

THE GOOD FOOD AND DRINK COMPANY



← **BERNER & BROWN** →

← →  
TAPAS • BAR • VINOTECA • CAVA • VERMUTERIA

# Getränke, Wein & Speisen

Stand 05/2025 • Änderungen vorbehalten!



NATURAL FOOD

★ **MAGDEBURG** ★



**est. 2008**

[www.bernerundbrown.com](http://www.bernerundbrown.com)

## Herzlich willkommen ...

... im **BERNER & BROWN**, deine Tapas Bar im Domviertel - mit viel Geschichte, aber ohne miefig zu sein! Klar, wir sind hier die älteste Tapas Bar und sind auch wirklich sehr stolz auf unsere Wurzeln.

Aber: bei uns gibt's keinen Staub von gestern!

Wir leben jung, modern und international. Mit viel Herzblut und echter Handarbeit für unsere Produkte.

Entdecke unsere sorgfältig ausgewählten spanischen Weine, Cavas, Sherrys und Wermuts sowie unsere frischen, innovativen, leckeren Tapas, Brote und Dips. Schön, dass du da bist – check it out!

## Handwerk? Machen wir selbst!

Dein Genuss ist unser Ding. Wir rocken diese Tapas-Bar nun schon seit 2008 mit Herz und Seele und schnippeln alles jeden Tag frisch und von Hand. Mit viel Liebe, Zeit und volle Pulle

– und unser Team? Einfach Top, mega freundlich und stark patent!

## "Typisch Spanisch"? Pff, nööö, nicht mit uns!

Andalusische Klischees? Nicht bei uns! Spanien? Ja, klar, aber wir gucken viel weiter! Von Katalonien zum Baskenland, von Frankreich bis Italien, von Griechenland nach Israel, dem Nahen Osten und Nordafrika. Die besten Aromen treffen auf unsere eigenen, geilen Ideen.

## Das Ergebnis?

Frische Knaller, die überraschen und leider lecker sind.

Und unser Pland abei: Den ganzen Abend Snacken, Genießen und mit Freunden Abhängen!

## Nachhaltigkeit? Check!

Viele unserer Zutaten haben fette Öko-Siegel. Weil uns dein Genuss und 'ne geile Zukunft wichtig sind.

Powered by:



Da wir alle Speisen für Euch frisch zubereiten, könnte es bei hohem Gästeaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Euer Verständnis.

Danke!

## Aperitivo español / spanische Aperitife

Vermut La Madre red	5 cl	6,40 €
oder mit Thomas Henry Tonic aufgespritzt	10 cl	7,30 €

*Typus: trocken: feine Noten von Wermutkraut Lavendel, Rosmarin und Blutorangen. Dezente Herbe im Nachhall.*

Vermut La Madre white	5 cl	6,40 €
oder mit Thomas Henry Tonic aufgespritzt	10 cl	7,30 €

*Typus: süß: In der Nase feine Zitrusnoten und Orangenschale, dann dunkle Früchte und im Geschmack feine Noten von Wermutkraut, Lavendel und Rosmarin.*

Vermut La Madre rosé	5 cl	6,40 €
oder mit Thomas Henry Tonic aufgespritzt	10 cl	7,30 €

*Typus: süß: Im Glas hell mit rosa Schimmer, schon im Geruch deutlich erkennbare Erdbeernote, gepaart mit Wermutkraut und frischen Kräutern.*

## ¿Cava? ¡Una buena decisión! / spanischer Sekt

Mont Michel Cava Brut Reserva	0,1 l	7,70 €
Bodegas Cava Soler-Jové	0,75l	33,90 €

Region: Penedès

Rebsorte: Parellada, Xarel-lo, Macabeo

*Typus: trocken: Äußerst feine Perlenschnüre durchziehen das Glas, die Farbe zeigt ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet kommt ungemein fruchtig rüber, mit Zitrusfrüchten, Ananas, Apfel und Akazienblüten. Am Gaumen ist dieser Cava frisch, präzise und elegant mit verspieltem, feinperligem Mousseux. Auch im Nachhall zeigt dieser Best Buy-Schäumer nochmals sein hohes Niveau.*

Tresor Rosé Brut DOP	  0,1 l	7,70 €
Bodegas Pere Ventura	0,75l	33,90 €

Region: Katalonien

Rebsorte: Trepat

*Typus: trocken: Erdbeere, Sauerkirsche, Rose und Honig. Durch seine lebendige Fruchtsäure offenbart sich der Tresor Rosé brut am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses Cava aus der Weinbauregion Katalonien besticht schließlich mit schönem Nachhall.*  
**Auszeichnungen: Superior Goldmedaille IBA, 90 Punkte Falstaff**

## Aperitivos italianos / Italienische Aperitive

Sarti Rosa Sprizz <sup>2</sup> <i>Sarti Blutorange, Cava Brut, Tonic, Minze</i>	0,25 l	9,90 €
Aperol Sprizz <sup>2</sup> <i>Aperol, Cava Brut, Soda, Orange</i>	0,25 l	9,90 €
Campari Sprizz <sup>2</sup> <i>Campari, Cava Brut, Soda, Orange</i>	0,25 l	9,90 €
Hugo <sup>1</sup> <i>Holunderblütensirup, Limette, Minze, Cava Brut, Soda</i>	0,25 l	9,90 €

## Aperitivo Andalucía / Sherry Bodega Rey Fernando de Castilla

Sherry Fino Classic <i>Zitronige Nuancen unterlegte mit weißer Frucht, Orangenfinish. Feine Hefet, zarte Mandarine. Etwas Honig, zartnussiger Nachhall.</i>	trocken	5 cl	4,80 €
Sherry Manzanilla <i>Zarte gelbe Frucht nuances, ein Hauch von Orangen und Honig, sehr feiner nussiger Touch. Zarte Melone, mineralischer Nachhall.</i>	trocken	5 cl	5,10 €
Sherry Amontillado <i>Kräuterwürze, nussige Anklänge, zart nach Liebstöckl. Dörrfrüchte, dezente Süße, feiner Honigtouch im Abgang.</i>	halbtrocken	5 cl	4,80 €
Sherry Cream <i>Ein Hauch von dunkler Schokolade, rauchig-krauterwürzig, balsamisches Bukett. Honigsüße Textur, zarte getrocknete Marillen.</i>	süß	5 cl	4,80 €
Sherry Pedro Ximenez <i>Dörrobst, Feigenanklänge, ein Hauch von Quittengelée. Stoffig, seidig-süße Textur, harmonisch, schokoladiger Abgang</i>	edelsüß	5 cl	5,70 €

