



El Castillo

Restaurant

Spanien
trifft **Hessen!**





herzlich willkommen im el castiño



Wusstet ihr, dass Spanien und Dreieichenhain
dieselben Farben tragen?

Ja, wirklich - Rot und Gelb
stehen uns beiden ausgezeichnet.

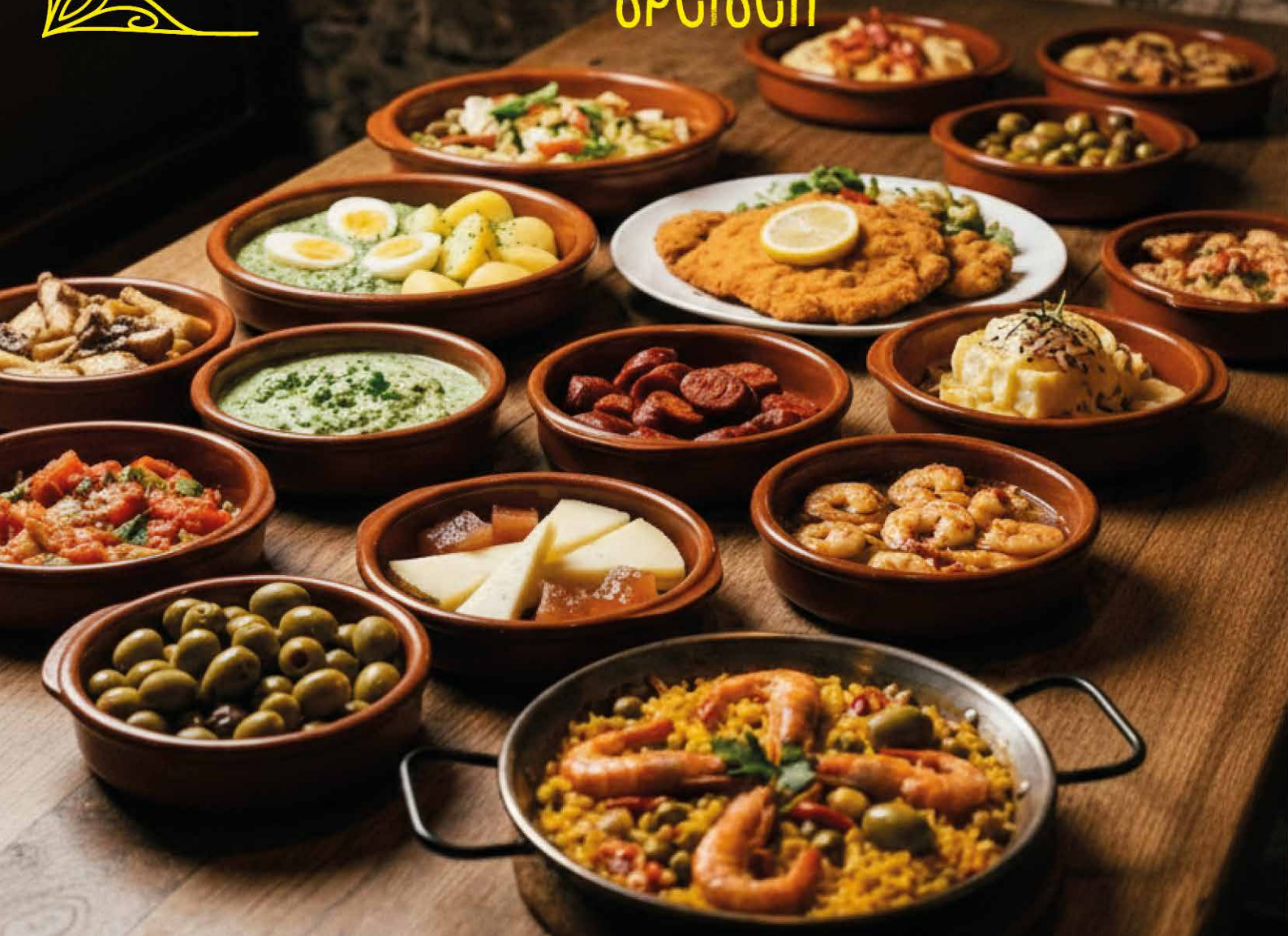
Da lag es natürlich nahe,
unsere Speisekarte farblich ein bisschen
anzupassen. Man könnte fast sagen:
Wenn schon die Flaggen harmonisieren,
dann dürfen es die Gerichte erst recht!

