



LUNA Y SOL

Tapasbar y Cerveceria & Estrella-Caterings

Louisenstrasse 114
61348 Bad Homburg

Tel: 06172/171617
Mail: tapas@luna-y-sol.de

www.luna-y-sol.de
www.facebook.de/lunatapas
Instagram: lunatapas

MO-DO 12-14:30h & 17-23h
FR 12-14:30h & 17-24h
SA 12-24h
SO 12-22h

Warme Küche bis 22h
Winterpavillon & Biergarten täglich bis 23h /
Letzte Runde dort um 22:30
Kein Ruhetag.

ENTRADAS / VORSPEISEN

Brot mit Alioli ^{1,8,14,15}	3,9
Grüne und schwarze Oliven ^{1,2,8}	3,9
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln und Baguette ^{10,15}	5,9
Baskischer Bauernsalat mit Hirtenkäse & Melone (kalt) ^{8,15}	7,9
Apfel-Sellerie-Orangen-Salat mit Walnüssen ^{12,13,15} mit leichtem Joghurt-Zitronen-Dressing	7,9
Vorspeisen-Quartett Oliven, Thunfischcreme, Hirtenkäse ¹⁵ , Gebratene Zucchini	9,9
Serrano-Manchego-Mix mit Melone, Traube & Nüssen ^{1,3,6,13,15}	9,9
Lachstartar mit Avocado und Limette ¹⁰	14,9
Plato mixto mit Fingerfood & Dips ^{1,2,4,6,10,11,14,15} Datteln im Speck, Butterfly-Garnelen, Frischkäse-Jalapeños, Chickenwings	15,9

TAPAS MAS PEDIDAS / DIE BELIEBTEN

Hackfleischbällchen in Tomatensauce ^{12,14,16}	6,9
Datteln im Speckmantel, mit Mandelfüllung ^{3,13}	6,9
Hausgemachte Tortilla mit Kartoffeln & Paprika ¹⁷	7,9
Hausgemachte Tortilla mit Spinat und Hirtenkäse ^{15,17}	7,9
Gebratene Chorizo in Honig-Rotweinsauce, auf Püree ^{1,3,9,13,15,17}	8,9
Gebratene Blutwurstscheiben mit Röstzwiebeln auf Püree ¹⁵	8,9
Frischkäse-Jalapeños mit Salsa ^{12,14,15,17}	7,9
Gebackene Mozzarellasticks ^{14,15} mit Salsa ^{1,2,4}	7,9

HAUSGEMACHTE PAELLA 16,9

Unsere frische, hausgemachte Paella bieten wir immer sonntags an, solange der Vorrat reicht oder einfach auf Vorbestellung.

Zur Herstellung unserer Paella nutzen wir speziellen Paellareis aus Mallorca, der mit Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Hühnchenbrust- und Kaninchenfilet, nach Art des Hauses, verfeinert wird.

QUESO AL HORNO / OFENKÄSE

Gebackener Hirtenkäse mit Quittenpaste ^{1,2,6,15}	6,9
Geback. Hirtenkäse mit Kirschtomaten, Zwiebeln & Oliven ^{8,15}	6,9
Gebackener Hirtenkäse auf mediterrane Grillgemüse ¹⁵	7,9
Geb. Ziegenkäse auf Obstfilets mit Honig & Nüssen ^{13,15}	10,9
Geb. Ziegenkäse mit Quittenpaste, an Birnen-Rucolasalat ¹⁵	11,9
Gratiniert. Ziegenkäse auf Rote-Bete-Birnen-Bett ¹⁵	10,9
Ziegenkäse, im Speckmantel, auf mediterranem Grillgemüse ¹⁵	11,9

TAPAS VEGETARIANAS / VEGETARISCH

Gebratene Champignons in Knoblauch-Sherry ⁹	5,9
Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz	5,9
Spinat „Asiatico“ in Sojasauce mit geröst. Cashewkernen ^{2,13}	6,9
Spinatkroketten mit Alioli ^{12,14,15,17}	6,9
Mit Parmesan überbackener Mandel-Brokkoli ^{13,15}	6,9
Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt	7,5
Artischockengemüse mit Tomaten, Rucola & Hirtenkäse ¹⁵	7,9

