



Restaurant & Bodega
FINCA
Beachten Sie auch unsere Tagesangebote!

Inge-Machts-Weg 2
30169 Hannover

Telefon 0511 / 131 99 99 • Mobil 0178 / 44 88 449
www.finca-hannover.de • info@finca-hannover.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag ab 16.00 Uhr
samstags, sonntags und an Feiertagen ab 12.00 Uhr
sonntags 12.00 bis 20.00 Uhr geöffnet

Unsere Küche ist ab 17.00 Uhr durchgehend geöffnet,
samstags, sonntags und an Feiertagen bereits ab 12.00 Uhr.

Biere vom Fass

Gilde Ratskeller	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 4,40 €
Alster	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 4,40 €
Paulaner Hefeweißbier	0,3 l / 0,5 l	3,50 € / 4,60 €

Flaschenbiere

San Miguel	0,33 l Flasche	3,30 €
Gilde „Free“ Alkoholfrei	0,33 l Flasche	3,10 €
Corona Extra	0,33 l Flasche	4,00 €
Paulaner „Zwickl“ naturtrübes Kellerbier	0,4 l Flasche	3,90 €
Paulaner Weißbier Zitrone Alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,60 €
Paulaner Weißbier Kristall	0,5 l Flasche	4,60 €
Paulaner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l Flasche	4,60 €
Paulaner Weißbier Dunkel	0,5 l Flasche	4,60 €
Vitamalz	0,33 l Flasche	2,70 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola ^{9,12} , Afri Cola ohne Zucker ^{9,10,12,13}	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 3,90 €
Bluna Orange ^{10,14,15,16}	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 3,90 €
Bluna Zitrone ^{10,11}	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 3,90 €
„Spezi“ ^{9,10,12,14,15,16}	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 3,90 €
Magnus Mineralwasser	0,25 l Flasche	2,60 €
Magnus Mineralwasser	0,75 l Flasche	6,80 €
Magnus stilles Wasser	0,25 l Flasche	2,60 €
Magnus stilles Wasser	0,75 l Flasche	6,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale	0,2 l Flasche	2,90 €
Red Bull Energy Drink	0,25 l Dose	5,50 €

Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Cranberry,

Grapefruit, Banane, Kirsche oder Ananas 0,2l / 0,4l 2,60 € / 4,00 €

Alle Säfte auch als Schorle 0,2l / 0,4l 2,60 € / 4,00 €

Warmes für den Winter

Tasse Kaffee 2,50 €

Café Solo Espresso 2,20 €

Espresso Doble Doppelter Espresso 4,00 €

Cortado Espresso mit einem Schuss Milch 2,50 €

Cappuccino 2,90 €

Café con Leche Milchkafee 3,00 €

Heiße Schokolade 3,00 €

Heiße Schokolade mit Sahne 3,20 €

Carajillo Espresso mit Brandy 4,00 €

„Jagertee“ Schwarzer Tee mit Rum 4,00 €

„Lumumba“ Heiße Kakao mit Rum 4,20 €

Glühwein selbstgemacht 4,00 €

Glühwein selbstgemacht, „mit Schuss“ 4,20 €

Bio-Tee

„Darjeeling“ Schwarzer Tee 2,80 €

„Jasmin-Blossom“ Grüner Tee 2,80 €

„Peppermint“ Pfefferminztee 2,80 €

„Maybe-Baby“ Früchtetee 2,80 €

„Ginger-Lemon“ Ingwer- & Limettentee 2,80 €

„Rooibos-Vanille“ Bio-Kräutertee 2,80 €

Erfrischend & Spritzig

Prosecco	0,1 l	2,90 €
Prosecco	0,75 l	19,00 €
Prosecco auf Eis	0,375 l	5,80 €
Prosecco auf Eis mit Red Bull	0,375 l	8,00 €
Aperol Sprizz		6,50 €
Hugo		6,50 €
Sangria rot oder weiß	0,5 l	11,50 €
Sangria rot oder weiß	1,0 l	21,00 €

