

SOMMER IM

PRIMO'S

vino · tapas · cafe



Raciones / Tellergerichte

Tatar di salmon con avocado

Lachstatar an Avocado, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

11,50€ NEU !!

Pasta con crema y jamon

Pasta in einer Sahnesoße mit saftigem Serrano Schinken

14,50€

Pasta con gambas y salsa

Pasta mit Gambas, frischen Kräutern, Knoblauch und unserer Salsa

15,90 €

Iberico Burger

Weizen-Burger-Brötchen mit Patty vom Iberico Schwein, Tomate und Zwiebeln





15,90 €

Paella (Jeden Dienstag auf Vorbestellung)

Mit Hähnchen und Meeresfrüchten

14,90 €

ENSALADAS / Salate

	Ensalada rusa Spanischer Kartoffel-Thunfischsalat mit Anchovis on Top	4,90 €
	Ensalada con pollo y champinones Hühnchen-Championsspieß auf buntem Blattsalat	7,30 €
	Ensalada con pincho vegetal Gemüsespieß auf buntem Blattsalat	7,30 €
	Ensalada Primo's Lachsspießchen auf buntem Blattsalat	7,50 €
	Ensalada mixta con camerones Garnelenspießchen auf buntem Blattsalat	7,90 €
	Ensalada queso de cabra envuelto en Bacon Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Blattsalat	7,90 €
	Ensalada ovejo Schafskäse auf buntem Blattsalat	6,90 €
	Ensalada atun Thunfisch auf buntem Blattsalat	6,90 €
	Ensalada tomate y cebolla Spanischer Tomatensalat mit Zwiebeln	5,90 €
	Ensalada verde Beilagensalat	5,70 €

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

SOPAS / EINTÖPFE

	Sopa de Pescado Spanische Fischsuppe	7,30 €
	Gazpacho kalte spanische Gemüsesuppe	6,10 €

MONTADITOS

	Filet de cerdo con queso de cabra Türmchen vom Filet vom Schwein mit Ziegenfrischkäse auf Brot	7,90 €
	Salmón a la plancha con espinacas Lachs auf Blattspinat mit Dillmayo auf Brot	7,90 €

KALTE TAPAS

 Pan con Alioli Brot mit Alioli	3,20 €
 Pan con salsa brava Brot mit hausgemachten Gemüsedip	3,20 €
Boquerones en vinagre Marinierte Sardellen in Essig, Öl und Knoblauch	5,20 €
 Olivos Oliven	4,20 €
Fuet Spanische Salami - mild	4,90 €
Chorizo Spanische Salami - pikant	4,90 €
 Queso manchego Spanischer Schafskäse	6,90 €
Serrano Spanischer Schinken	8,10 €
Jamon Iberico Schinken aus der Region Iberico, 24 Monate gereift	12,00 €
 Pimientos asado Eingelegte, gegrillte Paprika in Knobli	4,50 €
Tapas Platte für 1 Person Oliven, Käse, Fuet, Chorizo, Schinken, Alioli, Brot	14,50 €
Tapas Platte für 2 Personen Oliven, Käse, Fuet, Chorizo, Schinken, Alioli, Brot, Salsa Boquerones	28,50 €

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

 Patatas bravas Frittierte Kartoffeln mit Gemüsedip	3,90 €
 Batatas fritas Süßkartoffelpommes mit Alioli	4,40 €
 Papas arrugadas con mojo verde Kanarische Kartoffeln mit Meersalz	4,60 €
Datiles con bacon Datteln im Speckmantel	5,50 €
Albondigas Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Brot	5,50 €
Pollo al ajillo Hähnchenschenkel in Knoblauch	9,90 €
 Tortilla Kartoffel Omlett	4,80 €
 Pimientos padron Kleine gebratene grüne Paprika mit Meersalz	4,90 €
Croquetas de Bacalao Stockfisch - Krokette	4,20 €
Croquetas de jamon Schinken - Krokette	4,20 €
Pinchos de pollo Drei Hähnchenbrustspießchen	6,90 €
Pinchos de carne Drei Schweinefiletspießchen	6,90 €
Pinchos de gambas Drei Garnelenspießchen	9,90 €
Gambas al ajillo Garnelen in brodelndem Olivenöl und Knoblauch mit Brot	9,90 €