TAPAS DE PATATAS / KARTOFFELN

Bratkartoffeln mit Rosmarin	5,5
Patatas bravas / Kartoffelecken in pikanter Tomatensauce	5,5
Patatas solaris / Patatas bravas mit Grillgemüse	5,9
Kleine Runzelkartoffeln mit Salzkruste & rotem Mojo-Dip ¹²⁻¹⁶	5,9
Hausgemachter Süßkartoffelpüree ^{13,15}	5,9
Mit Parmesan überbackene Kartoffeln und Alioli ^{7,8,14,15}	5,9

NUR-FÜR-DIE-KIDS / SOLO PARA LOS NINOS

Chicken-Nuggets <i>oder</i> Fischstäbchen Mit Pommes frites und Ketchup ^{1,4,10,12,14,15,17}	7,9
--	-----

AUS DEM MEER / DE LA MAR

Sepia-Tintenfischringe in mediterr. Tomaten-Olivensauce ^{8,10,12}	8,9
Sepia-Tintenfischringe Pil Pil im Knoblauchsud, mit Schalotten, Petersilie & Chili	8,9
Frittierte Minitintenfische mit Alioli ^{1,2,10,13,14,16}	8,9
Calamares / Frittierte Tintenfischringe mit Alioli ^{1,2,10,13,14,16}	8,9
Fritt. Sardellen in Tempura mit süßem Chili-Dip ^{6,11,12,14,16,17}	8,9
Gebratenes Lachsfilet in Weißer-Rioja-Sauce ^{1,6,9,10,15}	14,9
Thunfischfilet in Tomaten-Oliven-Knobi-Sauce ^{8,10,12}	14,9
Gambas Pil Pil im Knoblauchsud, mit Schalotten, Petersilie & Chili	9,9
Gambas im Knoblauchöl	9,9
Gambas in cremiger Mangosauce ^{6,11,15}	9,9
Frittierte Butterfly-Garnelen mit süßem Chili-Dip	9,9

TAPAS DE POLLO / GEFLUEGEL

Hähnchenbrustfilet in Sherrysahnesauce ^{1,14}	7,5
Hähnchenbrustfilet in Knoblauchöl	7,5
Hähnchenbrustfilet in Mango- oder Honig-Senfauce ^{6,12,14,16}	7,5
Feurige Chickenwings mit süßem Chili-Dip ^{1,2,6}	8,9

TAPAS CON CERDO / TAPAS VOM SCHWEIN

Gegrillter Iberico-Spanferkel-Rollbraten in Roter-Rioja-Sauce	8,9
Geschmorte Iberico-Schweinebäckchen	9,9
Schweinelendenstreifen auf baskischem Bauernsalat ^{15,8}	8,9
Schweinelendchen in Sherry-Sahne-Sauce ^{1,14}	8,9
Schweinelendchen mit Walnusskruste, auf Mangosauce ^{4,6,15}	9,9

IMMER SAMSTAGS: RUMPSTEAK „HAPPY HOUR“

Immer <u>samstags von 12-17h</u> servieren wir saftige 250g Rumpsteaks aus Argentinern, mit Beilagen und Sauce nach Wahl	24,9
--	------

FILETE DE TERNERA / RINDERFILET

Rinderfiletröllchen mit Schafskäse in Rotweinsauce ^{1,9,12,15}	12,9
Gegrillte Rinderfiletstreifen auf Grillgemüse	14,9
Gegrillte Rinderfiletstreifen auf baskischem Bauernsalat ¹⁵	14,9
Argentinisches Rinderfilet 180g Mit Rotwein / Sherry- oder Grüner Pfeffersauce	18,9
Argentinisches Rinderfilet 180g mit Parmesankruste ^{1,12,15,17}	21,9
Argentinisches Rinderfilet 180g mit Walnusskruste ^{1,12,13,15,17}	21,9

