



Tapas,  
das bedeutet Menschen zusammenbringen,  
schnacken, klönen, lachen,  
sich begegnen, Beisammensein, die Zeit aus den Augen verlieren,  
neue Pläne schmieden, alte Freundschaften pflegen, gemeinsam  
philosophieren.

Ob mit dem Glas an den Lippen, einem kleinen Snack in der Hand oder einer  
ausgiebigen Mahlzeit im Bauch – wir wünschen Ihnen eine  
genüssliche Zeit bei uns.

¡Salud!

Montags bieten wir Ihnen unser "Dinner for 2" an,  
mit einem wöchentlich wechselnden 3-Gänge Menü:

**pro Person 23,90 €**

## Kalte Tapas

Kleiner Antipastiteller	8,50 €
Großer Antipastiteller	13,50 €
Portion Oliven	3,90 €
Feta, in Pesto eingelegt	6,90 €
Manchego-Käse	6,90 €
Serrano-Schinken	7,90 €

## Zum Dippen

Aioli Hausgemacht	4,90 €
Mojo, rot kanarische pikante Sauce mit Knoblauch und Chili	4,90 €

## Suppen

Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo, Huhn und frischem Gemüse	8,90 €
Tomatensuppe mit gepiercten Garnelen	8,50 €

## Salate

Kleiner gemischter Salat	6,90 €
Rinderleber Salat mit buntem Salat, Champignons und Tomate-Gemüse	13,90 €
Salat "Vertigo" bunter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen	16,50 €
Gewärmter Ziegenkäse Champignon-Tomatengemüse und bunter Salat	14,90 €
Spanischer Salat mit Oliven, Manchego-Käse, Serrano-Schinken, Chorizo und Datteln im Speckmantel	16,90 €
Salat "Madrid" Salate der Saison mit gebratenem Rumpsteak oder gebratenem Lachs	23,50 €
Salat "Windjammer" Dreierlei Fischfilet an bunten Salaten, dazu Aioli	17,90 €

## Vegetarische Hauptgerichte

Riesenchampignons in Tomatensauce, mit Spinat gefüllt und mit Feta überbacken	11,50 €
Reispfanne à la Paella mit frischem Gemüse	12,50 €
Vegetarische Pastapfanne mit frischem Gemüse, Parmesan und Knoblauch	12,50 €
Span. Kartoffelpfanne mit Feta und Gemüse	12,90 €

## Vegetarisch

Tomatenbrot	7,50 €
mit Basilikum und Knoblauch +Parmesan	+0,60 €
Kanarische Kartoffeln mit Mojo	6,50 €
Champignons mit Tomaten in Knoblauch-Öl	7,50 €
Pikante Austernpilze mit Knoblauch und Rosmarin	8,50 €

## Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust mit Pinienkernen und Zucchini	9,50 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Garnelen, Tomaten und Rucola in Pesto	11,50 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Serrano-Schinken, Rucola und Pinienkernen in Knoblauch-Öl	10,90 €

# Warme Tapas



## Fisch

Garnelen in pikantem Knoblauchöl mit frischem Gemüse und Rucola	12,90 €
Lachsfilet mit Zucchini in Mojo	11,50 €
Lachsfilet mit Tomaten und Rucola in Pesto	11,50 €

## Tapas Spezialitäten

Chorizo (spanische Salami), gebraten	7,50 €
Rosmarinkartoffeln mit Chorizo	7,50 €
Dattel im Speckmantel	5,90 €
Fleischbällchen mit frischem Gemüse in pikanter Tomatensauce	9,50 €
Geschmortes Lammfleisch in Rosmarinjus, mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	11,90 €
Rinderleber mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin	9,50 €

## Unsere Klassiker

(auf Wunsch auch vegetarisch)

