

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im TessaNova.

*Lassen Sie sich von uns mediterran verwöhnen...
„Himmlich Essen ohne Sterne.“*



*Gerne richten wir auch Ihre Hochzeits-, Geburtstags-,
Firmenfeier aus oder verköstigen Ihre Gäste in Ihrem Heim mit
unserem Catering.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr TessaNova Team



In den warmen Monaten können Sie sich auch auf unserer Außenterrasse wohlfühlen .

Aperitif

<i>"Martini Bianco"</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini Bianco mit Eis und Zitrone</i>		
<i>"Martini Rosso"</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini Rosso mit Eis und Zitrone</i>		
<i>Sherry Medi/Fino</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>"Aperol Spritz"</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Aperol, Prosecco und Soda mit Eis und Orange</i>		
<i>"Peach Royal"</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Prosecco mit Pfirsich-Likör</i>		
<i>"Hugo"</i>		<i>4,00 €</i>
<i>Sekt, Holundersirup, Limetten, Minze, Soda und Eis</i>		

Vorspeisen und kleine Gerichte

41. *Gebackener Camembert* 7,50 €
Gebackener Camembert in Bierteig, dazu Butter und Preiselbeeren, sowie Baguette
42. *Carpaccio* 10,50 €
Rindercarpaccio mit Olivenöl und Zitrone beträufelt, dazu Baguette
43. „*Jakobsmuscheln a la Mallorca*“ 12,50 €
Jakobsmuscheln gebraten auf einem Blattspinat-Sahne Bett mit Käse überbacken

Crêpes

44. *Crêpes „Salsa“* 5,00 €
Herzhafter Crêpes gefüllt mit Hackfleisch, Kräutern und einer pikanten Salsa
45. *Crêpes „Champinón“* 5,00 €
Herzhafter Crêpes gefüllt mit Champignons, Oliven, Tomaten und Kräutern
46. *Crêpes „Queso con Aceitunas“* 5,00 €
Herzhafter Crêpes gefüllt mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Kräutern

Folienkartoffeln

47. *Folienkartoffel „Kräuter“* 4,50 €
Folienkartoffel mit hausgemachtem Kräuterrahm
48. *Folienkartoffel „Lachs“* 8,50 €
Folienkartoffel mit hausgemachtem Rahm und Lachstatar
49. *Folienkartoffel „Krabben“* 8,50 €
Folienkartoffel mit hausgemachtem Rahm und Nordseekrabben

Suppen

50. „*Sylter*“ *Krabbensuppe* Tasse 4,50 €
Hausgemachte Cremesuppe mit Krabben
51. „*Friesische*“ *Fischsuppe* Tasse 4,90 €
Hausgemachte Fischsuppe mit Fischfilet und Wurzelgemüse
52. „*Mediterrane*“ *Fischsuppe* Tasse 5,50 €
Hausgemachte Fischsuppe mit Fischfilet, Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Wurzelgemüse
53. „*Mediterrane*“ *Tomatensuppe* Tasse 3,50 €
Klassische Tomatensuppe mit Tomatenstückchen, Kräutern und Knoblauch

Salate

54. *Gemischter Beilagen Salat* 3,50 €
Blattsalate mit Rotkraut-, Weißkraut- und Karottensalat, dazu unsere hausgemachte "Spezial-Salatsauce" (ohne Sahne)
55. *Salat "Mediterran"* 8,90 €
Blattsalate mit Rotkraut-, Weißkraut-, Karottensalat und Oliven, eingelegtem Schafskäse, Meeresfrüchten, dazu unsere hausgemachte "Spezial-Salatsauce" (ohne Sahne)
56. *Salat „TessaNova“* 8,50 €
Blattsalate mit Rotkraut-, Weißkraut-, Karottensalat und gebratenen Putenbruststreifen, Orangenfilets, dazu unsere hausgemachte "Spezial-Salatsauce" (ohne Sahne)
57. *Salat "Champignon"* 8,50 €
Blattsalate mit Rotkraut-, Weißkraut-, Karottensalat und in Knoblauchöl und Kräutern gebratene Champignons, dazu unsere hausgemachte "Spezial-Salatsauce" (ohne Sahne)
58. *Feldsalat "Salmon"* 8,90 €
Feldsalat mit einer warmen, leichten Sauce mit Speck und dazu Räucherlachs
59. *Tomate Mozzarella* 6,50 €
mit einer Balsamico-Olivenöl Vinaigrette
272. *Salat "de Campo"* 8,50 €
Blattsalate mit Rotkraut-, Weißkraut-, Karottensalat und warmem Schafkäse mit Knoblauch und Kräutern, Knoblauch-Kräuter-Baguette, dazu unsere hausgemachte "Spezial-Salatsauce" (ohne Sahne)