## Más Aperitivo sin alcohol / alkoholfrei

Green alkoholfrei <sup>2</sup> <i>Waldmeister, Kiwi, Minze, Limette, Soda</i>	0,3 l	7,90 €
Pink Grapefruit alkoholfrei <sup>2,4</sup> <i>Grapefruit, Maracuja, Tonic, Orange, Minze</i>	0,3 l	7,90 €
COAB <sup>2</sup> / Campari Orange alkoholfrei <sup>2</sup> <i>Orangenbittersirup, Orangensaft</i>	0,3 l	7,90 €

## Café // Kaffee

Café solo <sup>3</sup> <i>Espresso</i>	2,90 €
Café double <sup>3</sup> <i>doppelter Espresso</i>	4,60 €
Café cortado doble <sup>3</sup> <i>doppelter Espresso mit heißer Milch oder Haferdrink</i>	4,90 €
Café cortado leche y leche <sup>3</sup> <i>Espresso, gezuckerte Kondensmilch und Milchschaum</i>	5,20 €
Café crema <sup>3</sup> <i>Kaffee</i>	4,20 €
Cappuccino <sup>3</sup> <i>doppelter Espresso, Milch oder Haferdrink</i>	5,20 €
Café con leche <sup>3</sup> <i>Kaffee, Milch oder Haferdrink</i>	5,20 €
Latte Macchiato <sup>3</sup> <i>Espresso mit Milch und Milchschaum oder Haferdrink</i>	5,20 €
Café Carajillo <sup>3</sup> <i>Espresso mit 2 cl Brandy</i>	7,90 €
Barraquito <sup>3</sup> <i>gezuckerte Kondensmilch, 2 cl Likör43, Espresso und Milch, Zimt und Zitronenschnitz.</i>	8,90 €

## Chocolate // Trinkschokolade

Weißer Schokolade <sup>A5, 2, 6, 10</sup> <i>Intensiven Aromen von klassischer weißer Schokolade und dem Hauch feiner Vanille.</i>	5,20 €
Vollmilch <sup>A5, 2, 6, 10</sup> <i>Vollmilch mit den köstlichen Aromen erlesener Kakaosorten</i>	5,20 €
Dunkel <sup>A5, 6, 10</sup> <i>Kakao 45%, intensive Trinkschokolade aus dunkler schweizer Schokolade</i>	5,20 €

## Té // Tee

Früchte Tee Mischung 4,30 €  
*kräftig rote Teemischung*

Grüntee 4,30 €  
*unfermentierter Tee mit herb-frischem Geschmack*

Nana Orange Ginger Tea 4,30 €  
*Tee aus frischer Minze, Ingwer und Orange mit Honig*  
*wahlweise VEGAN mit Agavendicksaft*



vegan 4,30 €

## Bebidas sin alcohol // Erfrischungsgetränke

Thomas Henry Tonic Water <sup>4,7,9</sup> 0,2 l 3,60 €  
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2,6,9</sup> 0,4 l 5,90 €

Afri Cola <sup>2,3,6,9</sup> 0,2 l 3,60 €  
Afri Cola ohne Zucker <sup>2,3,6,11</sup> 0,4 l 5,90 €

Bluna Orange <sup>2,6,7,9,10</sup>

Bluna Zitrone <sup>6,9</sup>

## Jugos y néctares // Säfte und Nektare Niehoffs Vaihinger

Apfelsaft 100% Fruchtgehalt 0,2 l 3,60 €

Ananassaft 100% Fruchtgehalt 0,4 l 5,90 €

Bananennektar 25% Fruchtgehalt

Kirschnektar 50% Fruchtgehalt naturtrüb

Maracujanektar 25% Fruchtgehalt

Orangensaft 100% Fruchtgehalt

Cranberrynektar 28% Fruchtgehalt

Rabarbersaftschorle <sup>45% Fruchtgehalt</sup> 0,33 l 4,90 €

## Agua // Tafelwasser

sprudel, viel CO<sup>2</sup> 0,5 l 3,20 €

medium, wenig CO<sup>2</sup> 0,5 l 3,20 €

still, ohne CO<sup>2</sup> 0,5 l 3,20 €

Unser Wasser ist gefiltert und gekühlt.

## Agua mineral // Gerolsteiner Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser sprudel	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,90 €
Gerolsteiner Mineralwasser still	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,90 €

## Cervezas // Biere vom Fass

König Pilsener <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
<i>auch als Radler oder Diesel</i>	0,5 l	5,90 €
Bayreuther Hell <sup>A1</sup>	0,3 l	3,90 €
<i>auch als Radler oder Diesel</i>	0,5 l	5,90 €

## Botellas de Cervezas // Biere aus der Flasche

Landbier Fränkisch Dunkel <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €
<i>Fränkisch dunkles Landbier, untergäriges Vollbier, kernig und vollmundig im Geschmack</i>		
Maisel´s Weisse <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €
Maisel & Friends Pale Ale <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
<i>fruchtig, hopfiges Pale Ale mit Anklängen von Maracuja</i>		
Maisel & Friends West Coast IPA <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
<i>Ein IPA, stark, mit Noten von tropischen Früchten und sehr hopfig.</i>		
San Miguel Especial <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
<i>spanisches Lagerbier</i>		

## Cervezas sin alcohol // alkoholfreie Biere

Bitburger Pils alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,33 l	4,90 €
Maisel´s Hefe alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5 l	5,90 €

## Longdrinks y Cócteles con alcohol // Longdriks & Cocktails

Cuba Libre <sup>2,3,9</sup> 9,90 €  
*Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola*

Mojito <sup>2</sup> 10,90 €  
*Havana Club 3 Jahre, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda*

Gin Tonic <sup>4,9</sup> 12,90 €  
*Tommy Craft Gin Fallstein und Thomas Henry Tonic Water  
dazu Zitrone und Orange*  
oder mit  
*Gin Mare [spanischer Gin] und Thomas Henry Tonic Water  
dazu Thymian und Rosemarin*