**Kleiner warmer Tapasteller (4 Stk.)** 13,50 €  
mit kanarischen Kartoffeln, Hähnchenbrust mit Zucchini und Pinienkernen, Champignons mit Tomaten in Knoblauchöl, Datteln im Speckmantel, dazu Aioli und Mojo

**Großer warmer Tapasteller (6 Stk.)** 18,50 €  
mit kanarischen Kartoffeln, Hähnchenbrust mit Zucchini und Pinienkernen, Champignons mit Tomaten in Knoblauchöl, Datteln im Speckmantel, Chorizo, Garnelen und Paprika in pikantem Knoblauchöl, dazu Aioli und Mojo

## Tapas-Menü "Vertigo" ab 2 Personen

### Vorspeise

Kalter Antipastiteller, Baguette mit Aioli & Mojo

### Hauptgang

Kanarische Kartoffeln, Chorizo, gebratene Hähnchenbrust mit Zucchini und Pinienkernen, Fleischbällchen mit frischem Gemüse in pikanter Tomatensauce, Reispfanne mit Lachs und Garnelen, Datteln im Speckmantel

### Dessert

Crema Catalana

**Pro Person 32,50 €**

## Pasta

Penne "Huhn" in Weißwein-Sahnesauce, mit Hähnchenbrust, Champignons und Brokkoli	16,50 €
Penne "Vertigo" mit Garnelen und Chorizo, gebraten in Chili-Öl, dazu Tomaten, Rucola und Parmesan	17,90 €
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Garnelen Tomaten, Rucola und Chili in Knoblauchöl	18,50 €
Tagliatelle (Bandnudeln) mit Lachswürfeln in Weißwein-Sahnesauce und Blattspinat	17,90 €

## Reisfanne à la Paella

Reisfanne "Vertigo" mit Garnelen, Lachs und frischem Gemüse	18,50 €
Reisfanne "Huhn" mit Hähnchenbrust und frischem Gemüse	16,90 €
Reisfanne "Mix" mit Garnelen, Hähnchenbrust, Chorizo und frischem Gemüse	18,90 €

## Fleisch

<b>Rumpsteak-Serrano (200g)</b>	28,50 €
mit Serrano auf buntem Salat, gebratenen Champignons in Rosmarinjus, dazu kanarische Kartoffeln	
<b>Rumpsteak-Garnelen (200g)</b>	30,50 €
mit Garnelen in pikantem Öl auf Spinat, dazu kanarische Kartoffeln und Mojo	
<b>Steakteller "Vertigo" (300g)</b>	29,90 €
mit Rind, Huhn, Schwein und Chorizo, dazu kanarische Kartoffeln, kleiner bunter Salat, mit Aioli und Mojo	
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	18,90 €
im Parmesan-Ei-Mantel, auf pikantem tomatisiertem Gemüse, dazu kanarische Kartoffeln	
<b>Schnitzel "Vertigo"</b>	18,50 €
Schweineschnitzel mit Rosmarinjus, dazu kanarische Kartoffeln und ein kleiner bunter Salat	

## Fisch

<b>Lachssteak</b>	23,90 €
mit Pesto auf Blattspinat, dazu kanarische Kartoffeln, mit Weißweinsauce	
<b>Dreierlei Fischfilet</b>	24,90 €
Weißweinsauce, Brokkoli, dazu kanarische Kartoffeln	
<b>Spanische Fischpfanne mit Gemüse</b>	21,90 €
Oliven und Kräuter-Tomatensauce, dazu kanarische Kartoffeln	

# Kindergerichte & Dessert



## Kindergerichte (bis 12 Jahre)

Pommes mit Ketchup oder Majo	4,50 €
Tagliatelle mit Tomatensauce	5,90 €
Chicken-Nuggets (hausgemacht) mit Pommes und Salatbeilage	6,90 €
Fischstäbchen (hausgemacht) mit Pommes und Salatbeilage	6,90 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,50 €