WARMER TAPAS



Champiniones al ajillo

Champignons in Knoblauch

5,10 €

Chuletas de cordero a la plancha

Drei Lamphops (Neuseeland) mit Mojo Verde und Brot

12,90 €



Queso de oveja "Primo's"

Schafskäse gebacken mit getrockneten Tomaten und Oliven

4,90 €



Queso de cabra con miel y juglans

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen

5,80 €

Almejas en salsa y tomate

Green Shell Muscheln in einer Tomaten-Knoblauch Salsa

8,90 €

Pavia de bacalao

Stockfisch im knusprigen Teigmantel an Dillmayo

6,50 €

Rabas enharinadas con aioli

Calamari Sticks

6,30 €

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen

6,50 €

Chipirones

Frittierte mini Tintenfische

6,50 €

Chorizo a la plancha

Gebatene pikante Salami

5,90 €

Empanadas de carne

Zwei mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen

4,50 €



Verduras a la plancha

Pfannengemüse an Balsamicocrema

5,50 €



Espinaca con huevo de condorniz

Blattspinat mit Knoblauch und Wachtelei

5,00 €

PARA NINOS - FÜR KIDS

Los Nudelos Nudeln mit Hackfleischbällchen in Tomatensauce	6,90€
Nuggetlos y patatas bravas Hähnchen Nuggets mit frittierten Kartoffeln	7,50€
El fischos Fischstäbchen mit Beilagensalat oder Pommes	7,50€

POSTRES - DESSERTS

Pastel de chocolat de "Carmen" Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern by „Mama Carmen“	4,80€
Mandelkuchen "Santiago" Ofenfrisch!	4,60€
Crema catalana Catalanische Vanillecreme	4,60€
Churros Lateinamerikanische Spezialität! Frittierter Brandteig mit Puderzucker und Schokosauce	4,60€
Helado - Eis Drei Kugeln Eis nach Wunsch. Mit Sahne und Schoko- oder Karamellsauce	7,00 €
Boditas Drei mit Ziegenfrischkäse gefüllte Feigen, karamellisierten Nüssen und Honig	10,50 €
Pastel de nata 2 Spanische Blätterteigtörtchen mit einer wunderbaren Vanillecreme	4,80€

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

SIN ALCOHOL

Viva con Aqua Laut	0,33l			2,90€
Viva con Aqua Leise	0,33l			2,90€
Viva con Aqua Laut	0,75l			6,10€
Viva con Aqua Leise	0,75l			6,10€
Fritz Kola	0,33l			3,20€
Fritz Zuckerfrei	0,33l			3,20€
Fritz Orange	0,33l			3,20€
Fritz Zitrone	0,33l			3,20€
Fritz Kirsch-Holunder	0,33l			3,20€
Fritz Apfelschorle Bio	0,33l			3,20€
Fritz Rhabarberschorle Bio	0,33l			3,20€
Fritz Melone	0,33l			3,20€
Fritz Misch Masch	0,33l			3,20€
Tonic	0,3l			3,00€
Ginger Ale	0,3l			3,00€
Bitter Lemon	0,3l			3,00€
IceTea Peach	0,33l			3,90€
IceTea Lemon	0,33l			3,90€
Maracujaschorle	0,3l	3,00€	0,5l	5,30€
Kirschschorle	0,3l	3,00€	0,5l	5,30€
Kiba (Kirsch-Bananensaft)	0,3l			3,30€
Self made				
“PRIMONADE” Himbeere NEU!	0,4l			4,70€
Self made				
“PRIMONADE” Erdbeere NEU!	0,4l			4,70€
Self made				
“PRIMONADE” Hollunder NEU!	0,4l			4,70€

