



LUNA Y SOL TAPASBAR & CERVECERIA ESTRELLA CATERINGS

Louisenstr 114 61348 Bad Homburg

06172 · 17 16 17

tapas@luna-y-sol.de

Montag 17-23
Dienstag 12 - 14:30 & 17-23
Mittwoch 12 - 14:30 & 17-23
Donnerstag 12 - 14:30 & 17-23
Freitag 12-14:30 & 17-24
Kein Ruhetag

Samstags 12h-24h (mit durchgängig warmer Küche)
12 – 17h Rumpsteak Happy Hour 25,90€

Argent. Rumpsteak 250g mit Beilagen nach Wahl

Sonntags ab 12-22h (mit durchgängig warmer Küche)
Hausgemachte Paella 19,90€ ...bis die Pfanne leer ist

UNSER MITTAGSTISCH UNTER DER WOCHE:

Dienstag – Freitag 12 – 14:30

Wechselnde Hauptspeisen ab 13,90€ oder
Tapas-à-la-carte-Angebote ab 2 Personen

GÄNESCHMAUS

Vom 23. November bis 30. Dezember bieten wir wieder unseren weihnachtlichen Gänsebraten an:
Entweder zur Abholung ab 4 Personen, tranchiert & mit Apfelrotkraut, Klößen, Sauce & Datteln im Speck
ab 45€ pro Person

oder als Menü bei uns, in der Tapasbar für 39,90€ als 2-Gang oder 3-Gang 45,90€

Alle Infos hierzu auf den ausliegenden Flyern!

WEIHNACHTSFEIERN 2025 – JETZT BUCHEN!

Sind Sie noch auf der Suche nach einem passenden Ort für Ihre diesjährige Weihnachtsfeier?
Für bis zu 100 Personen bieten wir ein breit gefächertes Angebot an Menüs, Buffets & Caterings an.

Beginnend mit einem Glühweinpempfang im Hof, wo wir dieses Jahr auch unsere Weihnachtsmarkthütten aufstellen werden, können Sie danach in der Tapasbar oder in unserem Wintergarten bei Kaminfeuer mit Ihren Kollegen, Freunden oder der Familie feiern.

Alle Infos finden Sie auf unserem FELIZ NAVIDAD-Flyer!

VORWEIHNACHTLICHE BRUNCHBUFFETS

An den Sonntagen, 30. November & 14. Dezember laden wir Sie von 10-14h zu unseren vorweihnachtlichen All-you-can-eat Brunchbuffets ein!

Für 35,90€ inkl Heißgetränk & Cava/ Orangensaft gibt es eine breite Auswahl an Frühstücks- und Lunchspezialitäten – alle Details auf dem ausliegenden Flyer!

ENTRADAS · VORSPEISEN

Hausgemachte Alioli mit Baguette	Alioli casera	5.9
Gänseschmalz mit Apfel & Baguette	Grasa de ganso	5.9
Hausgemachter Hummus mit Petersilie		6.9
Pasta de gabanços		
Gemischte Oliven	Aceitunas mixtas	6.9
Eingelegte Essig-Sardellen mit Baguette		8.9
Boquerones en vinagre		
Thunfisch-Frischkäse-Creme	Crema de atún	7.9
mit roten Zwiebeln, Vulkanpfeffer & Baguette		
Karotten-Kokos-Curry-Ingwer-Suppe		8.9
Sopa de coco, zanahoria y jengibre		
Pan Tumaca	Pan amb tomàquet con jamón	11.9
Toastbrot mit Tomatentartar & Serranoschinken		
Ziegenkäse-Crema Catalana	Crema cabralana	15.9
auf Rote-Bete-Birnen-Rucola-Bett, mit Nüssen & Orangen		
Manchego-Käse	Queso Manchego	11.9
mit Oliven, gerösteten Mandeln & Rosmarin		
Serranoschinken	Jamón con ensalada de melon y almendras	14.9
auf Mango-Melonen-Salat, mit Röstmandeln		
Serrano-Manchego-Mix	Plato de queso y jamón	15.9
mit Trauben & Melone, dazu Baguette		
Hausgemachtes Lachstartar	Tartar de salmón	15.9
mit Avocado, Mango, Sesam & Sojasauce		
3 Jakobsmuscheln in Mangosauce		18.9
an mariniertem Feldsalat, Granatapfel, Croûtons		
Brotkorb extra	Cesta de pan	
	klein	2,5
	groß	3,5

