

ENTRADAS – Vorspeisen

- 1 **Chorizo**
Argentinische Bratwurst
- 2 **Carpaccio**
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rindsfilet,
mit Ruccola und Parmesankäse
- 3 **Provoleta**
Gegrillter Provolone-Käse mit Oregano
- 4 **Gambas al ajo**
Garnelen in Knoblauchsauce
- 5 **Tomates con mozzarella**
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
- 8 **Salchicha Parrillera**
Grillwurst
- 9 **Pinchito Ladrón**
Kleiner pikanter Rinderspieß (scharf)
- 11 **Empanada (1 Stück)**
Gefüllte Teigtasche (Rindfleisch, Mais mit Käse,
Caprese oder Hühnerfleisch)
- 12 **Pulpo a la Parrilla**
Gegrillter Tintenfisch

SOPAS – Suppen

- 18 **Consomé**
Kraftbrühe
- 19 **Sopa criolla**
Argentinische Gemüse-Fleisch-Suppe
- 20 **Tagessuppe**

ENSALADAS – Salate

- 27 Ensalada de pepinos
Gurkensalat
- 28 Ensalada de maíz
Maissalat
- 29 Ensalada verde
Grüner Salat
- 30 Ensalada de tomates
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 31 Ensalada mixta
Gemischter Salat

GUARNICIONES – Beilagen

- 43 Papa asada con crema agria
Folienkartoffel mit Sauerrahm
- 44 Papas fritas
Pommes Frites
- 45 Maiz asado
Gegrillter Maiskolben
- 46 Broccoli
Gedünsteter Broccoli
- 47 Espinaca
Gedünsteter Spinat
- 50 Quinoa con verduras
Quinoa mit Saisongemüse
- 57 Verduras mixtas
Gemischtes Saisongemüse

CARNES A LA PARRILLA

– Argentinisches Rindfleisch vom Grill

- | | | |
|----|--|----------|
| 60 | Churrasco Argentino
Hüftsteak | ca. 200g |
| 61 | Churrasco Pampa
Hüftsteak | ca. 300g |
| 62 | Churrasco Grande
Hüftsteak | ca. 400g |
| 63 | Churrasco Gigante
Hüftsteak | ca. 500g |
| 64 | Bife Buenos Aires
Rumpsteak | ca. 200g |
| 65 | Bife Criollo
Rumpsteak | ca. 300g |
| 66 | Bife Grande
Rumpsteak | ca. 400g |
| 67 | Bife Gigante
Rumpsteak | ca. 500g |
| 68 | Bife ancho
Entrecôte (Rib Eye) | ca. 300g |
| 69 | Bife ancho
Entrecôte (Rib Eye) | ca. 400g |
| 70 | Bife ancho
Entrecôte (Rib Eye) | ca. 500g |
| 71 | Lomo La Plata
Filet | ca. 200g |
| 72 | Lomo Popular
Filet | ca. 300g |
| 73 | Lomo Grande
Filet | ca. 400g |
| 74 | Lomo Gigante
Filet | ca. 500g |

ESPECIALIDADES – Grillspezialitäten

- 87 Pollo a la parrilla**
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Champignonsauce,
Folienkartoffel, Broccoli und Salat
- 88 Pincho Argentino**
Fleischspieß, ca. 200g mit Sauce Bernaise,
Pommes Frites und Salat
- 90 Combinado Mar del Plata**
Hüftsteak, ca. 200g mit zwei Garnelen, Sauce Bernaise,
Folienkartoffel und Salat
- 91 Lomo Gaucho**
Filet, ca. 200g mit Sauce Bernaise,
Folienkartoffel, Broccoli und Salat
- 92 Combinado Fino**
Filet, ca. 200g mit zwei Garnelen, Sauce Bernaise,
Folienkartoffel und Salat
- 93 Asado de tira – das typische Essen der Gauchos**
Ochsenquerrippe, ca. 500g mit Pommes und Salat
- 94 T-Bone Steak**
ca. 700g mit Folienkartoffel und Salat
- 95 Pincho del Campo**
Riesenfleischspieß, ca. 400g mit Folienkartoffel und Salat
- 96 Picaña**
Tafelspitz, ca. 300g mit Pommes und Salat

SALSAS – Saucen

- 48 Salsa Bernesa**
Sauce Bernaise
- 49 Salsa de hongos**
Champignonsauce
- 51 Salsa de pimienta**
Pfefferrahmsauce