Wodka Tonic oder Orange <sup>4,7,9,10</sup> 8,90 €  
*Absolut Vodka. Tonic Water oder Orangensaft*

Mimosa - Topsy 0,3 l 8,90 €  
*50% Sekt, 50% Orange, Cranberry- oder Maracujasaft*

Green sparkling wine <sup>2</sup> 0,3 l 9,90 €  
*Waldmeister, Kiwi, Limette, Minze und Cava Brut*

Caipirinha 9,80 €  
*Limette, Rohrzucker, Cachaça*

Sex on the Beach <sup>2</sup> 11,90 €  
*Absolut Vodka, Apricot Brandy, Maracuja- & Cranberrysaft*

La nube by La Madre 11,90 €  
*weißer Vermuth, Havana Club 7 Jahre Ananassaft, frische Limette*

## Cócteles sin alcohol // alkoholfreie Cocktails

Tapame Paraiso alkoholfrei <sup>2</sup> 8,90 €  
*Bananennektar, Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup*

Ipanema / Caipirinha alkoholfrei <sup>9</sup> 8,90 €  
*Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker*

Mojito B<sup>2</sup> alkoholfrei 8,90 €  
*Limette, Apfelsaft, Rohrzucker, Minze & Soda*

*Old school*  
NEW STYLE

**L**ust auf mehr?

Schaue in unseren Flyer!

**NIGHTOWL**



*Just give it a try!*

# BERNER & BROWN

THE TAPAS • BAR • VINOTECA • CAVA • VERMUTERIA



MONTAGS - FREITAGS  
**AB 9 UHR**  
FRÜHSTÜCK • BRUNCH &  
MITTAGESSEN  
MITTAGESSEN



BERNER & BROWN









*Just give it a try!*



**BERNER & BROWN**, die Tapasbar im Domviertel  
THE GOOD **FOOD** AND **DRINK** COMPANY  
Breiter Weg 263 • 39104 Magdeburg

## Aperitivos // Vorspeisen

- 
★★★★★  
**25** Dip Mix pequeña wahlweise auch  vegan 8,20 €  
 4 verschiedene hausgemachte Dips mit unserem Hausbrot  
 eigene Auswahl + 1,50 Euro
- 29** Dip Mix grande wahlweise auch  vegan 12,30 €  
 6 verschiedene hausgemachte Dips mit unserem Hausbrot  
 eigene Auswahl + 1,50 Euro
- ★★★★★  
 **28** Pa amb tomàquet [tres pedazos]  vegan 9,30 €  
 geröstetes, hausgemachtes Brot, Tomaten, Zwiebeln,  
 Balsamico, Essig, Kräuter, Knoblauch, wie Bruschetta / 3Stk.
- 30** Aceitunas negras y verdes <sup>A10</sup>  vegan 6,20 €  
 eingelegte grüne und schwarze Oliven mit Kräutern, Knoblauch
- 
★★★★★  
**74** Carpaccio de buey americano 13,90 €  
 rohes, amerikanisches Rindfleisch, hauchdünn geschnitten  
 mit spanischem Olivenöl und Manchego auf Rucola, ca. 70 g

### Liste chemischen Inhaltsstoffe:

1 Konservierungsstoffen 2 Farbstoff, 3 coffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 taurinhaltig, 6 Aromastoffen, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Säuerungsmittel, 10 Stabilisatoren, 11 Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

### Liste von natürlichen Allergenen:

A1 Glutenthaltiges Getreide, A2 Krebstiere, A3 Eier, A4 Fisch, A5 Milch, A6 Schalenfrüchte, A7 Sellerie, A8 Senf, A9 Trockenobst, A10 Oliven und Wein (Sulphite) A12 Nüsse, A13 Soja

Alle Speisen können Spuren aller der natürlichen Allergene enthalten.

Powered by:



★★★★★  
CHEF'S FAVORITE

Top - Empfehlung der Küchen - Profis



★★★★★  
STAFF CHOICE

Top - Empfehlung von unserem Service - Profis



★★★★★  
MUST HAVE

Top - Empfehlung von unseren Gästen






★★★★★  
BOSS-TIPP

Top - Empfehlung vom Boss

## Dip, dip: ¡Qué alegría! // Dip, Dip, Hurra

- 20 Alioli <sup>A3, A8</sup> 5,90 €  
 \*\*\*\*\* MUST HAVE  
Mayonnaise aus Ei, Öl, Senf und Knoblauch
- 21 Mojo Verde <sup>A, A</sup> 6,90 €  
 \*\*\*\*\* STAFF CHOICE  
Salsa aus Kräutern, Kapern, Senf, Sardellen und Öl.
- 22 Mojo Rojo <sup>A9, A10</sup> **medium scharf**   vegan 5,90 €  
Dip aus Tomaten, Paprika, Chili, Kräuter und Öl
- 23 Hummus con tomates <sup>A9, A10</sup>  vegan 5,90 €  
 \*\*\*\*\* BOSS-TIPP  
Kichererbsendip mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Öl
- 24 Aceite de oliva virgen extra español  vegan 5,90 €  
spanisches kaltgepresstes Olivenöl mit Meersalz
- 18 Chimichurri  vegan 5,90 €  
 \*\*\*\*\* CHEF'S FAVORITE  
arg. Sauce mit Knoblauch, Kräutern, Limette, Essig und Öl
- 26 Salsa mediterráneo <sup>A5, A9, A10</sup> 6,90 €  
Dip aus Schafkäse, Joghurt, Kräutern, Limette und Chili
- 27 Alioli vegano <sup>A8, A13</sup>  vegan 5,90 €  
Mayonnaise aus Soja, Öl, Senf, Zitrone und Knoblauch

## Ensaladas: ¡Qué delicia! // Salate: Voller Genuss!
















- 14 Ensalada de remolacha con lentejas  vegan 6,90 €  
 \*\*\*\*\* MUST HAVE  
Salat aus Roter Beete, roten Linsen, Zwiebeln, Limetten, Agavendicksaft, Kräutern und Gewürzen <sup>A6 A12</sup>
- 39 Champiñones marinados <sup>A8 A10</sup>  vegan 7,90 €  
eingelegte Champignons in hausgemachter Marinade

Unsere Tapas wiegen zwischen 80g bis 160g.  
Wir empfehlen Euch 3 bis 4 Tapas pro Person.





