



Bodega del Castillo

SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Vinos & Bebidas

Wein- & Getränkekarte



Klein Martin am Lüdertor



Rosmira in El Peñol

Wie die kolumbianische Küche aus El Peñol nach Ziegenhain kam Ein Stück Südamerika in der Festungsstadt

In der Bodega del Castillo in Schwalmstadt-Ziegenhain treffen spanische Tapas auf südamerikanisches Temperament – und dahinter steckt eine ganz persönliche Geschichte.

Martin Weckesser, gebürtiger Ziegenhainer und gelernter Koch, lernte Rosmira aus Kolumbien vor über 30 Jahren in Frankfurt am Main kennen. Sie war damals zu Besuch bei ihrer Schwester in Deutschland, er arbeitete in der Region. Aus einem zufälligen Kennenlernen wurde schnell mehr – eine Ehe, die mittlerweile seit drei Jahrzehnten besteht.

Und: eine kulinarische Partnerschaft, die ihre Wurzeln in zwei ganz unterschiedlichen Regionen der Welt hat.

Rosmira stammt aus El Peñol, einer kleinen Stadt im kolumbianischen Hochland rund 70 Kilometer von Medellín entfernt. Bekannt ist die Region für den imposanten Felsen La Piedra del Peñol, der eindrucksvoll aus der Hügellandschaft ragt. Was viele nicht wissen: Das heutige El Peñol ist nicht der ursprüngliche Ort. In den 1970er-Jahren wurde das alte Dorf geflutet, um Platz für den Embalse de Peñol-Guatapé, einen der größten Stauseen Kolumbiens, zu schaffen. Die Bevölkerung musste umgesiedelt werden – und baute ihr neues El Peñol ein Stück weiter nördlich wieder auf. Trotz dieses tiefgreifenden Einschnitts bewahrten die Menschen ihre kulturelle Identität – auch kulinarisch.

Martin hat die Region bei mehreren Besuchen kennengelernt – und vor allem die Aromen, Gewürze und Rezepte, mit denen Rosmira aufgewachsen ist. Schon lange hatte er den Wunsch, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Die Bodega del Castillo war sein Traum – ein Ort, an dem er seine Liebe zum Kochen, seine Heimatverbundenheit und die Einflüsse aus Rosmiras kolumbianischer Küche vereinen konnte. Im Sommer 2022 wurde dieser Traum Realität – mitten in der historischen Festungs- und Konfirmationsstadt Ziegenhain.

Neben spanischen Tapas-Klassikern wie Albóndigas en salsa de tomate oder Champiñones con piñones finden sich in der Bodega auch authentische kolumbianische Gerichte. Besonders beliebt sind die gefüllten Empanadas, die frittierten Patacones con queso aus Kochbananen oder die herzhaften Arepas Colombianas de Queso, traditionelle Maisfladen mit Käsefüllung. Als Hauptgerichte serviert das Restaurant typische Spezialitäten wie das cremige Encocado de Pollo – Hähnchen in Kokosmilch-Paprikasud – oder das kolumbianische Nationalgericht Bandeja Paisa, eine reichhaltige Kombination aus Rindfleisch, Chorizo, Schweinebauch, Spiegelei, Bohnen, Avocado, Kochbanane, Arepa und Reis. Wer es besonders herzhaft mag, probiert die Lengua en Salsa Roja – Rinderzunge in pikanter Tomaten-Paprikasauce.

„Unsere Gäste sind neugierig und offen – viele kennen kolumbianische Küche noch gar nicht“, sagt Martin. „Aber wenn sie probieren, sind sie begeistert von der Vielfalt und den intensiven Aromen.“

So ist die Bodega del Castillo heute mehr als ein Restaurant – sie ist die Verwirklichung eines Traums, ein Ort der Begegnung und des Genusses.

Ein kleines Stück El Peñol – mitten in Nordhessen.





Liebe Gäste,

willkommen in der „Bodega del Castillo“ zu einer kulinarischen Reise durch die spanische und südamerikanische Küche.