TAPAS-SALATE & TORTILLAS · ENSALADAS TAPAS Y TORTILLAS

Winterlicher Feldsalat	Hierba de canónigos	14.9
mit Champignons, Speck & Croûtons		
Baskischer Bauernsalat	Ensalada vasca	11.9
mit Gurke, Olive, Melone, Zwiebel, Tomate & Schafskäse		
Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel, Birne & Feta		11.9
mit Walnüssen & Schafskäse	Ensalada de remolacha	
Hausgemachte Spinat-Tortilla mit Hirtenkäse		12.9
an Salatbouquet	Tortilla de espinacas y queso	
Hausgemachte Kartoffel-Paprika-Tortilla		12.9
an Salatbouquet	Tortilla de pimientos	

AUS DEM MEER · DEL MAR

Frittierte Sardellen mit Alioli	Boquerónes fritos con alioli	11.9
Panierte Minitintenfische mit Alioli	Chipirónes fritos con Alioli	14.9
Panierte Tintenfischringe / Calamares mit Alioli	Calamares à la romana	13.9
Pulpo à la Gallega		18.9
Oktopus, galizisch, mit Röstkartoffeln, Fleur de Sel, Paprika		
Pulpo y Chorizo	Oktopus, sautiert, in Maracuja-Öl, Kirschtomaten, Rucola	18.9
Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl	Gambas al ajillo	14.9
Black Tiger Garnelen in cremiger Mangosauce	Gambas en salsa de mango	14.9
Gambas im Kartoffelnest mit süßem Chili-Dip	Gambas en nido de patatas	14.9
Gebratenes Lachsfilet in Weißer-Rioja-Creme-Sauce		15.9
Filet de salmón en salsa de Rioja		
Yellowfin-Thunfischfilet in mediterraner Oliven-Tomatensauce	Filet de atún	15.9
Rotbarschfilet Mallorca auf tomatisiertem Kartoffelgemüse		16.9
Gallineta a la mallorquina		
Sonntags- Paella-Tag		19.9
Unsere frisch zubereitete Paella bieten wir Ihnen immer sonntags an, solange der Vorrat reicht oder auch gerne jederzeit auf Vorbestellung.		
Zur Herstellung unserer Paella benutzen wir speziellen Rundkornreis aus Mallorca, der mit Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Hühnchen, Kaninchen, nach Art des Hauses, verfeinert wird.		

GEFLÜGEL & HUHN · TAPAS DE LAS AVES DE CORRAL

Barbarie Entenbrust in Rioja-Cassis-Sauce		15.9
Hühnchenbrustfilet in Sherrysahne-Sauce	Pollo en salsa de Jerez	11.9
Hühnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce	Pollo en salsa de mostaza y miel	11.9
Feurige Chickenwings mit Salsa-Dip	Alitas de pollo	6 St / 12 St 11.9/ 19.9
Chicken-Nuggets mit süßem Chili-Dip	Nuggets de pollo	6 St / 12 St 11.9/ 19.9

RIND & SCHWEIN · TERNERA Y CERDO

Rinderfiletröllchen (3 St) mit Hirtenkäsefüllung, in Riojajus	Rollitos de ternera	13.9
Argent. Rinderfilet 150g in Riojajus oder in Sherrysauce		23.9
Argent. Rinderfilet 150g mit Parmesankruste		25.9
Spanisches Saltimbocca	Kalbsschnitzel im Salbei-Serrano-Mantel	18.9
Saltimboca Española		
Kalbsroulade Aragón, gefüllt mit Wirsing & Serrano	Rollo de ternera	19.9
Iberico-Schweinelendchen mit Bacon-Dörraprikosen in Madeira-Sauce		15.9
Medallones de lomo ibérico gratinado con jamón y queso		
Iberico-Schweinelendchen in Sherrysahnesauce		13.9
Medallones de lomo ibérico en salsa de Jerez		
Iberico-Schweinelendchen in Pflaumensauce, mit Mandeln		13.9
Medallones de lomo ibérico en salsa de ciruelas		
Gebratene Chorizo in Rioja-Honig-Jus		12.9
Chorizo en salsa de Rioja y miel		