*Zu all unserer Speisen reichen wir  
unser hausgemachtes Brot.*

Da wir alle Speisen für Euch frisch zubereiten, könnte es bei hohem Gästeaufkommen zu längeren Wartezeiten kommen.  
Herzlichen Dank für Euer Verständnis.

## Sin carne: ¡Pura garra! // Kein Fleisch: Volle Power!

- |  |    |  |                  |
|--|----|--|------------------|
|  | 10 | Tortilla estilo español (ca 20cm) <sup>A3, A5, A10</sup><br>Omelette aus Ei, Kartoffeln und Zwiebeln   | 11,90 €          |
|    | 11 | Bolitas de Quínoa y Chimichurri  <b>vegan</b><br>Quinoa Bällchen mit Leinsamen, Kichererbsen,<br>Zwiebeln, Karotten, Tomate, Knoblauch und dazu Pesto <sup>A1 A6 A9 A13</sup> | 8,90 €           |
|    | 16 | Tiras de soja estilo pollo y Chimichurri  <b>vegan</b><br>Sojastreifen nach Hähnchenart mit Muskatblüte,<br>Koriander, Selleri und Knoblauch                                  | 9,90 €           |
|  | 17 | Bolitas de patata, parmesano y ajo silvestre<br>Kartoffelbällchen mit Parmesan, Bärlauch und<br>Schafskäsecreme <sup>A1 A3 A5</sup>  | 9,30 €           |
|    | 31 | Coca Mallorquina<br>mallorquinische Pizza, belegt mit Paprika, Zwiebel,<br>Tomate, Oliven und Ziegenkäse / oder Vase  <b>vegan</b>  | 7,90 €<br>7,90 € |
|    | 32 | Pimientos de Padrón  <b>vegan</b><br>galicische Paprika, gebraten in Öl mit Meersalz  | 7,30 €           |
|  | 33 | Las patatas dulces fritos <sup>A1 A5 A7 A10</sup><br>frittierte Süßkartoffelsticks mit Kerbelquark und Chimichurri<br>wahlweise VEGAN mit veganen Dip  <b>vegan</b>           | 6,90 €<br>6,90 € |
|  | 34 | Patatas bravas con Alioli <sup>A3 A8 (A13)</sup><br>Kartoffelecken mit Knoblauchmayonnaise<br>wahlweise VEGAN mit veganer Alioli  <b>vegan</b>                                | 5,90 €<br>5,90 € |
|  | 35 | Edamame con sal marina y ajo <sup>A13</sup>  <b>vegan</b><br>Sojabohnen in der Schote mit Meersalz, Chili und Knoblauch  | 5,90 €           |
|  | 36 | Queso de oveja frito con Alioli <sup>A1 A3 A5 A7 A8</sup><br>panierte Schafskäsebällchen mit Kräutern und Alioli   | 9,90 €           |
|  | 37 | El hinojo con queso de oveja <sup>A5</sup><br>gebratener, karamellisierter Fenchel, Schafskäse & Orange<br>wahlweise VEGAN mit geräuchertem Tofu  <b>vegan</b>              | 7,90 €<br>7,90 € |
|  | 38 | Las Verduras fritas <sup>A5</sup><br>in Butter gebratenes, buntes Gemüse mit Kräutern<br>wahlweise VEGAN in Pflanzenöl gebraten  <b>vegan</b>                               | 7,30 €<br>7,30 € |
|  | 48 | Selección de croquetas <sup>A1, A3, A5, A6, A7, A8, A9, A12, A13</sup><br>- 1 Kartoffelbällchen mit Parmesan und Bärlauch<br>- 1 Quinoa Bällchen mit Leinsamen, dazu Chimichurri<br>- 1 Schafskäsebällchen auf Alioli  | 9,50 €           |

## Cerdo y vacuno: Poder carnívoro // Schwein und Rind: Fleisch mit Wumms!

- 40 Albóndigas en salsa de tomate <sup>A1 A3 A5 A6 A8 A9</sup> 9,20 €  
*Hackfleischbällchen aus Schwein und Rind, Weizen, Ei, Erbsen, Kräuter und Tomatensauce, ca. 150 g Rohgewicht*
- 41 Dátiles envueltos en jamón <sup>A6 A9 A10 A12 A13</sup> 6,90 €  
 STAFF CHOICE  
*Datteln im Schinkenmantel, mit Mandeln gefüllt, dazu ein Apfel - Chili - Rosmarin Mus / 6 Stk.*
- 42 Queso de cabra envueltos en jamón <sup>A5 A7 A9 A10 A12</sup> 8,80 €  
*Ziegenkäse im Schinkenmantel, in Rosmarinbutter gebraten ca. 100 g Rohgewicht*
- 43 Filete la Cerda Duroc Iberico 13,90 €  
*span. Spitzenqualität Schweinefilet, ca. 110 g Rohgewicht*
- 44 Filete de ternera de Namibia 18,90 €  
 MUST HAVE  
*edelstes Filet von Free-Range Rindern aus Namibia. medium gebraten, ca. 110 g Rohgewicht*
- 45 Chorizo Barbacoa frito en Tomate picante 8,90 €  
*edle Duroc Iberico Salamispezialität aus dem Rioja in Tomatensauce nach Art des Hauses <sup>A5 A8 A9 A10 / 6</sup>*  
*ca. 110 g Rohgewicht*
- 46 Galtes de Vedella <sup>A7 A8 A9 A10</sup> 16,90 €  
 CHEF'S FAVORITE  
*katalanische Ochsenbäckchen in Rotwein, mit frischen Kräutern, Tomaten und Gemüse gegart. ca. 110 g Rohgewicht*
- 47 Roast beef 19,90 €  
 CHEF'S FAVORITE  
*Roast beef vom Grill, einfach mit Salz und Pfeffer ca. 220 g Rohgewicht*