CORDERO – Lammgerichte

100 Chuletas de cordero

Lammkotelett, ca. 300g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

101 Chuletas de cordero

Lammkotelett, ca. 500g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

102 Cordero Patagónico

Lammkarree, ca. 300g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

103 Cordero Patagónico

Lammkarree, ca. 500g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

PESCADOS – Fischgerichte

113 Langostinos a la plancha

Garnelen gegrillt mit Spinat und gemischtem Salat

115 Wolfsbarsch vom Grill und als Beilage Quinoa mit Gemüse

POSTRES – Dessert – Alle Eissorten sind Hausgemacht !

161 Panqueques con dulce de leche

Argentinische Pfannkuchen mit Milchkaramell und 1 Kugel Vanilleeis

162 Helado mixto con crema

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

164 Flan Patagónico

165 Helado de dulce de leche

Hausgemachtes Milchkaramelleis Arg. Art (1 Kugel)
Typisches Argentinisches Eis

CAFÉ & TÉ – Kaffee & Tee

- 170 Espresso
- 171 Kaffee
- 172 Capuccino
- 173 Tee
- 174 Carajillo
- 175 Cafe Latte
- 176 Latte macchiato

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

– Alkoholfreie Getränke

- | | |
|---|------------------|
| Orangensaft, Apfelsaft | 0,3 l
0,5 l |
| Orangensaft, Apfelsaft – gespritzt | 0,3 l
0,5 l |
| Eistee | 0,3 l
0,5 l |
| Johannisbeersaft, Mangosaft | 0,2 l |
| Johannisbeersaft, Mangosaft – gespritzt | 0,5 l |
| Orange, Spezi, Citro, Cola
Mohrenbräu Limonade | 0,3 l
0,5 l |
| Coca Cola, Coca Cola Zero | 0,3 l |
| Bitter Lemon, Tonic | 0,2 l |
| Montes – still / prickelnd | 0,33 l
0,75 l |