Kalte Tapas

- | | |
|--|--------|
| 1. Queso crema
Pepperoni-Frischkäsecreme | 2,50 € |
| 2. Aioli
Knoblauchcreme | 2,00 € |
| 3. Aceitunas
Gemischte Oliven | 2,10 € |
| 4. Aceitunas en vinagre
Oliven in einer Knoblauch-Kräuter-Chilli-Marinade | 3,00 € |
| 5. Queso Manchego
Spanischer Schafskäse | 4,80 € |
| 6. Jamón Serrano
Serrano-Schinken | 4,50 € |
| 7. Chorizo
Spanische Paprika-Knoblauchwurst | 3,80 € |
| 8. Pimientos rojos rellenos de Queso
Rote Paprika gefüllt mit Frischkäse | 3,60 € |
| 9. Boquerones en ajo
Sardellen in Knoblauchöl eingelegt | 3,30 € |
| 10. Almendras
Geröstete Mandeln | 2,50 € |

Warme Tapas

- | | |
|--|--------|
| 11. <i>Dátiles en panceta</i>
Datteln im Speckmantel | 3,80 € |
| 12. <i>Pollo en Salsa de miel</i>
Hähnchen in Honigsauce mit Pinienkerne | 4,60 € |
| 13. <i>Pollo en Salsa de Mango</i>
Hähnchen in Mangosauce | 4,20 € |
| 14. <i>Champinón al ajo</i>
Champingnons in Knoblauchöl und Kräutern | 3,80 € |
| 15. <i>Chorizo al Vino blanco</i>
Spanische Paprikaknoblauchwurst in Weisswein-Sahne-Sauce | 4,20 € |
| 16. <i>Chorizo al ajo</i>
Spanische Paprikaknoblauchwurst in Knoblauchöl | 4,00 € |
| 17. <i>Pan con ajo</i>
Geröstetes Brot mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter | 2,80 € |
| 18. <i>Albondigas</i>
Hackfleischbällchen mit einer pikanten Paprikasauce | 4,00 € |
| 19. <i>Pollo en Salsa de Pimientos al ajo</i>
Hähnchen in pikanter Paprikasauce mit Knoblauch | 4,60 € |
| 268. <i>Totopos con picata</i>
Tortilla Chips mit Hackfleisch und Salsa-Dip | 3,80 € |
| 269. <i>Totopos con queso</i>
Tortilla Chips mit Käse überbacken und Salsa-Dip | 3,80 € |

Warme Tapas

- | | |
|---|--------|
| 21. <i>Calamares rebozados con aioli</i>
<i>Panierte Tintenfischringe mit Aioli-Dip</i> | 4,60 € |
| 22. <i>Gambas al ajo con Vino blanco</i>
<i>Garnelen in Paprika-Weinwein-Knoblauch-Sauce</i> | 5,90 € |
| 23. <i>Fruto del mar al ajo</i>
<i>Meeresfrüchte in Knoblauchöl</i> | 4,50 € |
| 24. <i>Fruto del mar estilo</i>
<i>Meeresfrüchte mit Oliven, Paprika in pikanter Tomatensauce</i> | 4,90 € |
| 25. <i>Fruto del mar a la andaluza</i>
<i>Meeresfrüchte mit Pepperoni, Kräutern in pikanter Tomatensauce und Käse überbacken</i> | 5,20 € |
| 26. <i>Gambas al jamón Serrano</i>
<i>Garnelen in Serrano Schinken in Olivenöl gebraten</i> | 6,80 € |
| 27. <i>Gambas a la Andaluza</i>
<i>Garnelen mit Pepperoni, Kräutern in pikanter Tomatensauce und Käse überbacken</i> | 6,40 € |
| 28. <i>Gambas al Ajo</i>
<i>Garnelen in Knoblauchöl</i> | 5,90 € |
| 29. <i>Boquerones malaquena</i>
<i>Sardellen mehliert, gebraten, mit Knoblauchöl</i> | 4,20 € |
| 30. <i>Salmon a la Mallorca</i>
<i>Lachs mit Blattspinat in Knoblauch-Sahnesauce</i> | 5,50 € |