Weißwein

Soldepeñas Landwein, trocken	0,2 l	3,90 €
Soldepeñas Landwein, trocken, Tonkaraffe	0,5 l	9,00 €
Soldepeñas Landwein, trocken, Tonkaraffe	1,0 l	17,00 €
Mesta Blanco (Verdejo Blanco), trocken Mango, Stachelbeere und Apfel, nicht zu schwer, dennoch vollmundig		
.....	0,2 l	5,80 €
.....	0,75 l	17,00 €
Siglo Blanco (Airen), trocken sehr frischer, fruchtiger Weißwein, wenig Säure,	0,2 l	6,10 €
.....	0,75 l	19,00 €
Riesling QBA, trocken grüner Apfel, Zitrus- und Passionsfrucht, frisch und fruchtig	0,2 l	6,80 €
Sauvignon Blanc, trocken Ananas und tropischen Früchten, komplex und elegant	0,2 l	6,70 €
.....	0,75 l	21,00 €
Lugana „Limne“, trocken frischer Duft nach weißen Blüten, dezenter Schmelz, leichter Mandelton		
.....	0,2 l	7,30 €
.....	0,75 l	26,00 €

Roséwein

Mesta Rosado (Tempranillo Rosé), trocken	0,2 l	4,60 €
Mesta Rosado (Tempranillo Rosé), trocken	0,5 l	11,00 €
Mesta Rosado (Tempranillo Rosé), trocken	1,0 l	21,00 €

Espadeiro Rosé

Himbeere und Walderdbeere und eine perfekte Süße-Säure-Balance, trocken

.....	0,2 l	6,60 €
.....	0,75 l	21,00 €

Rotwein

Soldepeñas Landwein, trocken	0,2 l	3,90 €
Soldepeñas Landwein, trocken, Tonkaraffe	0,5 l	9,00 €
Soldepeñas Landwein, trocken, Tonkaraffe	1,0 l	17,00 €

Malero Toscana

.....	0,2 l	5,90 €
.....	0,75 l	21,00 €

Mesta Tinto, trocken

rote, reife Frucht, dezente Würze, ausgewogenes Tannin mit langem Nachhall

.....	0,2 l	5,80 €
.....	0,75 l	21,00 €

Torre Longares Gran Reserva, trocken

kraftvolles Aroma von reifer, dunkler Waldfrucht, saftig und würzig,

ausdrucksstark, dennoch weich und ausgewogen	0,2 l	7,30 €
.....	0,75 l	26,00 €

Cocktails

Mojito	7,00 €
Cuba Libre	7,00 €
Tequila Sunrise	7,00 €
Caipirinha	7,00 €
Long Island Iced Tea	9,00 €
43er Sour	7,00 €
Moscow Mule	7,00 €
Whiskey Sour	7,00 €
Piña Colada	7,00 €
White Russian	6,00 €
Gin Fizz	6,50 €

Virgin-Cocktails

Ipanema	5,00 €
Young Mojito	5,00 €
Coconut Lips	5,00 €

Aperitifs & Longdrinks

Gin Tonic	7,00 €
Havana Club 3 Años mit Afri Cola	7,00 €
Jack Daniel's mit Afri Cola	7,00 €
Martini Bianco oder Martini Rosso	5,00 €
Campari mit Orangensaft	6,00 €
Absolut Wodka mit Red Bull	8,00 €
Absolut Wodka mit Bitter Lemon	7,00 €
Blanco 43er mit Milch auf Eis	5,00 €

Spirituosen (2cl)

Averna	3,00 €
Absolut Wodka	3,50 €
Bailey's Irish Cream	3,00 €
Cardinal Mendoza spanischer Edelbrandy	6,50 €
Carlos 1 spanischer Edelbrandy	5,50 €
Cointreau französischer Orangenlikör	3,50 €
El Jimador Tequila	3,50 €
Jack Daniel's	4,50 €
Jägermeister	3,00 €
Jubiläums-Aquavit	2,50 €
Licor 43	3,00 €
Orujo spanischer Trester	3,50 €
Osborne Veterano spanischer Brandy	3,00 €
Ouzo	2,50 €
Ron Amazon mallorquinischer Rum	3,50 €
Tanqueray Gin	3,50 €
Tunel Dulces süßer mallorquinischer Kräuterlikör	2,50 €
Tunel Secas trockener mallorquinischer Kräuterlikör	2,50 €