Wir möchten Euch einen Ort der Entspannung und des Genusses schaffen, an dem Ihr in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden und Familie einen unvergesslichen Abend verbringen könnt.

Unser oberstes Ziel ist es, Eure Erwartungen an das Essen und den Service zu übertreffen. Wir legen großen Wert auf Qualität und Frische der Zutaten und bereiten jedes Gericht liebevoll für Euch zu.

Unsere Weinkarte lädt Euch ein, die Vielfalt der Rebsorten und Stilrichtungen zu entdecken. Von spritzig-frischen Weißweinen bis hin zu kraftvollen Rotweinen bieten wir Euch eine breite Palette an Geschmackserlebnissen, die sowohl Einsteiger als auch erfahrene Weinliebhaber begeistern werden.

Bei Anregungen oder Wünschen stehen wir Euch jederzeit mit offenen Ohren und Herzen zur Verfügung.

Rosmira & Martin Weckesser

und das Team der Bodega del Castillo





Bodega del Castillo
SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Menü de Bebidas

Cerveza

Radeberger Pils vom Fass - 0,30 L 3,70 €

Radeberger Pils vom Fass - 0,50 L 4,90 €

Kloster Scheyern Klosterbier - dunkel - 0,50 L 4,90 €

Das traditionelle altbayerische Kloster-Dunkel besteht aus dunklem Malz. Leicht herber Geschmack.

Schöfferhofer Hefeweizen - 0,50 L 4,90 €

Jever fun - alkoholfrei - 0,33 L 3,70 €

Schöfferhofer Hefeweizen - alkoholfrei - 0,50 L 4,70 €

Schöfferhofer Grapefruit - alkoholfrei . 0,33 L Fl. 0,33 Ltr. 3,50 €

Club Columbia Dorada Fl. 0,33 Ltr. 7,80 €

Club Colombia ist ein kolumbianisches Premiumbier, hergestellt von Cerveceria Bavaria, einer der größten Brauereien Kolumbiens mit mehr als 50 Jahren Qualitätsgarantie.

Aguila Colombiana FL. 0,33 Ltr. 7,80 €

Aguila ist ein helles Lagerbier, das von der Cerveceria Bavaria in Barranquilla, Kolumbien gebraut wird. Es wurde erstmals 1913 gebraut und ist im Volksmund als das Bier Nummer eins in Kolumbien bekannt.

Bebidas sin Alcohol

Selters naturell oder classic - 0,25 L 2,70 €

Selters naturell oder classsic - 0,75 L 5,50 €

Pepsi-Cola, Pepsi-Cola Zero, 7Up, Mirinda - 0,30 L 3,50 €

Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft / Rot - 0,20 L 3,50 €

Jarritos - die mexikanische Limonade 4,20 €

Verschiedene Geschmacksrichtungen
Mango - Guarve - Mandarine - Ananas



Bodega del Castillo

SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Menü de Bebidas

Bebidas calientes

Kaffee	2,20 €
Cappucino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,00 €
Sourcer Tee- verschiedene Sorten -	2,40 €
Passionsfrucht& Mango - Rooibos & Vanille - Blaubeere& Holunder - Ingwer & Zitrone - Earl Grey - Bio Pfefferminze - Bio Grüntee - Kamille & Verbene	

Aperitivo

Martini Bianco	3,90 €
Aperol Spritz	8,00 €
Amarino Spritz - alkoholfrei	7,50 €
Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry	8,00 €
White Peach Spritz Pfirsichnektar, Schweppes White Peach, Prosecco und Pfirsichspalte	mit Alkohol 8,00 €
statt Prosecco alkoholfreier Sekt	ohne Alkohol 6,80 €



Bodega del Castillo

SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Menü de Bebidas

Brandys

4 cl

Osborne Veterano - der klassische Spanier	4,50 €
Osborne 103 - der milde Spanier	4,50 €
Carlos I Solera Gran Reserva	4,80 €
Carlos I Imperial XO	7,80 €
Cardenal Mendoza - Gran Reserva	5,20 €