LAMM & KANINCHEN & REH · CORDERO Y CONEJO Y VENADO

Lammrücken, tranchiert auf Grillgemüse	Lomo de cordero en verduras	17.9
Rehgulasch mit Champignons	Gulash de venado	16.9
Kaninchenfilet in Speckmantel, auf Riojajus	Filete de conejo en tocino	14.9
Kaninchenfilet in Knoblauchöl	Filete de conejo al ajillo	12.9

HAUPTGERICHTE · PLATOS PRINCIPALES

Andalusische Nudelpfanne		23.9
mit Black Tiger Garnelen, Pilzen & Kirschtomaten		
Rehgulasch mit Pilzen an Nudeln & Rosenkohl	Gulash de venado	29.9
Gänsebrust in eigener Sauce, Apfelrotkraut, Klöße, Datteln im Speck		36.9
Gänsekeule in eigener Sauce, Apfelrotkraut, Klöße, Datteln im Speck		36.9
Argentinisches Rinderfilet in Rioja-Sauce 200g	Solomillo de ternera	42.9
Beilagen nach Wahl / siehe unten		
Argent. Rinderfilet mit Parmesankruste in Rioja-Sauce 200g		45.9
Beilagen nach Wahl / siehe unten		
Argent. Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce 250g	Filete de culata	39.9
Beilagen nach Wahl / siehe unten		

ZU DEN FILETS & STEAKS SERVIEREN WIR ZWEI BEILAGEN NACH WAHL INKLUSIVE:

Grillgemüse oder **Champignons** oder **Pimentos** oder **Beilagensalat** &
Rosmarinkartoffeln oder **Pommes frites** oder **Papas Bravas** oder **Papas arrugadas**

Rumpsteak Happy Hours

immer samstags von 12-17h bieten wir unsere Rumpsteak Happy Hours an:
Wir servieren ein argentinisches Rumpsteak 250g mit zwei Beilagen nach Wahl für nur

25,90€

GEBACKENER OFEN-KÄSE · QUESO AL HORNO

Hirtenkäse „Luna“	Queso de pastor „Luna“	11.9
mit Kirschtomaten, Pfefferoni, Zwiebeln & Oliven		
Hirtenkäse mit Quittenpaste	Queso de pastor c membrillo	11.9
auf Rote-Bete-Birnen-Bett, mit Mandelsplittern		
Panierter Hirtenkäse auf Rucola	Queso de pastor „Sol“	12.9
Mit Granatapfelkernen, Avocado, Orangen & Nüssen		
Ziegenkäse an Orangen-Thymian-Honig		14.9
gratiniert, auf Rote-Bete-Apfel-Birnen-Bett & Nüssen		
Ziegenkäse mit Riojafeigen & Mandelsplittern		14.9
an Rucolasalat	Queso de cabra con higos de rioja	
Ziegenkäse im Speckmantel		15.9
Auf Wirsinggemüse	Queso de cabra en tocino con verduras cremosas de col rizada	
Ziegenkäse im Speckmantel		18.9
Auf winterlichem Feldsalat	Queso de cabra en tocino en hierba de canónigos	

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE · PARA LOS NIÑOS

Butternudeln mit Parmesan	Fideos en mantequilla y parmesano	8.9
Fischstäbchen mit Pommes & Ketchup	Deditos de pescado	10.9
Hühnchen-Nuggets mit Pommes & Ketchup	Nuggets de pollo	11.9
Kinderschnitzel Vienna vom Kalb, Pommes & Ketchup	Escalope de ternera	12.9