Warme Tapas

- | | |
|---|------------------|
| 31. <i>Caracoles al ajo</i>
Schnecken in Knoblauchöl | 4,90 € |
| 32. <i>Caracoles a la Palma</i>
Schnecken mit Pepperoni, Kräutern in pikanter Tomatensauce,
wahlweise mit Käse überbacken | 5,20 €
6,00 € |
| 33. <i>Pollo chuzo de reticulado al Vino blanco</i>
Hähnchenspieße mit Steinpilzen in Weissweinsauce | 6,90 € |
| 34. <i>Pollo chuzo en salsa de mango</i>
Hähnchenspieße in Mangofruchtsauce | 4,50 € |
| 35. <i>Patatas con pikante tomate la salsa</i>
Kartoffelecken mit pikatem Salsa-Dip | 3,20 € |
| 36. <i>Patatas el tema la vedura en ajo</i>
Kartoffeln mit Gemüse in Tomaten-Knoblauch-Kräuter-Sauce | 3,90 € |
| 37. <i>Verduras en ajo</i>
Gemüse mit Tomaten-Knoblauch-Kräuter-Sauce | 3,80 € |
| 38. <i>Pan con tomate</i>
Geröstetes Brot mit Tomaten, Kräutern und | 2,80 € |
| 39. <i>Queso y Aceitunas con Pimientos</i>
Hausgemachter eingelegter Schafskäse mit Oliven, Paprika und
Knoblauch | 4,90 € |
| 40. <i>Queso de Cabra con ajo e miel</i>
Ziegenkäse mit Knoblauchöl und Honig | 4,20 € |
| 259. <i>Rojo áspero Chilli Poppers Ueno queso crema</i>
Panierte rote Jalapeno Schoten gefüllt mit Frischkäse | 3,80 € |
| 260. <i>Teezers Ueno queso crema</i>
Panierte Kartoffelstreifen gefüllt mit Frischkäse | 3,80 € |
| 261. <i>Mozarella Sticks con pikante tomate la salsa</i>
Panierte Mozarellasticks mit pikantem Salsa-Dip | 3,80 € |

Fischgerichte

60. Seelachsfilet „Hamburg“ 9,50 €
Leckeres Seelachsfilet in Bierteig mit hausgemachter Remoulade,
dazu Bratkartoffeln
61. Schollenfilet „Sylt“ 12,50 €
Schollenfilet mehliert und gebraten, mit hausgemachter Remoulade,
dazu Bratkartoffeln
62. „Hamburger Fischteller“ 13,90 €
Drei Sorten Fischfilet, mehliert, gebraten, mit hausgemachter Remoulade
dazu Bratkartoffeln
63. Matjes „Hausfrauen Art“ 8,90 €
Matjes klassisch eingelegt mit Zwiebeln, Äpfeln und Sahne dazu Salzkartoffeln
64. Matjes „Hamburger Art“ 8,90 €
Matjes mit Speck und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln
65. „Sylter Fischpfanne“ 12,50 €
Spaghetti mit einer Sahne-Weißwein-Sauce mit Fischfilet
66. Kartoffelpuffer „Lachs“ 8,50 €
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Schmand
67. „Gambas a la sol“ 12,00 €
Ganze Garnelen in Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern, Zitrone und
Knoblauch, dazu mediterraner Salat und Baguette
68. Spaghetti „Puesta des sol“ 12,50 €
Spaghetti mit Garnelen, Oliven, Paprika, Kräutern und Pepperoni
in pikanter Tomatensauce
69. Spaghetti “Fruto del mar”
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Kräutern, Knoblauch, Limette und frischem
Chilli in Olivenöl gebraten
70. Spaghetti “Feliciano” 10,50 €
Spaghetti mit Garnelen und Gemüse in einer Tomaten-Sahne-Sauce
71. Gambas al ajo con Vino blanco 12,50 €
Garnelen in Paprika-Wein-Knoblauch-Sauce dazu Salat
72. Calamares rebozados con aioli 9,50 €
Panierte Tintenfischringe mit Aioli-Dip und Baguette