LAMM & KANINCHEN / CORDERO Y CONEJO

Kaninchenfilet im Speckmantel, auf Rotweinjus ^{2,9}	12,9
Kaninchenfilet in cremiger Knoblauchsauce ¹⁵	12,9
Spieße vom Lamm, maurisch mariniert	13,9
Lammkotelettes "French Racks" aus der Lammkrone	16,9

ENSALADAS / SALATE

Gr. Salat mit Thunfisch, Oliven, Pepperoni, Ei & Zwiebeln ^{8,10,17}	14,9
Gr. Salat mit Grillgemüse und Hirtenkäse ¹⁵	15,9
Gr. Salat mit Ziegenkäse, Avocado, Kiwi, Orangen & Nüssen ¹⁵	16,9
Cesar Salat mit Hühnchenbruststreifen, Parmesan & Croûtons	16,9
Cesar Salat mit gebratenen Garnelen und Croûtons ¹¹	18,9

POSTRES / DESSERTS

Crema catalana ^{2,6,15,17}	4,9
Churros/Zimt-Zucker-Teigkringel mit Schokoeis ^{6,15,17}	5,9
Schokoladen-Soufflé mit Bourbon-Vanilleeis ^{2,4,14,15,17}	7,9
Crêpe mit Likör-43-Vanille-Creme ^{6,14,15,17}	7,9
Spanische Mandeltarte mit Bourbon-Vanilleeis ^{2,4,14,15,17}	7,9

REFRESCOS / KALTGETRÄNKE

Bad Camberger Taunusquelle mit / ohne / wenig Kohlensäure	0,75l	5,9
Coca Cola ^{4,7} / Fanta / Sprite / Coca Cola Zero	0,5l	5,0
Paulaner Spezi	0,5l	5,0
Pfanners Eistee Pfirsich	0,5l	5,0
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water	0,5l	5,0
Saft-/Nektarschorle Maracuja, Rhabarber, Apfel, Mango, Johannisbeere, Orange	0,5l	5,0

SUPER-SCHORLEN

Luna-Schorle Maracujanektar-Schorle, frische Minze, Eis	0,5l	5,9
Britas Heublumen-Schorle Bio-Heublumen-Essenz, Limette, frische Minze, Eis	0,5l	5,9
Sol-Schorle Mango-Schorle, Limette, frische Minze, Eis	0,5l	5,9

CERVEZA DE BARRIL / FASSBIER

Paulaner Pilsner / Radler / Diesel	0,5l	5,0
Paulaner Hefeweizen / Russ	0,5l	5,0
Paulaner Helles (Export)	0,5l	5,0
Paulaner Dunkles	0,5l	5,0

CERVEZA DE BOTELLA / FLASCHENBIER

Estrella 0,00% (alkoholfrei)	0,25l	4,0
San Miguel 0,00% (alkoholfrei)	0,25l	4,0
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5	5,0
Paulaner Kristall	0,5	5,0
Corona / San Miguel / Estrella Galicia	0,33l	4,0
Mahou / Cruz Campo / Alhambra	0,25l	4,0

VINO DE MANZANA / APFELWEIN

Der Alte Hochstädter Schoppepetzer Pur, süß oder sauer	0,5l	4,0
--	------	-----

APERITIVA / APERITIV / SPRIZZ

Cava / Prosecco / Sekt	0,1l	4,9
Lillet Wildberry Lillet blanc, Russian Wildberry, Beeren, Minze	0,2l	8,9
Hugo Sprizz ⁶ Holunderblüte, Sekt, Limette, Minze	0,2l	7,9
Aperol Sprizz ⁴ Aperol, Sekt, Orange	0,2l	7,9
Sandemann Sherry (sweet, medium, dry)	0,05l	5,9
Portwein (white, tawny)	0,05l	5,9
Martini (bianco, rosso)	0,05l	4,9