## El pollo que no es pollo cualquiera // Das ist nicht irgendein Huhn.

- 50 Pollo al Panko crujiente <sup>A1 A3 A7 A8</sup> 9,90 €  
 MUST HAVE  
*Hähnchen im Pankoteig, knusprig frittiert mit Rosmarinmayonnaise, ca. 110 g Rohgewicht*
- 51 Pollo con salsa teriyaki y sésamo <sup>A6 A10 A12</sup> 9,90 €  
*Hähnchen mit Teriyaki Sauce, Balsamico, Honig, Sesam, Lauch und Zuckerschoten, ca. 110 g Rohgewicht*
- 52 Pollo con Miel y Mostaza <sup>A5, A7</sup> 9,90 €  
 STAFF CHOICE  
*Hähnchen mit Honig, Senf, Balsamico, Mango, Chili frische Kräuter und Knoblauch ca. 110 g Rohgewicht*
- 53 Alas de Pollo <sup>A12 A13</sup> 7,90 €  
*Chicken Wings mit einer Honig - Chili Glasur. ca. 100 g*

## Mar y sabor: ¡Qué rico! // Fisch & Meer: Einfach lecker!

60 Anchoas y / o Boquerones<sup>A4 A7</sup> ca 80g 10,90 €  
salzig und / oder sauer marinierte Sardellenfilets,

61 Bruschetta de Salmón con Tomate y Queso 12,90 €  
Lachs, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Balsamico ca. 150 g



62 Rabas Empanadas<sup>A1 A3 A7 A8 A12 A13</sup> 8,90 €  
frittierter Tintenfisch im Teig, Zitronenmayonnaise ca. 100 g

63 Crestes d'espínacs amb panses,  
pinyons i anxoves<sup>A1, A3, A4, A5, A9, A10, A12</sup> 9,90 €  
katalanische Blätterteigtaschen mit Spinat, Pinienkern  
Rosinen, Sardellen dazu Apfel-Chili-Rosmarin Mus

64 Salmón y queso feta el calabacín<sup>A4 A8 A10 A12 A13</sup> 12,90 €  
Lachs & Schafskäse im Zucchiniestreifen gerollt, ca. 120g



66 Gambas a la plancha<sup>A2 A5 A8 A9</sup> 12,90 €  
arg. Rotgarnelen mit Knoblauch in Butter gebraten  
ca. 140 g Rohgewicht Garnelen / 5 Stk.



## Queso, jamón y cero discusión // Käse, Schinken – keine Diskussion.

70 Käseplatte mit 5 Sorten Käse<sup>A5 A8</sup> ca. 170g 18,50 €  
ca. 85g 9,50 €

3 Hartkäse\* und 2 Weichkäse\* dazu reichen wir fruchtig,  
scharfes Gelee und unser Hausbrot \* Denominación de Origen

71 Jamón Ibérico cebo de campo<sup>A1, A7, A11</sup> ca. 50g 12,10 €



iberischer Prämium-Schinken vom Schwein  
mind. 75 % mit Eichen gefüttert wurden und dieser Mast  
mindestens 30 % ihrer Gewichtszunahme verdanken, in der  
Endmast (cebo de campo) vorwiegend Getreidefutter.  
38 Monate gereift \*\*icc Certificado Calidad Productos Ibéricos

## Tapitas: ¡Pa' picar con arte! // Zum Naschen mit Stil!

72 Manchego, serrano y chorizo<sup>1, 6, 7, 10, 11</sup> 9,90 €  
Mix aus spanischen Käse, Serranoschinken und Chorizo-Salami

73 Tres pedazos de carne<sup>A1, A7</sup> 20,10 €  
para chuparse los dedos




Mix aus Hähnchen in Pankoteig, Duroc Filet und Roast beef

## Tapas solo: ¡Mi momento egoísta! // Tapas für 1en: Mein egoistischer Moment!

- 91 **Plato de Tapas clásico** <sup>A1, A3, A8, A12</sup> 21,50 €  
*mediterranes Pfannengemüse, Serranoschinken, Chicken Wings mit einer Honig- Chili Glasur, Tintenfisch im Teigmantel, Kartoffelecken mit Alioli & Mojo Rojo*
- 92 **Plato de Tapas del mar** <sup>A1, A2, A3, A4, A6, A8</sup> 25,50 €  
*Knoblauchgarnelen, Lachs Bruschetta, sauer eingelegte Sardellen mit Kräuter und Knoblauch, mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelecken mit Alioli und Mojo Verde*
- 93 **Plato de Tapas vegetariano** <sup>A1, A3, A5, A9, A10</sup> 24,90 €  
*Pimientos de Padrón, Süßkartoffelsticks mit Kerbelquark, gebratenes Gemüse, sautierter Fenchel mit Schafskäse, Kartoffelecken und Alioli, Humus mit Tomaten*  
 wahlweise auch vegan  **vegan 24,90 €**
- 97 **Plato de Tapas de carne** <sup>A1, A3, A8, A9, A10</sup> 27,90 €  
 **MUST HAVE**  
*Hähnchenbrust im Pankoteig mit Rosmarinmayonnaise, Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Ochsenbäckchen in Rotwein, Carpaccio vom Rind mit span. Olivenöl auf Ruccola und Manchego, Kartoffelecken mit Alioli und Schafskäsecreme*

*extra Brot für 2,50 € <sup>A1</sup>*

## Dulce tentación: ¡A pecar! // Süße Sünde: Muss sein!

- 81 **Crema Catalana** <sup>A1 A3 A5</sup> 7,40 €  
 **MUST HAVE**  
*Vanillecreme mit Zimt, Orange, Zitrone und einer karamellisierten Zuckerdecke*
- 82 **Panna cotta amb gelea de mango** <sup>A13</sup>  **vegan 7,40 €**  
 **STAFF CHOICE**  
*vegane Panna Cotta mit Mango Gelee aus Kokos, Soja, Thymian, Koriander, Maracuja und Orange <sup>A13</sup>*
- 83 **Pancakes americanos** <sup>A1, A3, A5, A13</sup> 7,40 €  
 **MUST HAVE**  
*amerikanische Pancakes mit kanadischem Ahornsirup*
- 86 **Pastel de chocolate** <sup>A1 A3 A5 A12</sup> 7,90 €  
 **CHEF'S FAVORITE**  
*Schokoladen- Lava- Kuchen*

# BERNER & BROWN

TAPAS • BAR • VINOTECA • CAVA • VERMUTERIA

THE GOOD FOOD AND DRINK COMPANY

*Just give it a try!*

## Wein, Cava & Brandy

★ MAGDEBURG ★



est. 2008






## Weißweine aus Spanien


<b>Vino de la Tierra Blanco / Landwein</b>	0,1 l	3,10 €
auch als Weinschorle	0,2 l	6,20 €
<i>Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	0,5 l	15,50 €
	1,0 l	31,00 €