Fleischgerichte vom Schwein

Steak „Huelva“ 13,90 €
Schweinelachssteak mit einer leckeren Gorgonzola-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

Steak „Palma“ 12,50 €
Schweinelachssteak gefüllt mit frischem Serrano-Schinken, dazu eine feurige Paprika-Sauce, Kroketten und Salat

Steak „Olivia“ 12,50 €
Schweinelachssteak überbacken mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Datteln, dazu Bratkartoffeln und Salat

Spare Ribs „de miel“ 11,50 €
Zarte Baby-Ribs mit einer Honig-Whiskey Marinade, dazu Salsa-Dip und Kartoffelecken

Fleischgerichte vom Rind

„Catalanisches“ Rumpsteak 16,50 €
Rumpsteak überbacken mit einer Honig-Kräuter-Knoblauch Marinade, dazu Bratkartoffeln und Salat

„Klassik“ Rumpsteak 16,50 €
Rumpsteak mit Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Salat

„Pfefferiges“ Rumpsteak 18,00 €
Rumpsteak mit einer Pfeffer-Cognac-Sahne-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

„Cordoba“ Grillteller 14,80 €
Steak vom Schweinelachs, Rind und Pute sowie gebratenen Baconstreifen, dazu Kartoffelecken und Gemüse

Pfannen

„TessaNova“ Pfanne 8,50 €
Pfanne mit Kartoffeln, Gemüse, Hackfleisch und Kräutern in einer Sahne-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

„Gomera“ Pfanne 7,50 €
Pfanne mit Kartoffeln, Gemüse und Kräutern in einer Sahne-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

Dessert

263. „Hamburger Grütze“ Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20 €
264. Vanilleeis mit Früchten der Saison	3,50 €
265. Kaiserschmarrn	6,50 €
266. Cuajada con miel y almendras Joghurtquark mit Honig und geraspelten Mandeln	3,50 €
267. Churros Spanisches Spritzgebäck mit Zucker oder Zimt und Zucker	4,00 €

Crêpes

Crêpes „Zucker & Zimt“	3,00 €
Crêpes „Nutella“	3,50 €
Crêpes „Baileys & Mandeln“	4,00 €
Crêpes „Vanilleeis & Caramelsauce“	4,50 €
Crêpes „Fruchtkonfitüre & Himbeersauce“	3,50 €

Warme Getränke

Kaffee	1,90 €
Milchkaffee	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €
Cappuccino	2,30 €
Espresso	1,90 €
Diverse Tee	1,70 €
Chai Latte Indischer Gewürztee mit Milch	2,00 €
Heisse Schokolade	2,20 €
Heisse Schokolade mit Sahne	2,40 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	1,80 €
Coca Cola	0,4 l	3,00 €
Coca Cola Light	0,2 l	1,80 €
Cola Cola Light	0,4 l	3,00 €
Fanta	0,2 l	1,80 €
Fanta	0,4 l	3,00 €
Sprite	0,2 l	1,80 €
Sprite	0,4 l	3,00 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,20 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,20 €
Malzbier	0,33 l	1,90 €
Taunusquelle Mineralwasser/Still	0,25 l	1,80 €
Taunusquelle Mineralwasser/Still	0,75 l	4,50 €
Heil Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
Heil Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00 €

Säfte

Heil Apfelsaft	0,2 l	2,10 €
Heil Orangensaft	0,2 l	2,10 €
Heil Kirschschaft	0,2 l	2,10 €
Heil Bananensaft	0,2 l	2,10 €
Kiba	0,2 l	2,10 €

Alkoholische Getränke

Bitburger	0,3 l	2,00 €
Bitburger	0,5 l	3,20 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Andechs Spezial Hell	0,3 l	2,30 €
Andechs Spezial Hell	0,5 l	3,70 €
Früh Kölsch	0,2 l	1,60 €
Früh Kölsch	0,3 l	2,20 €
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,00 €
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	3,00 €
Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Apfelwein		
Apfelwein	0,25 l	1,70 €
Emmel Wiesbaden, Privatkellerei		
Apfelwein Emmel	0,5 l	3,00 €
Emmel Wiesbaden, Privatkellerei		
Sangria		
Sangria	0,5 l	5,00 €
Sangria	1,0 l	8,50 €