COCKTAILS & MOCKTAILS

Mojito Minze/ Limette / Rohrzucker / Havanna Club	0,2l	11,9
Caipirinha Limette / Rohrzucker / Cachaca	0,2l	11,9
Strawberry Sling Erdbeer-Sahne / Orangen- & Mangosaft		7,9
Ipanema Limette, Maracujasaft, Ginger Ale	0,2l	7,9

ROTE & WEISSE SANGRIA / TINTO DE VERANO

Frisch zubereitete Sangria ^{3,4,9} aus unserem Hauswein, verfeinert mit der Luna y Sol-Likörmischung, Zitrusfrüchten und Äpfeln	0,5l	13
	1,0l	23
Tinto de Verano Rotwein mit Limonade und Zitrusfrüchten	0,3l	6,9

VINO DE LA CASA / HAUSWEIN (WEISS & ROT)

„El Chapo“ Vino de la casa D.O.C.	0,1l	2,9
Sauvignon blanc / La Mancha	0,2l	5,9
	0,5l	13
„El Chapo“ Vino de la casa D.O.C.	0,1l	2,9
Cabernet Sauvignon-Tempranillo / La Mancha	0,2l	5,9
	0,5l	13

VINOS BLANCOS / OFFENE WEISSWEINE

Fernway Sauvignon blanc	0,2l	5,9
Marlborough / Neuseeland	0,75l	22
As Cores de Vinho Verde Loureiro DOC	0,2	5,9
Minho, Vinho verde, Portugal	0,75	22
Webers Chardonnay „Calcaire“ QbA	0,2l	6,9
Chardonnay / Rheinhessen	0,75	25
Corcovo Verdejo D.O.C	0,2l	6,9
Verdejo / Valdepeñas, Spanien	0,75l	25
Ihringer Grauburgunder Spätlese QbA	0,2l	7,9
trocken / Baden	0,75l	29
Aradon blanco Rioja D.O.C.	0,2l	7,9
Viura / Rioja, Spanien	0,75l	29
Allendorfs Riesling QbA	0,2l	7,9
trocken/ Rheingau	0,75	29

VINO ROSADO / ROSÉWEIN

Corcovo Rosado D.O.C.	0,2l	7,9
Garnacha / Navarra, Spanien	0,75l	29

TAPAS FÜR ZUHAUSE / ESTRELLA CATERING

Steht eine Familienfeier ins Haus, ein Abend mit Freunden, ein Firmen-Event oder Geburtstag?

Die Gäste sind bereits geladen, Sie wissen aber noch so gar nicht, was es zu essen geben soll? **Kein Problem.**

Wir kommen und machen Sie glücklich: tapas@luna-y-sol.de

VINO TINTO / ROTWEIN

Pueblo Viejo Joven Rioja D.O.C. Tempranillo / Rioja, Spanien	0,2l 0,75l	5,9 22
Aradon Rioja D.O.C. Garnacha, Tempranillo / Rioja, Spanien	0,2l 0,75l	6,9 25
Zonnebloem Shiraz Shiraz / Stellenbosch, Südafrika	0,2l 0,75l	6,9 25
Agramont Crianza D.O.C. Cuvée / Navarra, Spanien	0,2l 0,75l	6,9 25
Las Bas Merlot D.O.C. Merlot / Somontano, Spanien	0,2l 0,75l	7,9 29
Monte Ducay Reserva D.O.C. Tempr, Cabernet S, Garnacha / Cariñena	0,2l 0,75l	7,9 29
Smiling Donkey D.O.C. (Unsere Empfehlung!) Cuvée / Douro, Portugal	0,2l 0,75l	7,9 29
Monte Ducay Gran Reserva D.O.C. Tempr, Cabernet S, Garnacha / Cariñena	0,2l 0,75l	8,9 32
Biberius roble D.O.C. Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	0,2l 0,75l	9,9 36
AN/2 Anima Negra D.O.C. Cuvée / Mallorca, Spanien		0,75l 49
Bladen Pinot Noir Pinot Noir / Marlborough, Neuseeland		0,75l 59