CERVEZAS – Biere

Cerveza Patagonia - Mohrenbräu

0,33 l

Mohren Spezial

0,3 l

Mohren Spezial

0,5 l

Mohrenbräu Hefe Weizen

0,3 l

Mohrenbräu Hefe Weizen

0,5 l

Radler

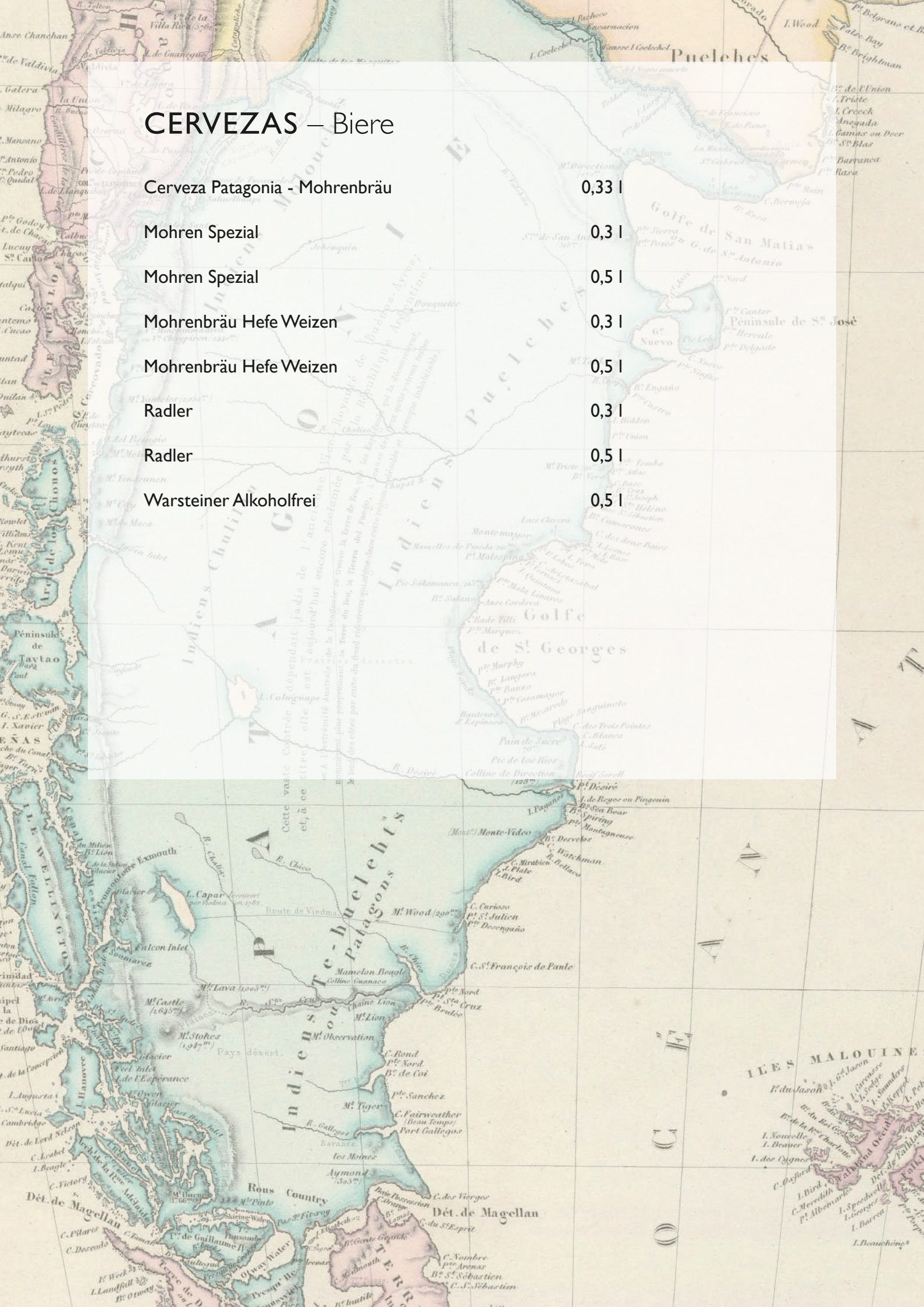
0,3 l

Radler

0,5 l

Warsteiner Alkoholfrei

0,5 l



CARTA DE VINOS

– Weinkarte

VINO BLANCO – Weißwein

140 Quieto - Torrontes - Argentina Mendoza

100% Torrontes

****Verkostungsnotizen****

Blassrosa in der Farbe. Es hat subtile florale Aromen und saure Früchte wie Kirsche und Pflaume. Gute Struktur, geschmeidig, elegant, mit einem leicht süßen Abgang. Ideal zum Pairing mit frischen Käsesorten und Meeresfrüchten. Wir empfehlen, es zwischen 5 und 8 °C zu trinken.

0,75 l –

VINO ROSADO – Roséwein

141 Quieto - Cabernet Franc Rose - Argentina Mendoza

100% Cabernet Franc

****Verkostungsnotizen****

Blassrosa in der Farbe. Es hat subtile florale Aromen und saure Früchte wie Kirsche und Pflaume. Gute Struktur, geschmeidig, elegant, mit einem leicht süßen Abgang. Ideal zum Pairing mit frischen Käsesorten und Meeresfrüchten. Wir empfehlen, es zwischen 5 und 8 °C zu trinken.

10,75 l –

VINO TINTO – Rotwein

142 Dinastia - Malbec | Alto Salvador - El Plumero - Mendoza

88% Malbec - 7% Cabernet Sauvignon - 3% Merlot - 2% Shiraz

12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift

12 Monate Flaschenreifung

Intensive und attraktive violette Farbe, mit komplexen Aromen von Pflaumen und roten Früchten, die an Harthölzer, Kokosnuss, Kaffee und Schokolade erinnern. Schmeckt nach in alkohol eingelegten Früchten, Pflaumenmarmelade und seine Tannine sind süß. Er ist seidig, freundlich mit einem schönen Abgang. Dinastia Malbec ist ein sehr guter Wein zu Vorspeisen, Käse, Aufschnitt, Wild, rotem Fleisch, Pastas und Pizzas.

10,75 l –

CARTA DE VINOS

– Weinkarte

143 Monte Quieto - Alegre Gran Corte de Malbec - Argentina Mendoza

100% Malbec.

****Verkostungsnotizen****

Rubinrote Farbe von sehr guter Intesität im Aussehen. Ausdrucksstarke Aromen mit Anklängen von Pflaume und Feige. Der Ausbau in französischer Eiche harmoniert mit Erinnerungen an Vanille. Am Gaumen finden die nahezu perfekten Tannine Cremigkeit; angemessene Säure und ein anhaltender Abgang. Ideal für die Kombination mit geröstetem Gemüse, roten Fleischsorten mittlerer Textur, Schweinefleisch oder Ente.