CERVEZA

Gaffel 0,33l	0,33l	3,00€
Franziskaner Hefe	0,5l	4,80€
Franziskaner Alkoholfrei	0,5l	4,80€
Bananenweizen	0,5l	5,10€
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	2,70€
San Miguel vom Fass	0,5l	6,50€
Kölsch - Cola	0,2l	2,00€
Kölsch - Cola	0,5l	4,80€
Radler	0,2l	2,00€
Radler	0,5l	4,70€
Alster	0,2l	1,90€
Alster	0,5l	4,80€
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33l	3,00€

LONG DRINKS

Vodka - Orangensaft	0,3l	6,50€
Vodka - Lemon	0,3l	6,50€
Campari - Orange	0,3l	6,50€
Rum - Cola	0,3l	6,50€
Wiskey - Cola	0,3l	6,50€
Jägermeister - Cola	0,3l	6,50€
Gin Spezialitäten		Siehe Gin Karte!

CAFÉ & CO

Espresso	2,30€	
Espresso cortado	2,60€	
Espresso doppio	3,60€	
Espresso carajillo	4,80€	
Café	2,60€	
Cappuchino	3,20€	
Kakao ohne oder mit Sahne	3,00€	3,50€
Café con leche	3,20€	
Café Latte	3,20€	
Café Latte con Flavors (Karamell, Haselnuss, Vanille)	4,10€	
Tee (verschiedene Sorten)	2,90€	
Café Bon Bon (3 Schichten, süße Kondensmilch, Espresso und Milchschaum)	3,20€	
!!NEU!! Espresso barraquito !!NEU!!	6,50€	
(3 Schichten, süße Kondensmilch, Espresso und Milchschaum, Likör 43er.Limettenzeste, Zimt)		
Café belmondo	4,50€	
(Espresso mit Likör 43 und Milchschaum)		

APERITIF

Weinschorle	0,2l	4,80€	
Sangria	0,5l	7,50€	1l 14,50€
Hugo Cava, Holunderblütensirup, Limette, Minze	0,2l	7,20€	
Aperol Spritz Aperol, Cava, Orangenscheiben	0,2l	7,20€	
Raspberry Spritz Barcardi Raspberry, Himbeeren, Himbeersirup, Soda	0,2l	7,20€	
Coconut Spritz Barcardi Coconut, Ananassaft, Soda	0,2l	7,20€	
Lillet Wild Berry Lillet, Wildberry, Früchte	0,2l	7,20€	
Gobernador Sherry - halbtrocken	4cl	5,50€	
Gobernador Sherry - trocken	4cl	5,50€	
Wermut - Vermouth Nordesia Blanco o. Tinto	5cl	5,50€	
Wermut - Werner Rosé + Tonic	5cl	5,50€	



BEBIDAS - Getränke

PRIMO'S
vino · tapas · cafe

ESPIRITUS

Hierbas - spanischer Anis Likör (süß, medium o. trocken)	4cl	4,50€
Likör 43 – spanischer Vanille Likör	4cl	4,50€
Osborne 103 - spanischer Brandy	4cl	5,00€
Cardenal Mendoza - spanischer Brandy	4cl	7,50€
Carlos 1 - spanischer Brandy	4cl	5,80€
Jose Cuervo Especial Silver – Tequila weiß	2cl	4,00€
Jose Cuervo Especial Reposado – Tequila Gold	2cl	4,00€
Caramelo - Karamelvodka	4cl	4,00€
Ramazotti - Kräuterlikör	4cl	4,00€
Sambucca - Anislikör	2cl	3,00€
Baileys - Sahnelikör	4cl	5,00€
Williams Christ Birne - Obstbrand	2cl	3,00€
Jägermeister - Kräuterlikör	2cl	3,00€
Grappa – Tresterbrand	4cl	5,00€
Anisado Refinado – süßer Anislikör	4cl	4,50€