Weine

Weißwein

Rauenthaler Steinmächer	0,2 l	3,20 €
Riesling Kabinett, trocken, Weingut Klaus Fleschner, Eltrille		
Hallgartener Jungfer	0,2 l	3,40 €
Riesling Kabinett, halbtrocken, Weingut Klaus Fleschner, Eltrille		
Erbacher Honigberg	0,2 l	3,40 €
Riesling Kabinett, lieblich, Weingut Klaus Fleschner, Eltrille		
Grauburgunder	0,2 l	3,80 €
Baden, trocken, säurearm		
Chardonnay	0,2 l	4,20 €
Australien, trocken		
Weinschorle	0,2 l	3,60 €

Rosé

Barth Rosé	0,2 l	3,80 €
Rosé, halbtrocken, Weingut Barth, Hattersheim		

Rotwein

Spanischer Landwein	0,2 l	2,50 €
Spanischer Landwein	0,5 l	5,00 €
Barth Spätburgunder	0,2 l	4,30 €
Spätburgunder, feinherb, Weingut Barth, Hattersheim		
Merlot	0,2 l	4,20 €
Italien, trocken		
Tempranillo	0,2 l	3,80 €
Bodega Eguren, Spanien, trocken		

Flaschenweine

Riesling Classic	Flasche 0,7 l	23,00 €
Goldene Preismünze		
Weingut Fleschner Eltrille		
Campo Castillo Spanien	Flasche 0,7 l	16,00 €
Tempranillo, 2008er Campo de Borja		
Las Atillas Baron de Ley, Riga	Flasche 0,7 l	36,00 €
2005er Lagerung in Eichenfässer, würzig		

Whisky

Jack Daniel's	2 cl	3,50 €
Ballandines	2 cl	3,00 €
Grant's Scotch Whisky	2 cl	3,00 €
Johnnie Walker	2 cl	3,00 €

Klare Schnäpse

Aquavit Bommerlunder	2 cl	2,50 €
Aquavit Angelburger Gold	2 cl	2,50 €
Ouzo 12	2 cl	2,00 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Himbeergeist	2 cl	2,50 €
Mirabelle	2 cl	2,00 €
Korn	2 cl	2,00 €
Tequilla Gold/Silber	2 cl	2,50 €
Zubrowka Bison Gras Wodka	2 cl	2,50 €

Liköre

Branca Menta	2 cl	2,50 €
Branca Fernet	2 cl	2,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Grand Manier	2 cl	2,50 €
43er	2 cl	2,50 €
Batita de Coco	2 cl	2,00 €
Angel d'Or Orange	2 cl	2,50 €
Grand Marnier Orange	2 cl	3,00 €
Cointreau	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Tünel	2 cl	2,50 €
Calvados	2 cl	2,50 €

Brandy/ Cognac

Brandy 103	2 cl	3,00 €
Veterano	2 cl	3,00 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €
Chantré	2 cl	2,50 €

Longdrinks

<i>Campari Orange</i>	4,50 €
<i>Campari Soda</i>	4,00 €
<i>Bacardi Orange</i>	4,50 €
<i>Bacardi Cola</i>	4,50 €
<i>Rum Cola</i>	4,00 €
<i>Jack Daniel's Cola</i>	5,00 €
<i>Havana Club Cola</i>	5,00 €

Cocktails

<i>Caipirinha</i>	4,50 €
<i>Cachaca, Limetten, Limettensaft, brauner Zucker</i>	
<i>Mojito</i>	4,50 €
<i>Cachaca, Minze, Limetten, Limettensaft, brauner Zucker</i>	
<i>Frozen Daiquiri</i>	5,00 €
<i>Erdbeeren oder Himbeeren, weißer Rum, Crushed Ice</i>	
<i>Tequilla Sunrice</i>	5,00 €
<i>Tequilla silber, Orangensaft, Grenadinensirup</i>	
<i>TessaNova</i>	5,50 €
<i>Portwein, Cognac, Cointreau, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft</i>	

