



NATIVO

TAPAS & BAR

Diese Karte ist inspiriert vom Süden.
Von langen Nachmittagen am Tisch, an denen Stunden vergehen, ohne dass man es merkt. Von der Sobremesa, diesem besonderen Moment nach dem Essen, wenn Gespräche tiefer werden, Gläser nachgeschenkt werden, gelacht, erzählt und einfach gelebt wird.

Sie ist inspiriert von der Lust am Leben.
Von gutem Essen, ehrlichen Produkten und Zutaten voller Qualität und Charakter. Von Wein, der nach Erde, Sonne und Zeit schmeckt. Von einer Küche, die verbindet und Menschen zusammenbringt.

Diese Karte erzählt von Natur, von Wärme und von Orten, an denen man den Moment genießt.

Vom Süden Spaniens und gleichzeitig von dem See, an dessen Ufer wir heute sitzen. Vom Gefühl von Freiheit, Sommer und Leichtigkeit. Von Abenden, die nie zu früh enden, und von der Freude, gemeinsam zu genießen.

Denn Essen ist für uns mehr als Geschmack.
Es ist Erinnerung, Begegnung und Lebensgefühl.

NATIVO

TAPAS & BAR

TAPAS VARIATION NATIVO

Eine mediterrane Auswahl aus kalten und warmen Tapas, liebevoll zusammengestellt zum Teilen.

KALTE TAPAS

Oliven

Marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern.

Getrockene Tomaten

Mit Pinienkernen, Honig und Olivenöl verfeinert.

Serrano

Luftgetrockneter spanischer Serrano-Schinken.

Fuet

Milde katalanische Salami mit feiner Würze.

Manchego

Spanischer Schafskäse mit nüssigem Aroma.

Marinierter Feta Käse

Eingelegt in Kräutern, Olivenöl und Gewürzen.

Boquerones

Eingelegte Sardellen nach spanischer Art.

WARMER TAPAS

Kroketten

Kroketten mit iberischem Schinken.

Patatas Bravas

Knusprig frittierte Kartoffelwürfel mit würziger Tomatensoße.

Patatas Canarias

Spanische Kartoffeln mit Meersalz und Mojo.

Tortilla

Spanisches Kartoffelomelett nach traditioneller Art.

Grillgemüse

Frisches Gemüse vom Grill mit mediterranen Kräutern.

Pimientos del padrón

Kleine grüne Paprikaschoten, in Olivenöl gebraten und mit Meersalz bestreut.

Datteln mit Speck

Das ist ein Muss :)

NATIVO

TAPAS & BAR

WARME TAPAS

Albondigas

Spanische Fleischbällchen in hausgemachter Tomatensauce.

Chorizo in Rotweinsauce

Würzige spanische Paprikawurst in kräftiger Sauce.

Knoblauch Hähnchen

Zartes Hähnchen mit Knoblauch und Olivenöl gebraten.

Rindertopf mit weißen

Bohnen

Herzhafter spanischer Eintopf mit weißen Bohnen.

SALATE

Gemischter Salat

- Mit gegrillten Garnelen
- Mit gegrillten Lachs
- Mit Rinderfiletspitzen
- Mit Hähnchen

Rote Beete Carpaccio

mit Nüsse und Honig

RACIÓN

Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chilli gebraten.

Patatas & Pulpo

Kartoffeln mit zartem Oktopus und mediterranen Gewürzen.

Gebratener Lachs

Frischer Lachs, goldbraun gebraten und leicht gewürzt.

Frittierte Calamaris

Knusprige Calamari mit Alioli.

Spanische Fish & Chips

Goldene Kartoffelchips mit eingelegten spanischen Sardellen..

Pinchitos

Marinierte Hähnchenspieße nach andalusischer Art gegrillt.

NATIVO

TAPAS & BAR

DIPS & EXTRAS

Alioli

Hausgemachte Knoblauchcreme.

Salsa Verde

Frische Kräuterölsauce.