Viel Spaß beim Durchstöbern
und ¡Buen provecho!



alimentos

speisen



Salsas y pan

- | | |
|--|---------------|
| 1 Alioli | 2,50 € |
| <i>Klassische Knoblauchcreme</i> | |
| 2 Alioli de hierbas | 2,90 € |
| <i>Kräuter-Alioli</i> | |
| 3 Alioli picante | 2,90 € |
| <i>Würzige Alioli mit Paprika & Chili</i> | |
| 4 Salsa Brava | 3,00 € |
| <i>Würzig, pikante Paprikanote, perfekt zu Patatas</i> | |
| 5 Pan del Campo | 2,50 € |
| <i>Rustikales Bauernbrot</i> | |
| 6 Baguette | 2,00 € |
| <i>Knusprig, zum Dippen oder als Beilage</i> | |

ensaladas

- | | |
|---|---------------|
| 7 Kleiner Gartensalat | 6,00 € |
| <i>Bunte Blattsalate, frische Kräuter und leichtes Dressing</i> | |
| 8 Salat-Bowl (frei kombinierbar) | 9,90 € |
| <i>Frische Blattsalate, Rucola, Gurke, Tomate, Kräuter & Croutons</i> | |
| + Topping-Auswahl: | |
| • Hähnchenspieß | + 5,50 € |
| • Thunfisch | + 4,50 € |
| • Gambaspieß | + 6,50 € |
| • Gegrilltes mediterranes Gemüse | + 4,50 € |
| + Dressing-Auswahl: | |
| • Honig-Balsamico | |

allergenhinweis

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal für die Auflistung der genauen Deklarationen. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.



entrantes

9 Zwiebelsuppe gratiniert 6,50 €

Mediterrane Zwiebelsuppe mit Manchego goldbraun überbacken, serviert mit frischem Kräuter-Crouton

10 Tomatensuppe mediterran 5,50 €

Mit sonnengereiften Tomaten, Basilikum, Olivenöl und leichter Knoblauchnote, verfeinert mit einem Hauch Meersalz

11 Handkäs'-Tatar 7,50 €

Zart gewürfelter Handkäse, serviert mit frischen Kräutern und knusprigem Bauernbrot

12 Handkäse „con musica“ 6,90 €

Klassischer Handkäse, mariniert mit roten Zwiebeln, garniert mit frischer Kresse

13 Frittierter Schafskäse „mediterran veredelt“ 8,90 €

Knusprig paniierter Schafskäse, serviert mit Rosmarin-Honig

14 Burrata mediterran 11,90 €

Cremige Burrata auf marinierten Tomaten, Basilikum-Pesto und Baguette

15 Rindertatar mediterran 17,50 €

Fein geschnittenes Rindertatar mit Oliven, getrockneten Tomaten, Basilikum & Zitronenabrieb, serviert mit geröstetem Baguette

16 Grüne Soße mit Ei 6,50 €

Traditionelle hessische Grüne Soße, frisch aus sieben Kräutern zubereitet, im Glas serviert mit ½ Ei



tapas

17 Aceitunas marinadas 4,50 €

Schwarze und grüne Oliven,
verfeinert mit Zitrone, Knoblauch
& frischem Rosmarin

18 Patatas 5,50 €

Knusprige Kartoffeln, pur serviert -
Dips separat erhältlich

19 Pimientos de Padrón 6,90 €

Leicht geröstete Paprika mit
Meersalz & Olivenöl

20 Verduras salteadas 6,90 €

Bunte Zucchini, Paprika und Auberginen,
in der Pfanne gebraten mit frischen Kräutern

21 Boquerones fritos 8,00 €

Knusprig frittierte Sardellen,
serviert mit Zitronenscheiben

22 Chipirones fritos 8,90 €

Zarte Babycalamares,
leicht knusprig frittiert,
serviert mit frischer Zitrone

23 Gambas al ajillo 9,90 €

Softige Garnelen in aromatischem
Knoblauch-Chili-Öl, leicht gebraten
und mediterran gewürzt

24 Chorizo en vino tinto 8,00 €

Spanische Paprikawurst,
geschmort in Rioja-Reduktion

25 Albóndigas 7,50 €

Hausgemachte Fleischbällchen in
mediterraner Tomatensauce

26 Dátiles con bacon 6,90 €

Datteln mit Bacon umhüllt und
Mandelkern

27 Pincho de pollo 7,50 €

Marinierte Hähnchenspieße mit
Kräutern und Paprika, zart gegrillt



Platos de pasta

28 Pasta in Manchego-Creme

*in einer herzhaften Manchego-Soße,
dazu leicht angeschmorte Cherrytomaten
und frischer Blattspinat*