Whisky

Jack Daniels Old No. 7 Tennessee Whiskey	4,50 €
Lapraig Islay Single Malt - 10 Jahre	7,80 €
Kilchoman - Sanaig Islay Single Malt Scotch	7.40 €
Glen Moray - Speyside Single Malt Scotch - 12 Jahre	9,20 €
Singleton - Single Malt Scotch Whisky of Dufftown - 18 Jahre	9.80 €

Gin

Gin Mare mit Thomas Henry Tonic Water	9,50 €
Gin Hendricks mit Thomas Henry Tonic Water	8,50 €
Botanist Islay Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water	8,50 €





Bodega del Castillo

SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Menü de Bebidas

Rum

4 cl

Havana Club 7 Jahre

5,80 €

Ron Medellin Añejo 12 aus Kolumbien

9,80 €

Antiqueto Aguardiente weißer Rum aus Zuckerrohr
mit Anis-Geschmack aus Kolumbien

6,50 €

Palido Ron Montero - Spanischer Rum

4,70 €

Aguardiente - Digestivo

Sherry - Harveys Bristol Cream

4,40 €

Frangelico Liqueur (Haselnusslikör)

4,70 €

Averna

5,40 €

Ramazotti

5,40 €

Ramazotti Rosato

5,40 €

Anis Dulce De La Asturiana

5,40 €

Eine süße Tradition, die niemals aus der Mode kommt

La Asturiana Seco Anisette

5,40 €

Die trockene Variante

Obstbrände von der Schlitzer Destillerie

3,80 €

Mirabellenbrand - aus Äpfeln und Birnen - Williams-Christbirne

Marillenbrand

Tequila Corralejo Reposado

7,40 €

Lieblicher Körper mit fruchtigen Noten von Zitrone
und Limette, Honig und etwas Pfeffer. Milder Abgang,
zu 100 % aus blauen Agaven,
6 Monate in Limousin Eichenfässern gereift

Sangrita Picante

3,50 €

Nach einem original mexikanischen Rezept aus reinen Säften
und feurigen Gewürzen hergestellt.- ohne Alkohol

Sangria & Tinto de Verano

Hausgemachte Sangria
mit frischen Früchten, Orangenlikör,
spanischem Rotwein, eisgekühlt

Glas	0,3 Ltr.	6,80 €
Karaffe	1,5 Ltr.	25,00 €

Tinto de verano con Limón
Das klassische Tinto de Verano Rezept,
bestehend aus Rotwein, Zitrone und
Zitronenlimonade

Glas	0,3 Ltr.	4,00 €
------	----------	--------

Lidra

Der alte Hochstädter
Apfelwein
auch süß oder sauer gespritzt
mit Zitronenlimonade oder Mineralwasser

0,3 Ltr.	3,70 €
----------	--------





Von der Bastion zum Tapas-Teller Das Samtarchiv – ein Ort im Wandel der Zeiten



Über Jahrhunderte bewahrte das Samtarchiv in Ziegenhain das historische Gedächtnis der Landgrafschaft Hessen – verborgen in einem dunklen Gewölbe, geschützt von Wassergräben und Bastionen. Gegründet auf Grundlage des Brüdervergleichs vom 29. August 1567 und der testamentarischen Verfügung Landgraf Philipps des Großmütigen, diente es der Einheit des Hessenlandes nach dessen Teilung unter seinen vier Söhnen. Die Wahl fiel nicht zufällig auf Ziegenhain: Die dortige Festung bot militärischen

Schutz und eine geeignete Unterbringung im Kanzlei- oder Oberamtsgebäude. Auch wenn das Archiv in Kriegszeiten ein potenzielles Angriffsziel war, überstand es sowohl den Dreißigjährigen als auch den Siebenjährigen Krieg weitgehend unbeschadet.

