

# Programm

## Samstag

Einlass 18:00 Uhr

### ab 18:15 Uhr Kulinarische Grundlagenschaffung

- Luftgetrockneter spanischer Schinken von der Keule
- Feinwürziger Kuhkäse aus spanischer Familienkäserei,
- In kleinen Laibchen perfekt ausgereifter Ziegenkäse
- Aberquina-Oliven - die kleinen, feinen,
- Spanisches Knoblauchbrot oder Ziegenfrischkäse

### ab 19.30 Uhr

Frisch zubereitete Paella

### ab 20:00 Uhr

Spanien ganz nah – Auftritt der Flamencogruppe „Cafe con Leche“, live begleitet von spanischen Gitarren

### Highlights

Gewinnspiel, Speckpflaumen und Portwein, Espresso

## Sonntag

Ab 11.00 Uhr iberische Leckereien zum Hörgenuss von „POMPAS TETERA“ mit spanischer Gitarre, Percussion und Gesang.

### 12.00 – 15.00 Uhr

PAELLA – der Meister an der Pfanne kocht für Sie!

### Preise

Käseteller	5.-
Schinkenteller	5.-
Käse- /Schinkenteller	5.-
Paella normale Portion:	4.- 7,50 groß
Knoblauchbrot	1.-
Baguette mit Ziegenfrischkäse	2.-
Speckpflaumen mit Mandeln gefüllt. Nur in Kombination mit einem Glas Portwein!	3.-

Buen provecho!



### Weinproben unter der Tonne

Unkompliziert, informativ, unterhaltend, beschwingend und lehrreich sind die regelmäßig von mir veranstalteten Weinproben. Wir verkosten ca. 10 Weine quer durch die iberische Weinpalette. Dazu genießen Sie so manche südländische Leckerei.

Termine und mehr dazu auf meiner Web-Seite [www.iberoweine.de](http://www.iberoweine.de).

### Vom 04. - 06. Juni ein Angebot zum 10-Jährigen

6 x Julian Santos, Crianza 1999 für 30,- Euro

Und dazu passend:

Kuh- und Ziegenkäse 100gr. 2,10 Euro

In Öl eingelegter Ziegenfrischkäse und Ziegenkäse gereift pro Glas 6,50 bzw. 8,50 Euro

Dürrenwettersbacher Str. 1  
76228 Karlsruhe-Hohenwettersbach  
Tel. 0721-474066

E-Mail: [info@iberoweine.de](mailto:info@iberoweine.de)  
[www.iberoweine.de](http://www.iberoweine.de)

# Fiesta

10 Jahre  
Iberoweine

04. und 05. Juni 2005



Thorsten Merx

„Weinhandel aus Leidenschaft“

Der eigene Genuss und die Neugier auf das, was mit diesen sagenhaften iberischen Tropfen alles zu erleben ist, hat mich zum Weinhändler werden lassen. Vieles, was in diesen Weinen steckt, war zu ergründen, auch in Gesprächen mit meinen Winzern und meinen Kunden. Die Weine beziehe ich direkt von kleinen, überschaubaren Familienbetrieben, zu denen die enge Kontaktpflege oberstes Gebot und eine große Freude zugleich ist. Die Spezialisierung auf Portugal und Spanien erbrachte einen reichen Erfahrungsschatz, von dem ich Sie gerne profitieren lasse. Am besten erleben Sie die Kostbarkeiten bei unserer *Grande Fiesta* – feiern Sie mit!

Am Samstagabend holen wir für Sie ein Stück Spanien nach Hohenwettersbach. Lassen Sie sich von spanischer Küche, Flamencodarbietungen und spanischen Gitarrenklängen begeistern.

Sonntags erleben Sie ab 11.00 Uhr eine spanische Matinée. Selbstverständlich ist auch hier für Ihr leibliches Wohl gesorgt.

### Eintritt

Samstag, 6 Euro, Kinder 3 Euro  
(Karten an der Abendkasse 8 Euro, Kinder 4 Euro)

Sonntags ist der Eintritt frei!

Die Paella wird live gekocht, deshalb wären wir sehr dankbar, wenn Sie sich auch für Ihren Besuch am Sonntag anmelden. Tel. 0721-474066 oder E-Mail [info@iberoweine.de](mailto:info@iberoweine.de)

Der Vorverkauf für Samstag hat bereits begonnen. Sie können den Geldbetrag auch auf das Konto 10010551, Sparkasse Karlsruhe, BLZ 66050101 überweisen. (Bitte Telefon-Nr. / E-Mail für eine Bestätigung angeben).

### Der Spaßpunkt zum Schluss

Die Auflösung unseres spannenden Preisrätsels mit Bekanntgabe der Gewinner und Überreichen von attraktiven Weinpreisen.

# Getränkekarte

## Weißweine und Cava

	Glas*	Flasche*
• La Nansa, Vino de Aguja (span. Prosecco) erfrischend, perlend	2,50	9,-
• Vinho Verde, Ouro Verde (portugiesischer Prosecco) knackige Säure	2,50	9,-
• Torribas 2003, blanco, Macabeu, duftig, leicht	2,50	9,-
• Blanc de Roure 2002, ein Weißer aus dem Barrique!	4,50	15,-
• Cava / Sekt Sanigar brut, 9gr. Restzucker	Glas à 0,1l 2,-	13,-
• Cava / Sekt Sanigar brut nature 1gr. Restzucker	Glas à 0,1l 2,-	13,-

## Roséweine

• Don Fadrique, Julian Santos, Rosado, 100% Garnacha	2,50	9,-
• Torribas 2003, rosè, 100% Tempranillo	2,50	9,-

## Rotweine ohne Barrique

• Palacio Reales, Tempranillo 2003, Joven	2,50	9,-
• Don Fadrique, Julian Santos, Syrah, Joven	3,-	10,-
• Comalats 2000, Joven (Biowein)	4,50	16,-

## Rotweine mit Barrique

• Torribas 2001, Crianza, aromatisch	3,-	10,-
• Don Fadrique, Julian Santos, Rosado 100% Garnacha	3,-	10,-
• Torribas 1999, tinto, Reserva, aromatischer	3,50	13,-
• Ops, 2002, Semicrianza	3,50	13,-
• Don Fadrique, Reserva 98, 100% Cencibel	3,50	13,-
• Don Fadrique Gran Res. 96, 100% Cencibel	4,-	15,-
• Real Provision, 1999 Reserva	4,50	16,-
• Chateldon Cab.-Sauv. Res. 99 sensationell	4,50	16,-
• Quinta do Cardo, tinto, 2001 DOC Beira/Portugal	3,50	13,-
• Idrias Abiego, 2003, Star-Önologe Joan Milà	4,-	15,-

## Degistife

• Portwein, Dry White oder Ruby (rot) 0,1l	2,50
• Portwein LBV 96 rot 0,1l	3,-
• Aguardente (Brandy) 2 cl.	2,50
• Schnäpse aus eigener Destille: Kirsch, Zwetsch, Birne 2cl.	2,50

## Alkoholfreies

Sprudel, süß oder sauer, 0,75l Flasche	2,50
Apfelschorle 0,75l Flasche	2,50
Espresso	1,-

A su salud !

\*Glas à 0,2l / Flasche à 0,75l