

Thomas Walter's
Tapas zu Sankt Valentin

- am Freitag, 14. Februar 2025 ab 17h30

Ein Menü zu 8 Gängen inklusive Spanischer Wein, Bier, Wasser und Kaffee.

Tapas in Ihrem Engel, wie es sie nur bei Thomas Walter gibt. Zwei Meisterbriefe, 25 Jahre Erfahrung in besten Küchen unseres Planeten und eigene Ideen machen das kulinarische Geschenk an Ihren Partner zu einem unvergeßlichen Erlebnis. Jedes Tapa ein Genuss !

Das Tapas-Menü

Cheviche von der Gelbflossen-Makrele – Pampelmuse – Chili – Kerbel.

Jakobsmuschel – Blumenkohl-Variationen.

Pulpo Tempura – Avocado – Joghurt.

Rinder-Tatar à la Chinoise.

Iberico-Bäckchen – Zimt – Knoblauch – Waldpilze.

Lammrücken – Kichererbsen – Aubergine.

Desserts

Churros – heiße Gewürzschokolade.

Flammbierte Ananas

– Cocos Tapioka – erfrischendes Himbeeren-Sorbet.



Die aktuelle Speisekarte
pausiert am St. Valentinstag.

Restaurant Hotel
Zum Engel
Thomas Walter



Traditionelle Darreichung des Tapa auf dem Weinglas. Zuerst kam das schützende Deckelchen, dann fanden sich fünf Oliven darauf. Inzwischen populär geworden, bestellt man sich seit einigen Jahren zum Wein nicht mehr so kostenlose, aber perfektionierte, genussvolle Snacks auf Schälchen. Bei Chef Thomas Walter präsentiert sich jedes Tapa wie ein kulinarisches Kunstwerk.

**Wählen Sie Ihren gratis-Wein
Rot oder Rosé zum Tapas-Menü.**

Roter 2022 **Bobal Y**, Tempranillo Superior, Bodegas Palmera.

Rosé 2023 **Rosado Palmera**, D.O.P. Utiel Requena, Bodegas Palmera.



Das Menü zu € 79.-/p.P.

Je nach Erreichbarkeit anspruchsvoller Zutaten könnten sich einzelne Tapas und Wein-Jahrgänge noch geringfügig ändern.

Hotel Restaurant ZUM ENGEL, 67354 Römerberg, Berghäuser Str. 36
TEL 06232 6583211 info@zumengel.de www.nixausdebix.de

Tapas zu St. Valentin

in Ihrem Engel.

Tapas, wie es sie nur bei Thomas Walter gibt.

Eine Tapa [ˈtapa] (span. „Deckel“, „Abdeckung“) ist ein kleines Appetithäppchen, das in Tapas-Bars üblicherweise zu Wein, jedoch auch zu Bier, Sherry, Wermout und Portwein gereicht wird. Tapas entsprechen den im östlichen Mittelmeerraum und im Nahen Osten gebräuchlichen Mezedes. Um satt zu werden, bestellt man üblicherweise 5-6 kleine oder 3-4 große Tapas im Verlauf des Abends.

Tapas werden in Spanien überwiegend in Tapas-Bars und Bodegas serviert und dort im Stehen verzehrt. Jede Tapas-Bar besitzt dabei eine individuelle Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten. Sie waren dort einst kostenlose Beigaben zum Getränk.

Um deren Entstehung ranken sich einige Legenden. So soll etwa König Alfons X. von Kastilien während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen; nach dieser Kur soll er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu Essen serviert werden dürfe.

Eine andere Geschichte führt die Entstehung auf den Brauch zurück, alkoholische Getränke mit einem Deckel abzudecken; dieser sei zu Anfang mit Oliven beschwert worden, um nicht fortgeweht zu werden, und mit der Zeit seien die Beschwerungsverfahren immer einfallsreicher und kunstvoller geworden. Alternativ heißt es, dass die Wirte in Spanien früher eine Scheibe Brot (Tapa) auf das Weinglas legten, um das kostbare Getränk vor lästigen Fliegen zu schützen. Dieser „Deckel“ wurde im Laufe der Jahre dann immer weiter entwickelt und entsprechend mit einer Olive oder Sardelle verziert.

Eine weitere Geschichte führt die Tapas auf kleine Imbisse zurück, die Feldarbeiter zwischen den Mahlzeiten zu sich nahmen, um die Zeit zwischen den Hauptmahlzeiten zu überbrücken.

Ihr Thomas Walter

Thomas
Walter's
Zum Engel
Restaurant

Restaurant Hotel
Zum Engel
Thomas Walter

Sankt Valentin

14. Februar 2025