Wilhelm IV. von Hessen-Kassel und Ludwig IV. von Hessen-Marburg führten die Gründung an. Die Verwaltung war gemeinschaftlich organisiert – jede Linie hatte einen eigenen Schlüssel, der Zugang war nur gemeinsam möglich. Die sorgfältig ausgewählten Registratoren führten ein alphabetisch geordnetes Repertorium der Bestände, die von kaiserlichen Privilegien über Testamente bis hin zu Archivalien der Samthospitäler reichten.

Trotz der bedeutsamen Aufgabe blieb das Archiv häufig sich selbst überlassen. Regelmäßige Visitationen, eigentlich vorgesehen, fanden nur sporadisch statt. Die feuchte Umgebung der Festung setzte den Dokumenten zu – Maßnahmen zur Trocknung, Belüftung und Konservierung konnten den Verfall nur bedingt aufhalten. Während Landgraf Carl sich um bauliche Verbesserungen bemühte, beklagte Wilhelm VIII. den Verlust wertvoller Stücke und mahnte zur Sorgfalt.

Mit der französischen Annexion Hessens Anfang des 19. Jahrhunderts geriet auch das Samtarchiv unter Druck. Die geplante Teilung der Bestände zwischen Westphalen und dem Großherzogtum Hessen verzögerte sich – erst 1835 wurden Kriterien festgelegt, die Umsetzung folgte zwei Jahrzehnte später. Die Archivalien gelangten schließlich nach Kassel und Marburg, wo sie heute digitalisiert und weltweit zugänglich sind.

Was einst in „ägyptischer Finsternis“ lag, ist nun ein digitaler Schatz für die historische Forschung. Das ursprüngliche Archivgebäude in Ziegenhain aber hat eine ganz andere Bestimmung gefunden: In seinen Mauern werden heute spanische und südamerikanische Spezialitäten serviert – ein leiser Nachhall der Geschichte in neuem Gewand. Tempora mutantur – die Zeiten ändern sich.

Quelle: Karl Murk – „Ein historischer Schatz in ägyptischer Finsternis“?

Alle Preise inkl. MwSt.



Bodega del Castillo
SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Carta des Vinos

Vinos blancos

0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. | 0.75 Ltr.

Bodegas Las Virtudes / Region Alto Vinalopó - Alicante /Spanien

3,60 7,00 19,00

Vinalopó Sauvignon Blanc - trocken

Noten von frischem Gras und tropischen Früchten,
frisch, mit einer leichten Zitrus Note.

Bodegas Las Virtudes / Region Alto Vinalopó - Alicante /Spanien

3,70 7,20 19,50

Esencia del Mediterraneo - trocken

Moscatel 50%, Sauvignon Blanc 50%

Natürliche Harmonie von floralen Nuancen

des Moscatel mit der Exotik des Sauvignon Blanc

Bodegas La Pinoso / Region Alto Vinalopó - Alicante /Spanien

3,70 7,20 19,50

Vermador Blanco - trocken

Airén und Macabeo

Feine Nase von grünen Äpfeln und Zitronen, am Gaumen
weißfleischiges Obst mit schöner Frische mit mineralischer Note



Weingut Knobloch / Rheinhessen / Deutschland

3,60 7,00 19,00

Grauburgunder – trocken

Aromen von Apfel, Birne und Pfirsich, etwas Haselnuss,
würzig. Harmonisch durch eine dezente Restsüße



Weingut Knobloch / Rheinhessen / Deutschland

3,60 7,00 19,00

Riesling– trocken

herzhaft, mit feinem Pfirsichduft.



Oleria Vinicola / Region Abruzzo - IGT Terre di Chieti / Italien

3,60 7,00 19,00

Pinot Grigio – trocken

mild, vollmundig, mit eleganten Fruchtaromen

Ananas, Banane, erfrischend



Bodegas Las Virtudes / Region Alto Vinalopó - Alicante /Spanien

3,60 7,00 19,00

Arrocero – halbtrocken

Moscatel 40%, Sauvignon Blanc 40%, Macabeo 20%

florale Aromen und exotische Früchte, ausgewogene Säure



Bodega del Castillo
SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Carta des Vinos

Vinos blancos

0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. | 0.75 Ltr.