14,90 €

29 Pasta in Knoblauch-Chili-Öl mit Rinderstreifen

*geschwenkt in aromatischem Knoblauch-Chili-Öl,
serviert mit zarten, kurz angebratenen Rinderstreifen*

18,50 €



hamburguesa

30 El Castillo Burger Gourmet

17,90 €

*Saftiges Rindfleisch mit Jamon Serrano, Manchego Käse,
Röstzwiebeln dazu servieren wir knusprige Pommes*

31 Haaner Burger Deluxe

16,90 €

*Saftiges Rindfleisch mit cremigem Kochkäse,
Röstzwiebeln und mildem Senf-Akzent,
dazu servieren wir knusprige Pommes*

33 El Castillo Veggie Burger

16,90 €

*Veggie-Patty mit Salat, Tomate und Röstzwiebeln
dazu servieren wir knusprige Pommes*

platos principales



32 Rinderleber

Geschmorte Rinderleber mit karamellisierten Äpfeln und Zwiebeln, serviert mit cremigem Kartoffelpüree

15,50 €

platos de pescado



34 Pulpo a la brasa

Zart gegrillter Oktopus auf samtigem Paprikapüree, serviert mit saisonalem Gemüse

24,90 €

35 Chipirones „a la jefa“

Babycalamares, sanft in Knoblauch-Chili-Öl und Weißwein gebraten, serviert mit Baguette

17,90 €

36 Lachsfilet mediterran

Zart gebratenes Lachsfilet, begleitet von feiner Zitronen-Butter-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

21,90 €

heißer stein

Bereiten Sie sich Ihr Fleisch selbst zu!

Wir reichen die Steaks mit drei verschiedenen Dips an.