## Desserts

Crema Catalana spanische Spezialität, laktosefrei	5,90 €
Tiramisú koffeinhaltig, mit Amarettosirup (ohne Alkohol)	7,50 €
Eis verschiedene Sorten Sahne	je Kugel 2,00 € + 0,50 €
Proseccosüppchen mit Zitronensorbet, Holunderblütensirup und Minze	8,50 €

## Aperitif

Cava Brut Weingut Josep Masachs, Montsant, Spanien Feines Bukett von gelben Früchten mit eleganter Perlage	0,10l	3,90 €	0,75l	24,00 €
Tinto de Verano Rotwein, Zitronenlimonade, roter Wermut, Orange				7,90 €
Vermut de Capcanes apart bitter mit feiner Süße!			5cl	4,20 €
Lillet Wild Berry Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldfrüchte, Minze				7,90 €
Aperol Spritz „Vertigo“ Aperol, Cava Brut, Soda, Orange				7,90 €
Hugo „Vertigo“ Holunderblüte, Cava Brut, Limette, Soda, Minze				7,90 €
Somersby Cider, Apfel oder Rhabarber			0,33l	4,00 €

## Biere vom Fass

Astra Urtyp	0,25l	3,00 €	0,50l	5,50 €
Carlsberg	0,25l	3,50 €	0,50l	5,90 €
Carlsberg Unfiltered Lager (Kellerbier)	0,25l	3,70 €	0,50l	6,10 €
Carlsberg Alkoholfrei	0,25l	3,50 €	0,50l	5,90 €
Duckstein	0,25l	3,50 €	0,50l	5,90 €
Duckstein Weizen	0,25l	3,50 €	0,50l	5,90 €
1664 Blanc			0,33l	4,70 €
Grimbergen Double	0,25l	3,90 €	0,50l	6,90 €
Alster / Alster alkoholfrei	0,25l	3,00 €	0,50l	5,50 €
Genießen Sie die Vielfalt! 5er Probierbrett	5 x 0,10l			7,90 €

## Flaschenbiere

Flensburger Pils			0,33l	3,50 €
Estrella			0,33l	4,00 €
Erdinger Weißbier, Hell, Alkoholfrei			0,50l	5,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola Classic/Zero, Mezzo Mix <sup>1,2,3</sup>	0,20l 2,50 €	0,40l 4,50 €
Sprite, Fanta <sup>1,2,3</sup>		0,20l 2,50 €
Purezza Premium Mineralwasser still oder mit Kohlensäure		0,35l 3,00 €
gefiltertes Flensburger Wasser, mit natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen		0,75l 6,00 €
Schweppes <sup>4</sup> Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry		0,20l 3,50 €
Bionade Litschi, Holunder, Ingwer-Orange, Naturtrübe Zitrone, Himbeer-Pflaume		0,33l 3,90 €
Granini Säfte (auch als Schorle) Orange, Banane, Kirsche, Kiba, Rhabarber, Apfel, Ananas, Pink Grapefruit, Maracuja, Cranberry, Johannisbeere	0,20l 3,00 €	0,40l 4,50 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,40 €
Espresso	2,40 €
Espresso macchiato	2,60 €
Espresso doppelt	3,90 €
Cappuccino	3,70 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte macchiato	3,90 €
Latte macchiato mit Flavour Vanille, Karamell, Amaretto, Kokos	4,50 €
Glas Tee Assam, Darjeeling, Earl Grey, Pfefferminze, Kamille, Rooibusch-Vanille, Früchte, Grün, Kräuter	3,90 €
Irish Koffee mit 4cl Tullamore Dew	7,50 €

## Schaumwein

Prosecco Frizzante 0,10l 3,90 € 0,75l 24,00 €  
Le Contesse, Venezien  
*Erinnert an Melone, reife Birne und Blüten,  
leicht prickelnd, elegant und feinfruchtig in Geschmack*