Weingut Breidscheid / Ingelheim-Rheinhessen / Deutschland

Riesling Classic- halbtrocken

Ingelheimer Kaiserpfalz - weißgekelterter Spätburgunder

4,00 7,80 20,90

Weingut Breidscheid / Ingelheim-Rheinhessen / Deutschland

Chardonnay Spätlese – halbtrocken

Ingelheimer Kaiserpfalz

4,20 8,00 21,30

Weingut Knobloch/ Ingelheim-Rheinhessen / Deutschland

Bacchus – lieblich

fruchtbetont & harmonisch

Frisch mit Nuancen von Honigmelone und Ananas.

3,70 7,20 19,50



Weingut Faust / Rheinhessen / Deutschland

Gretchen - Martinsthaler Riesling Spätlese– lieblich

Aromen von Grapefruit, süße Orange, Maracuja und Passionsfrucht

3,70 7,20 19,50



Vino de Casa

Unser Hauswein

	0,1 Ltr.	0,2 Ltr.	0.75 Ltr.
Blanco Rosado Tinto	3,50	6,80	18,50
Weiss Rosé Rot			
auch alkoholfrei			

Unser Hauswein ist ein echter Allrounder – leicht zugänglich, aromatisch und mit Charakter. Ob zum Essen oder solo genossen: Er spiegelt unsere Philosophie wider – ehrlich, bodenständig und mit einem Hauch Raffinesse. Ein Wein, der einfach Freude macht.



Bodega del Castillo
SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Carta des Vinos

Vinos blancos

0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. | 0.75 Ltr.

Weingut Corte dei Mori / Sizilien

4,20 8,10 25,50

TANK 57 Grillo – Appassimento – halbtrocken

100 % Grillo -ausgewogenes Bouquet aus Zitrone

Pfirsich und tropischen Früchten, angenehme Säure

Confrérie des Vignerons de Oisly et Thésée / Loire /Frankreich

4,20 8,10 25,50

Jardin des Anges – trocken

Sauvignon Blanc

dezente Muskatnote, angenehme Säure,



Bodegas Enguera / D.O. Valencia

4,50 9,00 28,50

Mas Enguera' Blanco Selección – trocken -

Verdil, Viognier, Sauvignon Blanc

Extraktreich, kräftig, sehr eingängig und dabei schön komplex



Alle Preise inkl. MwSt.



Bodega del Castillo

SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Carta des Vinos

Vinos rosado

0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. | 0.75 Ltr.

Pago Casa Gran / D.O. Valencia Spanien

Falcata Rosado - trocken

Syrah (80%) Monastrell (20%)

Frisch und fruchtig

3,90 7,00 20,00



Weingut Huster / Ingelheim / Deutschland

Portugieser Rosé - halbtrocken

frisch, Duft nach Waldbeeren und Himbeere

3,90 7,00 20,00



Bottwartaler Winzer / Württemberg / Deutschland

Trollinger Schwarzriesling - Blanc de Noir - halbtrocken

Trollinger- und Schwarzrieslingtrauben **weiß gekeltert**,
mit Kirsch- und Waldbeeren Aromen

4,20 8,00 22,00



Alle Preise inkl. MwSt.



Bodega del Castillo
SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Carta des Vinos

Vinos tintos

0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. | 0.75 Ltr.

Bodegas Las Virtudes / Region Alto Vinalopó

3,60 7,00 19,00

D.O. Alicante / Spanien Vinalopó Tinto - trocken -

Monastrell - Komplexes Aroma, mit Noten von mediterranen Buschkräutern, reifen Früchten.