*Typus: trocken: Intensive Aromen von weißen Blüten, Melone und reifer Birne. Gut ausbalanciert, viel Frucht und mit einem feinen, würzigen Nachhall.*

<b>Care Blanco sobre Lias</b>	0,1 l  <b>vegan</b>	3,50 €
Bodegas Añadas	0,2 l	6,90 €
Region: Campo de Cariñena D.O.	0,75 l	20,70 €


*Rebsorte: Chardonnay, Macabeo, Garnacha Blanca*

*Typus: trocken: Kristallklar mit grünlichen Reflexen. Klare, exotische Frucht mit Anklängen von Blüten. Am Gaumen etwas Apfel und Birne.*

<b>Letargo Blanco</b>	 <b>STAFF CHOICE</b>	0,1 l	3,80 €
Bodegas d Mateos		0,2 l	7,60 €
Region: D.O.Ca. Rioja		0,75 l	22,80 €

*Rebsorten: 100% Tempranillo Blanco*

*Typus: trocken: Frisch und strukturiert. Noten von Steinobst wie Nektarinen und Pfirsich kombiniert mit Citrus-Aromen.*

<b>Flor Innata</b>	 <b>MUST HAVE</b>	0,1 l	3,60 €
Bodegas Grupo Valdecuevas		0,2 l	7,80 €
Region: Rueda D.O.		0,75 l	23,40 €

*Rebsorten: 90% Verdejo, 10% Sauvignon Blanc*

*Typus: trocken: Intensiver Duft nach tropischen Früchten sowie mit blumig, grasige und kräutrige Noten. Voluminös, dabei sanft und gefällig.*

<b>Mas Oliveras Blanco</b>		0,1 l	4,10 €
Bodegas Ramón Roqueta		0,2 l	8,20 €
Region: Catalunya D.O.		0,75 l	24,60 €

*Rebsorten: 80% Macabeo, 20% Chardonnay*

*Typus: trocken: Duft nach frischen Melonen, Birne und Maracuja. Weinig und beerig mit sehr sanften Geschmack mit milder Säure.*

<b>la Boscana Blanco</b>	 <b>BOSS-TIPP</b>	0,1 l	4,30 €
Bodegas Costers del Segre		0,2 l	8,60 €
Region: Costers del Segre DO		0,75 l	25,80 €

*Rebsorten: Chardonnay / Viognier*

*Typus: trocken: Im Glas ein brillantes Goldgelb. Frisch und elegant. Die lebendige Fruchtsäure sorgt für eine beschwingte Leichtigkeit, während feine Aromen von Akazie, Pfirsich, Banane und Aprikose eine harmonische Fruchtigkeit entfalten. Florale Noten wie Veilchen, Lavendel und Rose verleihen dem Wein eine verspielte, jugendliche Tiefe.*

## Roséweine aus Spanien

<b>Vino de la Tierra Rosado / Landwein</b>	0,1 l	3,10 €
auch als Weinschorle	0,2 l	6,20 €
Rebsorten: 100% Syrah	0,5 l	15,50 €
	1,0 l	31,00 €

*Typus: trocken: Ein junger, fruchtiger Rosé. Einladendes Pink im Glas, das feinfruchtige Bouquet mit reifen Himbeeren, saftigen Erdbeeren und einem Hauch Cassis ist ebenso animierend wie der fruchtig-saftige Geschmack.*

<b>Care Rosado Cariñena</b>	0,1 l  <b>vegan</b>	3,50 €
Bodegas Añadas	0,2 l	6,90 €
Region: Cariñena D.O.	0,75 l	20,70 €

*Rebsorten: Tempranillo, Cabernet-Sauvignon*

*Typus: trocken: Dieser Wein präsentiert eine faszinierende Aromenpalette, die die Sinne verzaubert. Die Nase wird von einem Strauß saftiger roter Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren umschmeichelt, die durch zarte florale Noten von Rosenblüten und Veilchen ergänzt werden.*

## ¿Cava? ¡Una buena decisión! / spanischer Sekt

<b>Mont Michel Cava Brut Reserva</b>	0,1 l	7,70 €
<b>Bodegas Cava Soler-Jové</b>	0,75 l	33,90 €
<b>Region: Penedès</b>		

**Rebsorte: Parellada, Xarel-lo, Macabeo**

*Typus: trocken: Äußerst feine Perlenschnüre durchziehen das Glas, die Farbe zeigt ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet kommt ungemein fruchtig rüber, mit Zitrusfrüchten, Ananas, Apfel und Akazienblüten. Am Gaumen ist dieser Cava frisch, präzise und elegant mit verspieltem, feinperligem Mousseux. Auch im Nachhall zeigt dieser Best Buy-Schäumer nochmals sein hohes Niveau.*

<b>Tresor Rosé Brut DOP</b>	 0,1 l  <b>vegan</b>	7,70 €
Bodegas Pere Ventura	0,75 l	33,90 €
Region: Katalonien		
Rebsorte: Trepat		

*Typus: trocken: Erdbeere, Sauerkirsche, Rose und Honig.*



*Durch seine lebendige Fruchtsäure offenbart sich der Tresor Rosé brut am Gaumen herrlich frisch und lebendig. Das Finale dieses Cava aus der Weinbauregion Katalonien besticht schließlich mit schönem Nachhall.*

**Auszeichnungen: Superior Goldmedaille IBA, 90 Punkte Falstaff**

## Rotweine aus Spanien

<b>Vino de la Tierra Tinto / Landwein</b>	0,1 l	3,10 €
auch als Tinto de verano (süße Schorle)	0,2 l	6,20 €
Rebsorten: 100% Tempranillo	0,5 l	15,50 €
	1,0 l	31,00 €

*Typus: trocken: Intensive Fruchtnotenprägen diesen leichten Rotwein. Ein schöner Basic Wein und guter Begleiter für den ganzen Abend.*

<b>Care Tinto Sobre Lias</b>	 STAFF CHOICE	0,1 l  <b>vegan</b>	3,50 €
Bodegas Añadas		0,2 l	6,90 €
Region: Campo de Cariñena D.O.		0,75 l	20,70 €