10,75 l –

144 Dinastia Blend - Caberet Sauvignon - Argentina |

40% Malbec - 31% Cabernet Sauvignon - 29% Shiraz

12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift

Der Wein hat eine intensive rot-violette Farbe welche sich schön am Gläserand in Tropfenform absetzt. Die Aromen erinnern an Marmelade, rote Früchte, Vanille und Schokolade. Die Frische der Säure verbindet sich gut mit der süße des Alkohols und dem Körper der Tannine. Dinastia Blend passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild aber auch Pasta.

10,75 l –

145 Monte Quieto - Alegre Gran Corte - Argentina Mendoza

43% Cabernet Franc - 35% Malbec - 22 % Syrah

****Verkostungsnotizen****

Brillante purpurne Farbe mit roten Schattierungen. Diese Mischung ist voller Aromen und sehr attraktiv in der Nase, wenn Pflaumen, Nüsse und Mentholnoten erscheinen. Am Gaumen zeichnet sich durch ihr Gleichgewicht und ihre ausgezeichnete Säure aus. Eine mittel- bis vollmundige und frische Mischung, die krautige und würzige Note aufweist, die mit der Frucht verbunden sind, und bietet eine einzigartige Komplexität. Ideal für die Kombination mit gehobenen Gerichten mit Gewürzen und Hülsenfrüchten, rotem Fleisch, Ente, Schweinefleisch und aromatischen Infusionen.

10,75 l –

146 Monte Quieto - Enlance Corte de Terroirs 2019 - Argentina Mendoza

38% Malbec - 37% Syrah - 25% Cabernet Franc.

****Verkostungsnotizen****

Lila Farbe mit roten Nuancen; hohe Farbintensität. Ein Wein von großem aromatischem Charakter: Pfeffer, reife Früchte und krautige Noten. Sein Durchgang durch französische Eiche verleiht Komplexität und Eleganz, was sich in Noten von Tabak zusammenfasst. Im Mund zeigt er fleischige Tannine, was ihm eine sehr gute Balance und seine korrekten Säuren in Harmonie mit der polierten Struktur verleiht. Ein großartiger Wein, den wir empfehlen, 40 Minuten im Voraus zu denkantieren, wenn möglich. Ideal zu langsam gegartem Wildfleisch, das durch die Hitze in Gewürzen, Trüffeln und Pilzen zergeht.

10,75 l –

CARTA DE VINOS

– Weinkarte

VINO ABIERTO – Offene Weine

Weiß, Rot, Rosé

0,125 l

Weiß, Rot, Rosé

0,25 l

Weiß, Rot, Rosé

0,5 l

Weiß, Rot, Rosé

1,0 l

Gespritzter Weiß / Rot

0,25 l

APERITIVOS – Aperitifs

Martini rosso / bianco

5 cl

Campari Soda

5 cl

Campari Orange

5 cl

Cynar

5 cl

Fernet Cola (typisch argentinisch)

5 cl

Sanbitter (ohne Alkohol)

5 cl

Hugo

Aperol Sekt

Aperol Wein

Aperol Soda

Gin Tonic (Hendrick's)

5 cl

Averna

5 cl

Veilchen-Spritzer (mit Sekt oder Wein)

CAVA & CHAMPÁN – Sekt & Champagner

181 Schlumberger Brut

0,75 l

182 Glas Sekt

0,1 l

183 Glas Sekt mit Orange

0,1 l

AGUARDIENTE – Spirituosen

Tequila – weiß oder braun (José Cuervo)

2 cl

Fernet Branca

5 cl

Wodka

5 cl

Underberg

2 cl

Wiliams

2 cl

Caña Legui

2 cl

Grappa aus Argentinien (Malbec)

2 cl

Amareto

2 cl

Licor 43

2 cl

Appenzeller

4 cl

BRANDY & COÑAC – Brandy & Cognac

Osborne

5 cl

The Mystery H (Argentinischer Brandy)

5 cl

Cardenal Mendoza

5 cl

WHISKY – Whisky

Bushmills Malt 10 Jahre

5 cl

RON – Rum

Zacapa

5 cl