Cava Brut 0,10l 3,90 € 0,75l 24,00 €  
Josep Masachs – Montsant – Spanien  
*Feines Bukett von Mandeln, Brioche und einem Hauch Himbeere,  
vollmundig mit zartem Schmelz und eleganter Perlage*

## Roséwein

2023 - La Chita Rosado – Bobal 0,20l 6,90 € 0,75l 24,90 €  
Vins del Terme – Spanien  
*Elegant und feinfruchtig, duftet nach hellen Kirschen,  
harmonisch trocken mit gut eingebundener Fruchtsäure*

2023 - „Feel Glück“ Rosé halbtrocken 0,20l 6,90 € 0,75l 24,90 €  
Weingut am Kaiserbaum – Pfalz  
*Fruchtiger Rosé mit Fruchtnuancen von roten  
Beerenfrüchten, saftig und lebendig im Geschmack*

2023 - Rosé Margarethenhof 0,20l 6,90 € 0,75l 24,90 €  
Weingut am Kaiserbaum – Pfalz  
*Im Bukett reife Erdbeeren und Himbeeren,  
besonders fruchtig und säurearm mit feiner Restsüße*

## Weißwein

2023 - La Chita Blanco Macabeo & Sauvignon Blanc Vins del Terme – Spanien <i>Wunderbar aromatisch, erinnert an exotische Früchte, harmonisch trocken mit gut eingebundener Fruchtsäure</i>	0,20l 6,90 €	0,75l 24,90 €
2023 - Sauvignon Blanc & Chardonnay Weingut Zehnthof – Nahe <i>Im Bukett Golden Kiwi, Mango und Passionsfrucht, fruchtig und saftig im Geschmack mit feiner Restsüße</i>	0,20l 6,90 €	0,75l 24,90 €
2023 - „Nana“ Vinho Branco Quinta da Lapa – Tejo – Portugal <i>In der Nase Mirabelle vereint mit leicht nussigen Noten, angenehm vollmundig und säurearm im Geschmack</i>	0,20l 7,20 €	0,75l 26,90 €
2023 - Grauburgunder trocken Weingut Zehnthof – Nahe <i>Erinnert an reife Birnen und rote Äpfel, harmonisch trocken, vollmundig und säurearm</i>	0,20l 6,50 €	0,75l 22,00 €
2023 - Alleskönner – Weißburgunder classic Künstleredition Ines Ramm & Weinstall Jensen <i>Feinfruchtiger Weißburgunder mit Aromen von Birne und frischer Ananas, harmonisch und saftig im Geschmack</i>	0,20l 7,20 €	0,75l 26,90 €
2023 - Riesling „Wolkentanz“ Schlossgut Liebieg – Mosel <i>Fruchtiger Riesling, Zitrusfrüchte und Weinbergpfirsich, saftig und mineralisch, harmonische Säurestruktur</i>	0,20l 6,90 €	0,75l 24,90 €