Argentinisches Rumpsteak

200 g 22,80 €

300 g 29,80 €

Argentinisches Filetsteak

200 g 27,80 €

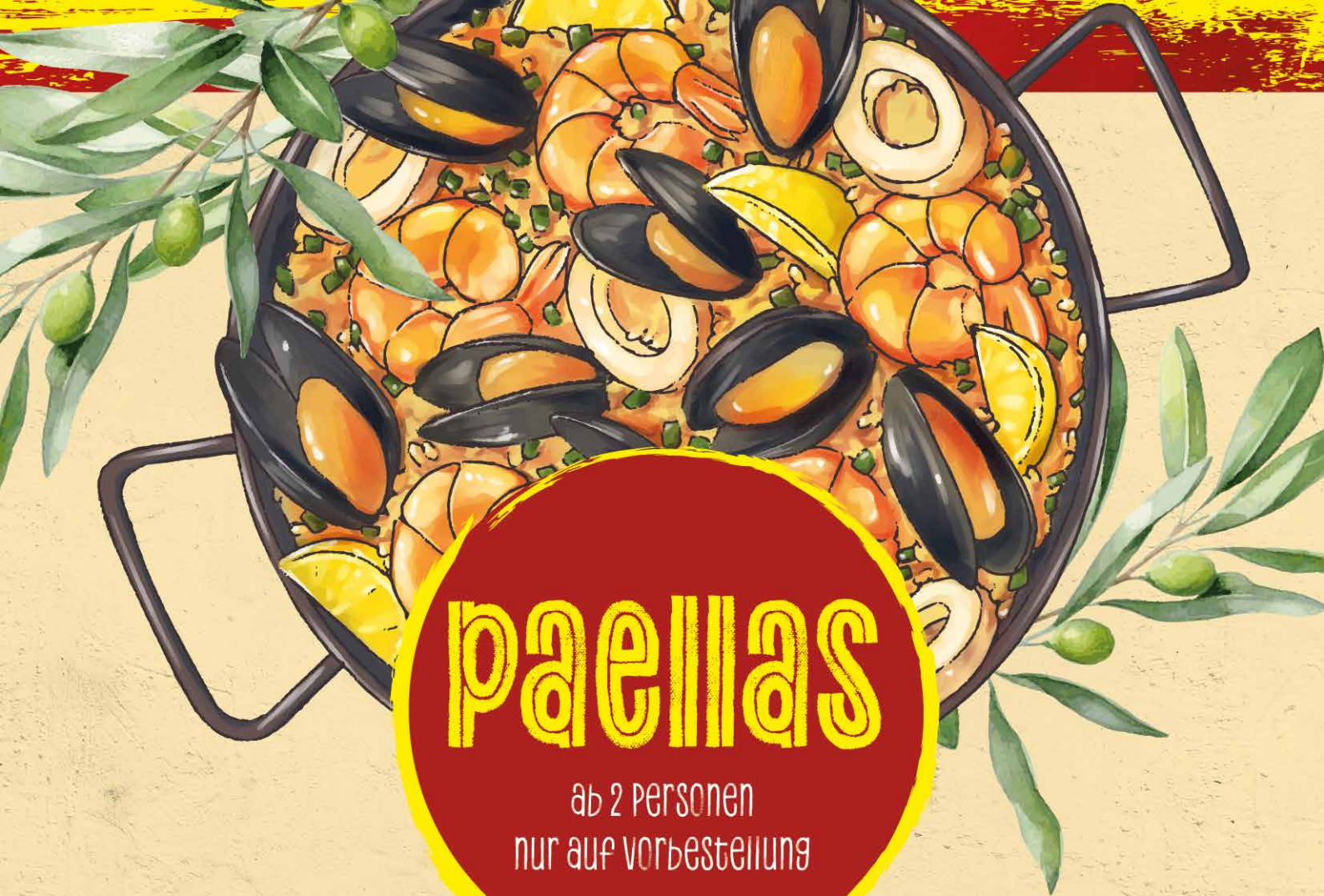
300 g 36,80 €



Pommes frites 4,00 €

Oder wählen Sie Ihre Beilagen
zu den Steaks aus unseren Tapas





paellas

ab 2 Personen
nur auf Vorbestellung

Paella de pollo
p. P. 16,90 €
mit Hähnchen

Paella de marisco
p. P. 18,90 €
mit Meeresfrüchten

Paella mixta
p. P. 18,90 €
mit Hähnchen und
Meeresfrüchten

Platos de escalope

**Alle Schnitzel werden mit Pommes
und kleinem Salat serviert**



37 Schnitzel Wiener Art

15,90 €

*Knuspriges Schweineschnitzel,
goldbraun ausgebacken, klassisch serviert*

38 Castillo Schnitzel

18,90 €

*Knuspriges Schweineschnitzel,
überbacken mit Serrano-Schinken und Manchego*



39 Frankfurter Schnitzel

16,90 €

*Knuspriges Schweineschnitzel,
serviert mit traditioneller Grüne-Soße*

40 Haaner Schnitzel

16,90 €

*Knuspriges Schweineschnitzel,
garniert mit cremigem Kochkäse*

41 Schnitzel mit karamellisierten Zwiebeln

16,90 €

*Knuspriges Schweineschnitzel,
belegt mit mild karamellisierten Zwiebeln*

postres

42 Churros mit Schokosoße

*Knusprige, frisch frittierte Churros,
serviert mit warmer Schokoladensauce
zum Eintunken*

6,90 €



43 Crema Catalana

*Traditionelle katalanische Vanillecreme,
leicht karamellisiert, mit feiner Zitrusnote*

6,00 €

44 Apfelstrudel

*Warmer Apfelstrudel, gefüllt mit Zimtäpfeln,
serviert mit Vanilleeis oder Sahne*

7,00 €





bebidas

getränke



cerveza

San Miguel vom Fass	0,3 l 3,60 €	0,5 l 5,00 €
Estrella Galicia vom Fass	0,3 l 3,60 €	0,5 l 5,00 €
Büble hell vom Fass	0,3 l 3,60 €	0,5 l 5,00 €
Haaner Naturtrüb	0,3 l 3,60 €	0,5 l 5,00 €
Radler	0,3 l 3,60 €	0,5 l 5,00 €
Estrella	0,33 l Fl. 4,00 €	
Estrella Alkoholfrei	0,33 l Fl. 4,00 €	
Büble Weißbier	0,5 l 6,00 €	
Büble Weißbier Alkoholfrei	0,5 l 6,00 €	

sidre

Apfelwein pur	0,25 l 3,00 €	0,5 l 5,00 €
Apfelwein sauer gespritzt	0,25 l 3,00 €	0,5 l 5,00 €
Apfelwein süß gespritzt	0,25 l 3,00 €	0,5 l 5,00 €
Bembel 4er		1,0 l 10,00 €
Bembel 8er		2,0 l 20,00 €
Bembel 12er		3,0 l 30,00 €

hausgemachte sangria

0,2 l	6,50 €
0,5 l	14,00 €
1,0 l	25,50 €



Vino blanco



Vino de Casa blanco

Hauswein weiß

0,2 l 6,00 € 0,5 l 13,00 € 1,0 l 23,50 €

Rioja blanco

Valdepalacios 12,5% vol.

0,2 l 7,00 €

Vino blanco con agua con gas

Weinschorle

0,2 l 5,00 €



Vino tinto

Vino de Casa tinto

Hauswein rot

0,2 l 6,50 € 0,5 l 13,50 € 1,0 l 24,00 €

Rioja tinto

Valdepalacios 13,0% vol.