Rebsorte: Garnacha, Syrah

*Typus: trocken: Intensive Aromatik. Am Gaumen Fülle und feine Noten von Brombeere und Himbeere, etwas Vanille, auch Kaffee und Toffee. Kraftvoll und lang im Abgang. Ein Wein mit Persönlichkeit und Charakter. Fruchtig.*

<b>Borsao Tinto Selección</b>	0,1 l	3,50 €
Bodegas Borsao	0,2 l	6,90 €
Region: Campo de Borja D.O.	0,75 l	20,70 €


Rebsorten: 70% Garnacha, 20% Syrah, 10% Tempranillo

*Typus: trocken: Intensives Aroma nach reifen Kirschen und Himbeeren mit blumigen Tönen und würzigen Nuancen. Ausgewogene Tannine.*

<b>Letargo Tempranillo</b>	0,1 l	3,80 €
Bodgas d Mateos	0,2 l	7,60 €
Region: D.O.Ca. Rioja	0,75 l	22,80 €

Rebsorten: 100 % Tempranillo

*Typus: trocken: Ein leichter, sommerlicher Rotwein mit schöne Aromatik von Schwarzkirschen. Eher leicht und schöne Primärfrucht.*

<b>Primicia JT</b>	 BOSS-TIPP	0,1 l	3,20 €
Bodegas Bodegas Casa Primicia		0,2 l	7,40 €
Region: Rioja D.O.Ca		0,75 l	22,20 €

Rebsorte: 100% Tempranillo

*Typus: trocken: Ein herrlicher Roter mit fruchtiger Fülle und weichem Gerbstoff. Die Barriquelagerung verleiht ihm Ernst und eine angenehme Tiefe. Orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen.*

<b>La Boscana Tinto</b>	 BOSS-TIPP	0,1 l	4,30 €
Bodegas Costers del Siò		0,2 l	8,60 €
Region: Costers del Siò D.O.		0,75 l	25,80 €

Rebsorten: Tempranillo, Garnacha, Syrah,

*Typus: trocken: Er besticht mit klaren Aromen von Johannisbeere und Cassis, ergänzt durch dezente Vanille-, Gewürz- und Röstaromen. Ein kraftvoller Körper und ein samtiges Tanningerüst bieten eine perfekte Balance. Die reife Frucht vereint sich mit würzigen Aromen.*

## Weißweine aus Spanien • wechselnde Jahrgänge

### Valdecuevas



\*\*\*\*\*  
STAFF CHOICE

0,75 l

29,90 €

Bodegas Valdecuevas

Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc

Typus: **trocken:** In der Nase dominieren tropische Früchte zusammen mit Zitrusnoten und feinen mineralischen Noten. Am Gaumen rund, mit frischer Säure und einer gewissen Eleganz

### Picapoll Blanc



\*\*\*\*\*  
BOSS-TIPP

0,75 l

30,70 €

Bodegas Bodegas Abadal

Region: Pla de Bages DO

Rebsorten: Picapoll

Typus: **trocken:** Ein frischer, aromatischer Weißwein, der die Essenz des Pla de Bages perfekt einfängt. Mit lebendiger Säure und Aromen von Zitrusfrüchten, Mango, Pfirsich und grünem Gras, umhüllt von einer feinen Mineralität, ist er der ideale Begleiter für leichte Gerichte oder unvergessliche Sommertage.

### Edetària Via Edetanablanco



\*\*\*\*\*  
STAFF CHOICE

0,75 l

34,20 €

Bodegas Edetària

Region: Terra Alta D.O.

Rebsorten: Garnacha blanca

Typus: **trocken:** Weiße Rosen, Litchis sowie mineralische Noten machen neugierig auf den ersten Schluck. Durch die Lagerung auf der Feinhefe zeigt er am Gaumen ein kräftiges Rückgrat, der gekonnte Einsatz der Barriques offenbart sich im Mund als cremiger Schmelz, der für einen langen Abgang sorgt. **Auszeichnungen: 90 James Suckling Punkte, 93 Wine Spectator Punkte**

### Albariño Fillaboa



\*\*\*\*\*  
CHEF'S FAVORITE

0,75 l

38,90 €

Bodegas Fillaboa

Region: D.O. Rais Baixas

Rebsorten: 100% Albariño

Typus: **trocken:** Komplexe Aromatik von Steinobst, Ananas und Grapefruit, gepaart mit floralen Noten. Am Gaumen elegant, mit guter Struktur und fast salzigem Nachhall.

**Auszeichnungen: 90 Guía Peñin Punkte**

### Murmuri



\*\*\*\*\*  
BOSS-TIPP

0,75 l

49,70 €

Bodegas Mas Doix

Region: Priorat DOCa

Rebsorte: Garnacha blanca, Macabeo

Typus: **trocken:** Aromen von Zitrus- wie Grapefruit und Orange, ergänzt von exotischen Noten von Pfirsich und Mango sowie einer feinen Mineralität und floralen Akzenten. Am Gaumen ist er frisch und präzise, mit einer knackigen Säure, die die Frucht perfekt unterstützt.

**Auszeichnungen: 91 Robert Parker Punkte, 91 Guía Peñin Punkte**

## Rotweine aus Spanien • wechselnde Jahrgänge

### Las Canteras



\*\*\*\*\*  
CHEF'S FAVORITE

0,75 l

23,60 €

Bodegas Viñedos y Bodegas Muñoz

Region: Castilla, Kastilien La Mancha

Rebsorten: Merlot, Syrah, Tempranillo

Typus: **trocken**: 12 Monaten Reifezeit im Fass. Erstaunlich üppiges

Bouquet mit Süßkirschen, Veilchen, Schokolade und Vanille. Am

Gaumen schmeichelt der Wein durch seine saftig, beerige Frucht.

### Via Terra Selection Tinto



\*\*\*\*\*  
STAFF CHOICE

0,75 l

28,90 €

Bodegas Edetària

Region: Terra Alta D.O.

Rebsorten: 100 % Garnacha Peluda

Typus: **trocken**: Intensive Frucht nach Kirschen, Zwetschgen und Marzipan. Sattfruchtig, jedoch mit vielfältigeren Aromen und einem eher kühlen Charakter und angenehm lebendige Säure. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und kurze Zeit in gebrauchten Eichenfässern.

**Auszeichnungen: 90 Guía Peñin Punkte**

### Pajaro Rojo



\*\*\*\*\*  
BOSS-TIPP

0,75 l

33,60 €

Finca Losada, Bierzo

Region: Bierzo D.O.

