitrone und grünem Apfel, salzig mineralisch im Abgang, trocken	29,50€	8,00€

*Alle unsere Weine können Sie gerne  
zu Regalpreisen mit nach Hause  
nehmen.*

*Zu Preisen und weiteren Infos, kommen  
Sie gerne auf uns zu.*

*Euer Primo's Team*