0,2 l 7,50 €

Navarra Finca Linte

0,2 l 7,00 €

Tinto de Verano

*Rotwein mit Zitronenlimonade
und Orange*

0,2 l 6,00 €

Fragen Sie unser Personal
nach Flaschenweinen

Vino rosado



Vino de Casa rosado
Hauswein rosé

0,2 l 5,00 € 0,5 l 12,00 € 1,0 l 22,50 €

Rioja rosado
Valdepalacios 12,5% vol.

0,2 l 6,50 €

refrescos

hausgemachter
Eistee

Granatapfel

0,4 l 5,50 €



hausgemachte
Limonade

Brombeer-Limette

0,4 l 5,50 €

Agua mineral con gas / sin gas 0,2 l 3,00 € 0,75 l 6,50 €
Selters Mineralwasser medium / still

Pepsi, Pepsi Zero Zucker 0,33 l Flasche 3,50 €

Schwip Schwap Orange, 7 Up, Spezi 0,33 l Flasche 3,50 €

Schweppes Ginger Ale 0,2 l 3,80 €

Schweppes Tonic Water 0,2 l 3,80 €

Schweppes Bitter Lemon 0,2 l 3,80 €

Apfelsaft 0,2 l 3,80 €

Orangensaft 0,2 l 3,80 €

Maracujasaft 0,2 l 3,80 €

Johannisbeersaft 0,2 l 3,80 €

Rhabarbersaft 0,2 l 3,80 €

Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich!

Saftschorle 0,4 l 4,50 €

Champán

Cava 0,1 l 6,50 € 0,75 l 28,50 €



longdrinks

43 con Leche 8,00 €

4 cl Likör 43, Milch
und Maracujasaft

Cuba Libre 8,00 €

4 cl Havanna Club,
Limetten und Cola

Whisky Cola 8,00 €

4 cl Whisky und Cola

Gin Tonic 8,00 €

Vodka Lemon 8,00 €

Campari Orange 8,00 €



aperitivo

Aperol Spritz 0,2 l 8,00 €

Hugo 0,2 l 8,00 €

Lillet Wild Berry 0,2 l 8,00 €

El Castillo 0,2 l 8,00 €

Sommerspritz

Granatapfelsirup, Sekt,
Orangenscheibe, Eiswürfel

Solare Spritz 0,2 l 8,00 €

Aperitif mit Zitrus &
Rosmaringeschmack

brandy

Osborne Veterano 4 cl 5,00 €

Orujo Grappa 4 cl 4,00 €

103 Bobadilla 4 cl 5,00 €

Carlos III 4 cl 6,00 €

Carlos I 4 cl 7,00 €

Gran Duque D'Alba 4 cl 7,50 €

Cardenal Mendoza 4 cl 7,50 €



SHOTS

Vodka	2 cl 3,00 €
Likör 43	2 cl 4,00 €
Hierbas de Mallorca seco	2 cl 4,00 €
Hierbas de Mallorca semiseco	2 cl 4,00 €
Hierbas de Mallorca dulce	2 cl 4,00 €
Vodka Caramel	2 cl 4,00 €
Anis del Mono	2 cl 4,00 €
Ron Miel Honey & Rum	2 cl 4,00 €
Averna	4 cl 5,50 €
Ramazzotti	4 cl 5,50 €
Crema Catalana	2 cl 4,00 €
Mispelchen	2 cl 4,00 €
Marille	2 cl 3,50 €
Haselnuss	2 cl 3,50 €
Asbach Hütchen	4,00 €
Asbach 2 cl & Cola	
„Muttis“ Hütchen	6,00 €
Asbach 6 cl, Cola 2 cl & Limette	



Café & té

Café Crema	3,20 €
Espresso	2,80 €
Café Cortado	3,50 €
Café El Castillo	5,00 €
<i>Espresso mit gezuckerter Milch und Milchschaum</i>	
Carajillo Espresso	6,00 €
<i>mit Brandy oder Anis dulce</i>	
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Barraquito	6,50 €
<i>gezuckerte Milch, Likör 43, Zimt, Milchschaum</i>	
Tee	3,50 €
<i>Schwarzer Tee, Kräutertee, Pfefferminztee</i>	
Frischer Minztee	4,50 €





El Castillo

Restaurant

Inh. Susann Garcia
Fahrgasse 52
63303 Dreieich/Dreieichenhain
Tel. 0 61 03/988 66 43
f El-Castillo-Dreieich
@ elcastillo52

www.elcastillodreieich.de