TYPISCH SPANISCH · TÍPICAMENTE ESPAÑOL

Schinken-Kroketten mit Alioli	Croquetas de jamón	8.9
Tetilla-Räucherkäse-Kroketten mit Preiselbeeren	Croquetas de queso Tetilla	7.9
Datteln mit Mandelfüllung im Speckmantel	6 St. / 12 St.	8.9 / 16.9
Dátiles envueltos en tocino		
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce		8.9
Albòndigas en salsa de tomate		
Panierte Jalapeños mit Frischkäsefüllung & Salsa-Dip		8.9
Jalapeños con queso rebozados y fritos		

VEGETARISCH · TAPAS VEGETARIANAS

Pimientos de padrón	Frittierte grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8.5
Überbackener Parmesan-Brokkoli mit Mandeln		8.9
Brócoli al horno con almendras		
Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud		8.5
Champinónes al Jerez		
Mediterranes Grillgemüse fein gewürzt	Verduras a la plancha	9.9
Artischockengemüse mit Rucola, Tomaten & Fetakäse		9.5
Verduras alcachofas		
Cremiges Wirsing-Gemüse	Verduras cremosas de col rizada	7.9
Butter-Rosenkohl mit Mandeln	Coles de Bruselas con almendras	7.9
Spinatkroketten mit Kräuterschmand	Croquetas de espinacas	7.9
Falafelbällchen mit Kräuterschmand	Albòndigas de garbanzos	7.9

PATATAS Y PAPAS FRITAS · KARTOFFELN & POMMES

Patatas bravas Gebratene Kartoffelecken mit Bravas-Sauce		6.9
Rosmarinkartoffeln	Patatas con romero	6.9
Chili-Kartoffeln mit Alioli	Patatas con chili y alioi	7.9
Parmesan-Kartoffeln mit Alioli	Patatas al horno crujientes con parmesano	7.9
Drillingskartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo		7.5
Papas arrugadas con mojo rojo		
Pommes frites mit Ketchup & Mayonnaise	Patatas fritas	6.9
Süßkartoffel-Pommes mit Kräuterschmand	Batatas fritas	8.9

GROSSE SALATE · ENSALADAS GRANDES

Großer gemischter Marktsalat mit Hühnchenbrust, Ananas, Cashews	19.9
Großer gemischter Marktsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Rote Bete, Birnen, Orangen & Nüssen	19.9
Großer gemischter Marktsalat mit gebratenem Lachsfilet, Avocado, Orangen, Mango	23.9
Großer gemischter Marktsalat „Beef n Reef“ mit Rinderfilet-Tranchen & Black Tiger Garnelen	28.9

DESSERT · POSTRES

Crema catalana Mit Karamell überzogene Dessertcreme	5.9
Churros mit Schokoladensauce Churros con salsa de chocolate	5.9
Spekulatius-Mousse mit Schattenmorellen Mousse de speculoos	8.9
SchokoladenSoufflé mit Bourbon-Vanilleeis Soufflé de chocolate con helado de vainilla	8.9
Spanische Mandeltarte mit Walnusseis Tarta Santiago	8.9
Apfelcrumble mit Bourbon-Vanilleeis Crumble de manzanas	8.9
Dessertvariation für Verliebte „para dos enamorados“ Käsekuchen, Churros, Mousse, frisches Obst	17.9

HEISSGETRÄNKE · BEBIDAS CALIENTES

Espresso / Cafe solo	3,5
Kaffee	3,9
Cappuccino / Latte Macchiato / Milchkaffee / Schokolade Mit Hafermilch	4,9 + 0,5
Café Cortado Espresso, Milch, Milchschaum	3,9
Café Bonbon Süßmilch, Espresso, Milchschaum	3,9
Café Carajillo Brauner Zucker, Brandy, Espresso	4,9
Café Barraquito Limette, Süßmilch, 43er, Espresso, Milchschaum	4,9
Café Tia Maria Rum, 43er, Brauner Zucker, Espresso, Milchschaum, Zimt	4,9
Frischer Pfefferminztee / Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	4,9
Tasse Tee	3,5
Grüner Tee, Kamille, Darjeeling, English Breakfast, Rooibus, Kräuter, Früchte, Fenchel	



Wir wünschen Ihnen ein genussvolle, friedliche und
fröhliche Weihnachtszeit!

Feliz Navidad!