Mojo Rojo

*Würzige kanarische Sauce mit
Paprika und Knoblauch.*

Mojo Verde

*Frische Kräutersauce mit Koriander
und Olivenöl.*

Manchego Soße

*Cremige Sauce aus spanischem
Manchego-Käse.*

Bravas Soße

*Würzige Tomatensauce mit leichter
Schärfe.*

Brotkorb

Knoblauchbrot gegrillt

HAUPTGERICHTE

Schwarzer Reis mit Garnelen und Pulpo

*Schwarzer Reis mit Sepiatinte, Garnelen
und Oktopus.*

Rinderfilet mit Grillkartoffeln und Gemüse

Spanische Kartoffeln mit Lachs und Spinat

*Lachs und Kartoffeln mit feiner Spinat-
Sahnesoße.*

Carrillada mit Andalusischen Kartoffelpüree

*Geschmorte Schweinebäckchen mit
Kartoffelpüree, Zwiebelconfit und Pedro
Ximenez Soße.*

Muscheltopf

*Venusmuscheln in mediterraner Tomaten-
Weißweinsauce mit Aromatischen
Kräutern.*

Patatas, Serrano und Spiegelei mit Trüffelreduktion

Eine wahre Geschmacksexplosion.

NATIVO

TAPAS & BAR

HAUPTGERICHTE

Nativo Burger

Hausgemachter Burger mit Serrano oder Manchego. Serviert mit Pommes

Pasta Ibérica

Tagliatelle mit würziger Chorizo und pikanter Tomatensoße.

DESSERT

Churros mit Schokosoße

Frittierte Spanisches Spritzgebäck mit Schokoladensoße serviert.

Crema Catalana

Spanische Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste.

Schoko-Haselnuss Mousse

Luftige Mousse aus Schokolade

Milchreis

Cremiger Milchreis mit Zimt und Zucker.

EIS

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Sorbet



NATIVO

TAPAS & BAR

BIER – CERVEZA

FASSBIER

Estrella Galicia	0,25l	0,4l
König Ludwig	0,3l	0,5l
Radler	0,3l	0,5l
Bier Cola Mix	0,3l	0,5l

FLASCHE

Estrella Galicia 0,0	0,33l	
Corona extra	0,33l	
Desperatos	0,33l	
König Ludwig Weizen dunkel	0,5l	
König Ludwig Schwarzbier	0,5l	
König Ludwig Weizen	0,5l	
Alkoholfrei		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser Pur/Spritzig	0,25l	0,75l
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	0,4l
Cola, Fanta, Sprite	0,2l	0,4l
Cola Light	0,33l	

NATIVO

TAPAS & BAR

GRANINI SÄFTE

0,2l 0,4l

Fruchtsäfte / -nektar

*Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Mango,
Maracuja, Erdbeer.*

Unsere Säfte sind alle auch als Schorle erhältlich.

CAFE UND WARME SPEZIALITÄTEN

Cafe americano

Milchkaffee

Latte Macchiato

Cappuccino

Cafe Cortado

Espresso mit Milchschaum

Espresso / espresso doble

Coffeinfreier Kaffee

Café Bombón

Espresso mit Kondensmilch

Carajillo

Espresso mit Brandy

Carajillo 43

Espresso mit Licor 43

Heisse Schokolade

NATIVO

TAPAS & BAR

EILLES TEE

Sommerbeeren Früchte

Pfefferminze

Grüntee Asia Superior Blatt

Earl Grey

Haskap-Beere Cranberry

EISDRINK

Eiskaffee

Eisschokolade

APERITIVOS

Sangria Nativo 0,5l 1l

Tinto de verano 0,5l 1l

Vino Tinto mit Zitronenlimonade

Rebujito 0,2l

*Very Dry Fino, Minze,
Zitronenlimonade*

Aperol Spritz 0,2l

Lillet Berry 0,2l

Canonita de Mallorca 0,2l

*Mallorquinischer Premium Aperitif aus sonnengereiften
Orangen, die mediterrane Alternative zum Aperol.*

NATIVO

TAPAS & BAR

CAVAS & CO.