Rebsorten: 100% Mencia

Typus: **trocken**: Die reifen Trauben der zwischen 30-40 Jahre alten Mencia-Rebstöcke werden von Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Sehr intensive Fruchtaromen von Brombeeren und roten Kirschen, feine Kräuter- und Gewürznoten. Ein sehr eleganter, frisch-fruchtiger und vielschichtiger, aber nicht zu schwerer Wein.

**Auszeichnungen: 91 James Suckling, 91 WineSpectator**

### Edetària Via Edetana tinto



\*\*\*\*\*  
BOSS-TIPP

0,75 l

38,20 €

Bodegas Edetària

Region: Terra Alta D.O.

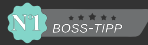
Rebsorten: 50% Garnacha Peluda, 50% Garnacha Tinta

Typus: **trocken**: Der Edetària Via Edetana Garnatxa Negra/Garnatxa Peluda 2022 ist ein 12 Monate im Fass gereifter Rotwein, dezent gereift und mit einem konzentrierten Profil. In der Nase stechen reife rote Früchte wie Kirschen und Himbeeren hervor, begleitet von balsamischen Noten beim Schwenken des Glases. Am Gaumen ist er vollmundig, üppig und langanhaltend, mit süßen und runden Tanninen, die ihn anhaltend machen. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank und 12 Monate in gebrauchten Eichenfässern.

**Auszeichnungen: 90 James Suckling Punkte, 93 Wine Spectator Punkte**

## Rotweine aus Spanien • wechselnde Jahrgänge

### Vi de Vila de Porrera



0,75 l

44,80 €

Bodegas Cims de Porrera

Region: Priorat D.O.C.

Rebsorte: Syrah und Cabenet Sauvignon

Typus: **trocken**: Intensive Aromen von reifen schwarzen Früchten, wie Brombeeren und Kirschen und Gewürzen.

Diese werden von einer mineralischen Note begleitet, die an den charakteristischen "llicorella"-Schieferboden erinnert. Der Wein hat eine gute Struktur, mit gut eingebundenen Tanninen und einer feinen Säure, die ihm Frische verleiht.

### Valderiz

0,75 l

53,20 €

Bodegas y Viñedos Zuazo Gastón

Region: Ribera del Duero D.O.

Rebsorten: 95% Tinto Fino, 5% Albillo

Typus: **trocken**: Mineralisch, mit guter Frische und einem interessanten Mix aus roten Früchten und reiferen, nussigen Aromen am Gaumen.

Gute Kräuterwürze und Toast-Aromen vom Fassausbau von 24 Monaten im Eichenfass.

**Auszeichnungen: 94 James Suckling Punkte, 96 Wine Spectator Punkte, 90 Guía Peñin Punkte**

### Inici



0,75 l

68,60 €

Bodegas Merum Priorati DOCa

Region: Priorat D.O.C

Rebsorten: 60% Garnacha Negra, 40% Cariñena  
10% Cabernet Sauvignon

Typus: **trocken**: Dunkles Kirschrot mit ziegelfarbenen Reflexen. In der Nase komplexe Aromen von Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Anis und Leder. Am Gaumen ist der Wein trotz seines vollen Körpers elegant.

Das Tannin ist feinkörnig, die Säure gut integriert. Er zeigt feine Holznoten vom Ausbau in französischer Eiche. **Auszeichnungen: Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2018**

## Brandy

**Solera Reserva** 2 cl 4,90 €

Bodegas Fernando de Castilla

Region: Brandy de Jerez

Rebsorte: 100% Palomino

*Typus: Im Geschmack zeigt er sich fruchtig, dabei ausgewogen, mit großer Komplexität. Klares Bernsteinengelb mit leuchtend goldenen Reflexen. Delikate florale Aromen, Anklänge von Vanille, elegant, rassig, kraftvoll, gut eingebundenes Holz, weich am Gaumen, feines Wechselspiel von Frucht und Säure, begleitet von Lakritznoten.*

**Cardenal Mendoza Clásico** 2 cl 5,90 €

Bodegas Sánchez Romate Hermanos

Region: Brandy de Jerez

*Typus: Der Cardenal Mendoza reift in amerikanischen Eichenfässern, die zuvor für die Herstellung von Pedro Ximénez Weine und Oloroso Weine verwendet wurden. Kräftig, fruchtige Rosinenarome mit angenehmer Süße, weich und würzig.. Besonders geprägt von deutlichen Eichenholztönen und Olorosogeschmack. Im Abgang vollmundig, zart, sehr lange und nachhaltig. Länger als 15 Jahre gelagert.*

**Unico Solera Gran Reserva 1972** 2 cl  23,60 €

Bodegas Fernando de Castilla

Region: Brandy de Jerez

Rebsorte: 100% Palomino

*Im traditionellen Solera-System gereift und in alten Oloroso-Fässern veredelt, zählt der Brandy Unico zu den besten der Welt. Limitiert und handabgefüllt, ist er nur für Kenner und Connaisseurs. Hergestellt aus intensiven, trockenen Weinen der Region, reift der Brandy über Jahre zu einem komplexen Genusslebnis. Der Unico, aus einem Solera von 1972, überzeugt in der Nase mit Aromen von Trauben, Trockenfrüchten, Vanille und Nüssen. Am Gaumen ist er seidig, trocken und elegant mit einem langen Abgang. Ein exklusiver Genuss!*

FERNANDO  
DE CASTILLA

## Obstbrände und Kräuter

Williamsbirne , Fallstein Destillerie 2 cl 4,10 €

Quitte, Fallstein Destillerie 2 cl 4,10 €

Apfel im Eichenfass, Fallstein Destillerie 2 cl 4,10 €

Absacker Black Label Kräuter 2 cl 4,30 €

Hierbas de Mallorca Mezcladas Kräuter 2 cl 3,60 €

THE GOOD FOOD AND DRINK COMPANY

*Just give it a try!*

*Immer auf dem Laufenden bleiben!  
• Folge uns auf Instagram. •*



**BERNER & BROWN**

THE GOOD FOOD AND DRINK COMPANY

die Tapasbar im Domviertel

Breiter Weg 263

39104 Magdeburg • SA

We're not too expensive, we're too hot for cheap, just like you, babe!