ALLERGIKER-HINWEIS: Bei individuellen Problemen mit Zusatzstoffen und/oder Allergien sprechen Sie unser Personal an!
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: *1) enthält Konservierungsstoffe E 202, E 250, E252 – *2) enthält Antioxidationsmittel E 300, E 301, E 316 – *3) enthält Farbstoff E 120, E 160 – *4) enthält Stabilisatoren E 451,420 – *5) enthält Feuchthaltemittel E 420 – *6) enthält Verdickungsmittel E 407 – *7) enthält Geschmacksverstärker E 621 – *8) enthält Feuchthaltemittel E 330 – *9) enthält Zuckerkulör E 150d – *10) enthält Säuerungsmittel E 330 *11) enthält Säuerungsmittel E 331 – *12) enthält Säuerungsmittel E 338 – *13) enthält Süßstoffe E 950, E 951, E 952 – *14) enthält Farbstoff E 160a – *15) enthält Antioxidationsmittel E 300 – *16) enthält Stabilisator E 410

Kalte Tapas

Selbstgemachtes Olivenbrot serviert im Korb.....	2,90 €
Aceitunas grüne und schwarze Oliven	4,00 €
Aioli hausgemachter Aioli	4,00 €
Mojo Rojo kanarischer scharfer Dip	4,00 €
Mojo Verde kanarischer grüner Kräuter-Dip	4,00 €
Schafskäse-Mojo Mojo Rojo mit Schafskäse verfeinert	4,90 €
Manchego spanischer Ziegenkäse mit Chilibutter und Oliven	8,60 €
Pan con Tomate geröstetes Tomaten-Knoblauchbrot mit kleinem Salatbouquet	8,90 €
Jamon Serrano spanischer Edelschinken ^{1,2} mit Chilibutter und Oliven	9,60 €
Pan con Tomate ‚A la Finca‘ geröstetes Tomaten-Knoblauchbrot mit Oliven und Manchego-Käse überbacken, kleines Salatbouquet	9,90 €
Jamon-Queso-Platte Jamon Serrano ^{1,2} Manchego mit Salatbouquet, Chilibutter und Oliven	16,70 €

Warme Tapas serviert in Cazuela-Tonschalen

Datiles ‚Al Bacon‘ Datteln ^{1,2,4} im Speckmantel	5,80 €
Patatas con Alioli pikant gewürzte Kartoffeln mit Knoblauchdip	7,20 €
Papas Arrugadas con Mojo Verde Pellkartoffeln mit Salzkruste	7,40 €
Champiñones ‚Al Aioli‘ Champignons in Knoblauchöl	7,40 €
Champiñones „Nata Jerez“ Champignons in Sherry-Sahne-Sauce	8,40 €
Patatas Bravas feurige Kartoffeln in Gemüse-Tomaten-Sauce	8,60 €

Muslitos Krebsfleisch in Panade ^{3,4,5,6,7} mit Knoblauchdip	7,10 €
Chorizo flambée zwei gebratene Paprikawürste ^{1,2,3} flambiert	7,90 €
Calamares ‚A la Finca‘ in hausgemachter Panade mit Knoblauchdip	7,90 €
Pincho de Pollo con Salsa de Tomate Española	
fünf kleine gebratene Hähnchenfilet-Spieße	8,40 €
Pincho de Cerdo con Salsa de Tomate Española	
fünf kleine gebratene Schweinefilet-Spieße	9,10 €
Pimientos de Padron gegrillte grüne Paprikaschoten mit Meersalz	7,90 €
Boquerones fritos frittierte Sardellen, rote Zwiebeln und Zitrone	8,40 €
Pollo en Salsa mariniertes Hühnchen in würziger Gemüse-Tomaten-Sauce	8,40 €
Albóndigas maurische Mettbällchen vom Rind in Tomatensauce	8,60 €
Gebackener Fetakäse mit Tomaten & Zwiebeln	8,90 €
Queso de Cabra Gratinado Ziegenkäse mit Honig und Kräutern überbacken	8,90 €
Queso de Cabra convuelto en Serrano Ziegenkäse im Serrano-Mantel mit Honig und Kräutern überbacken	11,90 €