Bodegas La Pinoso / Region Alto Vinalopó

4,00 7,80 20,90

D.O. Alicante / Spanien

Vergel Tinto Ecologico - trocken -

Monastrell, Merlot

Junger, frischer und sehr fruchtiger Rotwein aus Monastrell, Merlot, Garnacha Tintorera (Bouchet) Noten von roten und schwarzen Früchten mit einem raffinierten Hauch süßem Blütenduft und einer feinen Honignote.



Bodegas Tempore / Bajo Aragon / Spanien

4,00 7,80 20,90

Esenzia, Old Vines Tempranillo

Intensiver Tempranillo von alten Rebstöcken (35 bis 50 Jahre!).

Aromen von dunklen Beeren, im Hintergrund Erdbeeren und kandierten Früchte.

Viñedos Ruiz Jimenez / D.O. Rioja / Spanien

4,00 7,80 20,90

Osoti Tempranillo - trocken -

Aromen von roten und schwarzen Beeren, feine Tannine



Bodega Alceño / Jumilla.

4,00 7,80 20,90

Tapas Club – Appassimento – halbtrocken

Tempranillo

Noten von Pflaumen, Brombeeren und Sauerkirschen.


Weingut Knobloch / Rheinhessen

3,60 7,20 19,50

Dornfelder - lieblich

Vollmundig, Fruchtaromen





Bodega del Castillo
SPANISCH & LATEINAMERIKANISCH

Carta des Vinos

Vinos tintos

0,1 Ltr. | 0,2 Ltr. | 0.75 Ltr.

Azienda Agricola Di Filippo / Umbrien

Sangiovese – trocken

kräftig, viel Frucht – handverlesen

4,20 8,10 23,00



Domaine Bousquet / Argentinien

Malbec - trocken

intensive Aromen von Brombeere mit würzigen
Noten schwarzem Pfeffer und Cassis Aromen
von Himbeeren, Brombeeren und Feigen,
die über Noten von Schokolade, Graphit und Mineralien.
10 Monate auf französischer Eiche gereift,
danach 6 Monate auf der Flasche.

4,80 9,00 26,50



Pago Casa Gran / D.O. Valencia / Spanien

Falcata Crianza - trocken

Monastrell, Syrah und Garnacha Tintorera
Aromen von reifen Früchten, Brombeere,
Pflaume, leicht mineralisch
Ausbau 10-12 Monate in Barrique aus französischem Holz.
Jede Rebsorte wird getrennt ausgebaut
und anschließend die Zusammenstellung gewählt.

5,20 9,50 27,50



Vinos espumoso

Prosecco La Jarra

Die Reinheit und tolle Aromen, die an frischen Apfel erinnern,
verleihen diesem Prosecco Frizzante „tappo spago“
ein harmonisches Gaumengefühl.

0,75 Ltr. 22,00
0,2 Ltr. 5,70

Finca in a Bubble

0,75 Ltr. 25,50

Cava Brut Nature Enguero

Enguera kann auch Cava. Dank des mediterranen Klimas mit entsprechend gut gereiften Sekt-
grundweinen kommt dieser feine Sekt ganz ohne Dosage aus. Gekeltet aus Macabeo und
Chardonnay, klassische Flaschengärung. Feine Noten von reifen gelben Früchten, unterlegt
von etwas Hefe. Gaumenschmeichelnd weich und trotzdem rassig.

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Geschlossen

Dienstag - 17:00 bis 23:00 Uhr

Mittwoch - 17:00 bis 23:00 Uhr

Donnerstag - 17:00 bis 23:00 Uhr

Freitag - 17:00 bis 23:00 Uhr

Samstag - 17:00 bis 23:00 Uhr

Sonntag - 17:00 bis 23:00 Uhr

Bodega del Castillo

Paradeplatz 2

34613 Schwalmstadt - Ziegenhain

Tel.: 0 66 91 927 0164

kontakt@bodegadelcastillo.de



Wie wäre es mit einem
Geschenkgutschein aus der

Bodega del Castillo ?

Die originelle Geschenkidee für alle,
die ihre Freunde mit einem Gutschein für
einen gemütlichen Abend bei uns
überraschen wollen.