## Rotwein

<p>2021 - La Chita Tinto – Tempranillo  Vins del Terme – Spanien  <i>Fruchtiges Bukett, erinnert an Blaubeeren und Himbeeren,  am Gaumen harmonisch trocken mit angenehmer Fülle</i></p>	<p>0,20l 6,90 €    0,75l 24,90 €</p>
<p>2018 - „Nana“ Vinho Tinto Reserva  Quinta da Lapa – Tejo - Portugal  <i>Touriga Nacional, Castelao und Alicante Bouschet,  in der Nase Mokka und schwarzer Tee, dunkelfruchtig,  kräftig und würzig mit runden Tanninen</i></p>	<p>0,20l 7,70 €    0,75l 26,90 €</p>
<p>2022 - Malbec Veneto IGT  Cantine Borga – Veneto - Italien  <i>Reife Kirschen, Pflaume und ein Hauch Süßholz,  Wunderbar saftig und fruchtig im Geschmack</i></p>	<p>0,20l 6,50 €    0,75l 22,00 €</p>
<p>2022 - Primitivo Puglia  Künstleredition Ines Ramm – Apulien - Italien  <i>Noten von getrockneten Früchten, dunkle Schokolade und  Gewürzen, reife Tannine und wenig Säure</i></p>	<p>0,20l 7,70 €    0,75l 26,90 €</p>
<p>2022 - Rubin  Weingut Zehnthof – Nahe  <i>Fruchtige Rotweincuvée mit Aromen von saftigen Kirschen  und Waldbeeren, zeigt sich fruchtig mit feiner Restsüße</i></p>	<p>0,20l 6,50 €    0,75l 22,00 €</p>
<p>2011 - Rioja Reserva  Bodega Irekua – Rioja – Spanien  <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano und Mazuelo Trauben  von über 60-90 Jahre alten Reben, dunkle Früchte  gepaart mit feiner Holzwürze, vielschichtig &amp; komplex</i></p>	<p>0,75l 59,00 €</p>
<p>2018 - Rioja Selectionada  Bodega Irekua, Rioja, Spanien  <i>Pflaume, rote Beerenfrüchte und ein Hauch Vanille,  harmonisches Mundgefühl mit weichem Tannin</i></p>	<p>0,20l 7,70 €    0,75l 26,90 €</p>

## Cocktails

Gin Fizz Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	8,00 €
Raspberry Gin Fizz Raspberry Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda, Beerenfrüchte	8,50 €
Mojito Weisser Rum, Minze, brauner Zucker, Limette, Soda	8,50 €
Caipirinha Cachaca, brauner Zucker, Limette, Soda	8,50 €
Southern Comfort Sour Southern Comfort (Whiskey-Likör), Orangensaft, Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup	8,50 €
Pina Colada Weisser Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,50 €
Sex on The Beach Wodka, Apricot Brandy, Amaretto, Orangensaft, Kirschsaff, Grenadine	8,50 €
Mai Tai Dunkler Rum, Weisser Rum, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup	9,00 €
Tequila Saunrise Weisser Tequila, Orangensaft, Grenadine	8,00 €
Solero Likör 43, Vanillesirup, Maracujasaft, Orangensaft, Sahne	8,50 €

## Alkoholfrei

Vertigo Spezial Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Limettensaft, Mangosirup	7,50 €
Virgin Colada Ananassaft, Kokossirup, Sahne	7,50 €
Ipanema Limette, brauner Zucker, Ginger Ale	7,50 €

## Digestif

Tunel	2cl	3,00 €
No. 6	2cl	2,50 €
Bommerlunder	2cl	2,50 €
Ramazotti	4cl	5,00 €

## Grappa

Trentina	4cl	6,50 €
Lune	4cl	6,50 €
Amarone	4cl	8,90 €

## Brandy

Carlos Primero	4cl	5,50 €
----------------	-----	--------

## Cognac

Hennessy	4cl	6,50
----------	-----	------

## Likör

Sambuca	2cl	3,00 €
Baileys	4cl	5,00 €
Licor 43	4cl	5,00 €
+Milch		5,50 €

## Rum

Havana Club 3J.	4cl	5,00 €
Havana Club 7J	4cl	6,00 €
Johannsen Rum	4cl	5,50 €
Cuba Libre		+3,00 €

## Whiskey

Tullamore Dew	4cl	5,00 €
Glenfiddich 12	4cl	6,50 €
Oban 14	4cl	10,50 €
Lagavulin 16	4cl	12,90 €

## Wodka

Belvedere	4cl	7,50 €
-----------	-----	--------

## Gin

Bombay	4cl	6,00 €
Tanqueray	4cl	6,00 €
Hendick's	4cl	7,00 €
Monkey 47	4cl	9,00 €
+ Tonic		+3,00 €

## Tequila

Cuervo Especial Siler/Gold	2cl	3,00 €
-------------------------------	-----	--------