Pere Ventura Brut Reserva	0,1l	0,75l
Pere Ventura Rosè Brut	0,1l	0,75l
Champagner Veuve Clicquot Yellow Label Brut <i>Eleganter Champagner mit feinen Zitrusnoten und harmonischer Frische.</i>	0,75l	
Mimosa <i>Sekt mit Orangensaft</i>	0,2l	
Sekt Schloss Koblenz <i>Prickelnder trocken Sekt mit feiner Perlage</i>	0,1l	0,75l

SHERRY

Fino	5 cl
Pedro Ximénez	5 cl

LIKÖR & CO.

Licor 43	4 cl	
Baileys	4 cl	
Carlos I Brandy	0,2cl	0,4cl
Ron Miel	4 cl	
Averna <i>Kräuterlikör</i>	4 cl	
Tequila <i>Silver und Gold</i>	4 cl	

NATIVO

TAPAS & BAR

LONGDRINKS

Gin Tonic

Bombay London Dry und Schweppes

Moscow Mule

Vodka mit Ginger Beer

Cuba Libre

Bacardi Rum mit Coca-Cola und Limette

COCKTAILS

Mojito

Caipirinha

Sex on the Beach

Tequila Sunrise

Espresso Martini

Margarita

ALCOHOL FREE COCKTAILS

Virgin Mojito

Mango Mule

San Francisco

Ipanema

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE

WEINKARTE



NATIVO

TAPAS & BAR

HAUSWEIN

Hauswein weiß 0,2l 0,75l

Hauswein Rot 0,2l 0,75l

WEISSWEIN

El Abuelo BIO – Weißwein 0,2l 0,75l

Lebendiger Weißwein aus Castilla la Mancha mit frischen Zitrus- und exotischen Fruchtaromen. Mineralisch, ausgewogen und ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Telmo Rodríguez Basa DO Rueda 2025 0,75l

Frischer Weißwein aus der Region Rueda mit Aromen von Maracuja, Zitrusfrüchten und Birne. Elegant, mineralisch und harmonisch, perfekt zu Tapas.

Ponte da Boga Blanco "G" Godello 2024 0,75l

Eleganter Weißwein aus Ribeira Sacra mit Aromen von Zitrone, Birne und floralen Noten. Frisch, mineralisch und harmonisch mit feiner Cremigkeit.

Binigrau Nounat Vino Blanco 0,75l

Exklusiver Weißwein aus Mallorca mit feinen Aromen von weißen Früchten, Blüten und einem Hauch Vanille. Vollmundig, cremig und elegant mit langem, mineralischem Abgang.

NATIVO

TAPAS & BAR

ROTWEIN

Mesta 2022 BIO

0,2l

0,75l

Bio-Tempranillo aus Castilla la Mancha mit Aromen von dunklen Beeren und feiner Würze. Fruchtig, weich und harmonisch. Ideal zu Tapas und gegrilltem Fleisch.

Quebrada Crianza Tinto 2022

0,75l

Eleganter Tempranillo aus Rioja mit Aromen von Kirschen und roten Beeren. Vollmundig, weich und harmonisch mit feiner Barrique-Note und langem Abgang.

Adega Ponte da Boga Mencia 2022

0,75l

Ausdrucksstarker Mencía mit Aromen von Kirsche, Brombeere und floralen Noten. Fruchtig, elegant und fein würzig mit harmonischem Abgang.

Telmo Rodriguez: Rioja LZ 2023

0,75l

Vollmundiger Rioja aus alten Weinbergen mit fruchtigen und fein würzigen Aromen. Harmonisch, weich und elegant und ideal zu Fleischgerichten und Reis.

Bodegas Anima Negra AN/I 2022

0,75l

Exklusiver Rotwein aus Mallorca mit intensiven Aromen von dunklen Früchten, feiner Würze und edlen Barrique-Noten. Kraftvoll, komplex und elegant mit langem, samtigem Abgang.

ROSE

Arbre Negre Rosado 2024 Mallorca

0,75l

Frischer Roséwein aus Mallorca mit Aromen von Erdbeeren und feinen Zitrusnoten. Leicht, fruchtig und perfekt für warme Sommertage.

Cuatro Pasos Rosado 2024

0,75l

Fruchtiger Rosé aus Spanien mit Aromen von roten Beeren und Granatapfel. Frisch, saftig und lebendig mit feiner Würze und harmonischem Abgang.