COCKTAILS

Caipirinha - Limetten, Rohrzucker, Limejuice, CachacaCanario	7,50€
Mojito - Limetten, Rohrzucker, Minze, Havana, 3 Jahre	7,80€
Raspberry Mojito - Limetten, Minze, Himbeeren, Barcadi Raspberry, Himbeersirup, Rohrzucker	7,90€
Cuba Libre - Cola, Limetten, Havana	7,20€
Tinto de Verano – Rotwein, Zitronenlimonade, roter Wermut	7,80€
Gin Basil Highball – Gin, Zitronen- & Limettensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Basilikum	7,80€
Tequila Sunrise – Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	7,20€
Ipanema (Alkoholfrei) - Limetten, Rohrzucker, Passionsfrucht, Ginger Ale	7,10€
Cinderella (Alkoholfrei) - Sahne, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Grenadinesirup	7,10€

VINO

Für ein gemeinsames Glas

		Flasche 0,75l	Glas 0,1l
1	Cava Gilas, brut, Xarello-Chardonay-Perelada Spanien, perfekte Perlage. Kraftvoll im Geschmack	34,50€	5,00€
2	Primos, Tempranillo, Rioja Spanien Ein junger Rioja wie die Primo ihn mag: saftig, mild, Geschmack von reifenroten Beeren. Ein kleines Juwel für Geistingen. Primo`s Hauswein	21,00€	0,2l 6,00€
3	Rey Santo, Rueda, Viura, Verdejo, Spanien 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	21,00€	0,2l 6,00€
4	weiß Ellerman Spiegel Sauvignon Blanc Betörendes Spiel aus expressiven Bouquet von Aromen wie zum Beispiel Cassis, Litschi, Mango, Kiwi, Holunderblüten, trocken	24,25€	7,00€
5	rosé Pfaffmann, Pink Vineyard, rosé, Qba Pfalz, trocken. 3 Rebsorten, ein frischer und saftiger Rosé mit großer Fülle	22,25€	6,50€
6	weiß Ellerman Spiegel „Tagtraum“ Ein Traum von Cuve von Auxerrois und Weißburgunder, halbtrockene Fruchtbombe	24,25€	7,00€
7	weiß Pfaffmann, Grauburgunder Qualitätswein, Pfalz, klassisch. Apfel und Pfirsich in der Frucht. Unbeschwerte Säure	22,25€	6,50€
8	weiß Pfaffmann, Riesling Kabinett Walsheimer Silberberg Qualitätswein, Pfalz, trocken Filigran, perfekt eingebundene Säure	26,00€	7,50€
9	rot Casa Carmela, Semi-Dulce, Yecla Vollmundig, mit lebendigen Aromen von Himbeere und Johannisbeere, Tempranillo basierter Wein, Halbtrocken	22,25€	6,50€
10	weiß Pfaffmann, White Vineyard Pfalz, trocken. Jeder Anlass. Moderner Wein aus einem Cuvé vom Chardonnay & Weißburgunder	22,25€	6,50€



BEBIDAS - Getränke

PRIMO'S
vino · tapas · café

VINO

- | | | | | |
|----|------|--|--------|-------|
| 11 | rosé | Senorio de Ayanz, Navarra, Garnacha Rosado Navarra, D.O.
Ein eleganter Roséwein aus der Navarra der mit seinem kraftvollen fruchtigen Aroma überzeugt, trocken | 22,25€ | 6,50€ |
| 12 | rot | Bodegas Fontana, La Estafeta, Tempranillo
D.O. Uclé's. Typischer Tempranillo, tiefdunkel, schwere Frucht, trocken | 22,25€ | 6,50€ |
| 13 | rot | El Abuelo de Piqueras („Der Opa“)
Ein grandioser spanischer Reserva aus Almansa von 2015, vino tinto, schönkräftig, dunkle Früchte, Barique, vanillenote, große Tiefe | 26,00€ | 7,50€ |
| 14 | rot | Callia, Argentinien
Typischer Shiraz, warm und harmonisch | 26,00€ | 7,50€ |
| 15 | weiß | Muskateller, Edelis, Flein-Talheim
lieblich. Milde Frucht der Muskateller Traube. | 24,25€ | 7,00€ |
| 16 | weiß | Rías Baixas Albarino, Mar de Frades
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€ | 8,50€ |

*Alle unsere Weine können
Sie gerne zu Regalpreisen mit
nach Hause nehmen.
Zu Preisen und weiteren Infos,
kommen Sie gerne auf uns zu.*