LONG DRINKS

Gin Tonic		
... mit Gordons, Finsbury oder Beefeater	0,2l	7,9
...mit Bombay, Bulldog oder Tanqueray	0,2l	8,9
...mit Monkey 43, Hendricks oder The Duke	0,2l	9,9
Vodka Lemon		
...mit Absolut Vodka oder Smirnoff	0,2l	8,9
...mit Grey Goose oder Belvedere	0,2l	11,9

BEBIDAS CALIENTES / HEISSGETRÄNKE

Café Solo ⁷ Espresso	2,5
Café Cortado ⁷ Espresso mit Milchschaum	2,9
Tasse Café ⁷ / Tee	3,5
Darjeeling, Englisch Breakfast, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Rooibus, Früchte, Hagebutte, Kräuter	
Cappuccino ⁷ / Latte Macchiato ⁷ / Café con leche ⁷ / Heiße Schokolade	3,9
Leche de burra	6,9
Eselsmilch (Likör 43 mit Milch/warm oder kalt)	
Café Bombón ⁷	3,9
Espresso mit Süßmilch & Milchschaum	
Café Barraquito ⁷	4,9
Espresso mit Likör 43, Süßmilch, Milchschaum, Zimt	
Carajillo ⁷	4,9
Espresso mit braunem Zucker & Brandy	
Café Tia Maria ⁷	4,9
Espresso mit Limettenscheibe, Brandy, Zucker, Milchschaum	
Frischer Pfefferminztee / Frischer Ingwer-Zitronentee	4,0
Heiße Zitrone / Heiße Holunderblüte ^{2,6} / Heißer Hibiskus ^{2,6}	3,5

Alle Kaffeespezialitäten servieren wir gerne auch koffeinfrei!

GUTSCHEINE

Möchten Sie Tapas verschenken?

Gutscheine in beliebiger Höhe können Sie gerne jederzeit bei uns am Tresen erstehen!

SPIRITUOSEN

Weitere Spirituosen servieren wir gerne auf Anfrage!

Ramazotti / Averna	0,04l	4,9
Jägermeister / ReichsPostBitter	0,02l	3,5
Tequila (weiß/braun)	0,02l	3,5
Hierbas de Morey(dulces, mezclas, secas)	0,02l	3,5
Grappa	0,02l	3,5
Ouzo / Sambuca	0,02l	2,9
Aguardente reserve	0,02l	2,9
Williams Birne	0,02l	3,9
Marille / Schlehe / Mirabelle	0,02l	3,9
Haselnuss	0,02l	4,9
Bleki Ginja Cherry (Kirschlikör)	0,02l	2,9
Patxaran Schlehenlikör	0,02l	2,9

BRANDYS & RUM & WHISKEY

Veterano / 103	0,04l	5,9
Carlos 1 / Cardenal Mendoza	0,04l	7,9
Gran Ducque d'Alba	0,04l	8,9
Havanna 3 anos	0,04l	5,9
Havanna 7 anos	0,04l	7,9
Pampero Aniversario	0,04l	7,9
Ron Barcelo Gran Añejo	0,04l	8,9
Jack Daniels / Jim Beam / Johnny Walker	0,05l	6,9
Four Roses / Southern Comfort	0,05l	7,5
Ballentines / Glenfiddich / Glenmorangie	0,05l	7,9
Chivas Regal 12yrs / Connemara 12yrs	0,05l	8,9

Inhaltsstoffe & Allergene:

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker,
3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoffhaltig, 5 Phosphathaltig, 6
Süßungsmittel, 7 Koffeinhaltig, 8 Geschwärzt, 9 Enthält Sulfite, 10
Enthält Fisch, 11 Enthält Krebstiere, 12 Enthält Sellerie, 13 Enthält
Schalenfrüchte, 14 Enthält Gluten, 15 Enthält Laktose, 16 Enthält
Senf, 17 Enthält Ei

**Bei Fragen zu Zutaten und Inhaltsstoffen oder einem unsicheren
Gefühl, ob eine Speise für Sie problematisch oder unverträglich
sein könnte, wenden Sie sich gerne jederzeit an unser
Servicepersonal! Wir helfen gerne weiter.**