Herzhaft spanische Köstlichkeiten

Tortilla vegetarisch	8,90 €
Tortilla mit Manchego-Käse	9,40 €
Tortilla mit Serrano-Schinken ^{1,2}	10,40 €
Tortilla mit Chorizo	11,90 €

Suppen

Créma de Tomate Andaluz <i>andalusische Tomatensuppe mit Sherry-Schaum</i>	6,50 €
Sopa del Calabaza <i>hausgemachte Kürbissuppe mit Chorizo</i>	7,40 €

Salate mit Mango-Vinaigrette ,a la Finca'

Kleiner gemischter Salat	6,40 €
Ensalada de Gambas <i>herzhafte Salatvariation mit gebratenen Gambas</i>	17,50 €
Ensalada ,a la Finca' <i>Salat mit Jamon Serrano und Fetakäse</i>	18,90 €
Ensalada Avocado Vegetariana ,a la Finca' <i>Vegetarischer Avocado-Salat</i>	16,90 €
Ensalada Avocado con Gambas ,a la Finca' <i>Avocado-Salat mit Gambas</i>	18,90 €
Ensalada Avocado con Pollo ,a la Finca' <i>Avocado-Salat mit Huhn</i>	18,90 €

Salate mit Balsamico-Vinaigrette ,a la Finca'

Ensalada Pan y Tomata <i>Tomaten-Brot-Salat, Büffelmozzarella und Balsamico-Vinagrette ,a la Finca'</i>	18,90 €
---	---------

Gambas

Ein Dutzend geschälte Gambas ^s „Al Aioli“ <i>in Knoblauch-Olivenöl geschmort</i>	11,60 €
Ein Dutzend geschälte Gambas ^s „Nata Jerez“ mit Sherry-Sahne-Sauce.....	12,10 €
Ein Dutzend geschälte Gambas ^s „Al Andaluz“ <i>mit Kräutern, Tomaten, Oliven und Zwiebeln</i>	12,10 €

Finca-Burger

- Finca-Burger „Pollo“ spanischer Hähnchen-Burger mit Chorizo-Crema, roten Zwiebeln,
Knoblauchmayonnaise, Manchego-Käse, Salatbouquet und Pommes Frites 17,90 €
- Finca-Burger „Vaca“ spanischer Rindfleisch-Burger mit Chorizo-Crema, roten Zwiebeln
Knoblauchmayonnaise, Manchego-Käse, Salatbouquet und Pommes Frites 18,90 €
- Finca-Burger „Royal“ spanischer Rindfleisch-Burger mit Spiegelei und Bacon,
Chorizo-Crema, roten Zwiebeln Knoblauchmayonnaise, Manchego-Käse,
Salatbouquet und Pommes Frites 21,90 €

Para los Niños

- „El Bandolero“ Extra-Teller zum „Räubern bei Mami und Papi“ 0,00 €
- „El Pirata“ Kartoffel-Tortilla mit einem Eis zum Aussuchen 4,20 €
- Pommes Frites mit Ketchup, dazu ein Eis zum Aussuchen 4,50 €
- Chicken Nuggets mit Pommes Frites, dazu ein Eis zum Aussuchen 5,20 €

Dessert

- „Crema Catalana“ 3,90 €
- Spekulatius-Crème an Mango-Salat..... 4,90 €

Die Partner der Finca



PAULANER

Feinste Münchner Brauereierzeugnisse



Ansprechpartner Tim Bühlmann



Gilde



MAGNUS^o
NAKLARI!



