

Suppen

(alle unsere Suppen werden nach unseren Hausrezepten frisch zubereitet)

- | | |
|---|---------------|
| 1 Tomatensuppe (11)
Aus pürierten Tomaten und einer feinen Mischung aus Kräutern,
Serviert mit Sahne | 5,40 € |
| 2 Gulaschsuppe „Carbonada“ (3)
Hausgemacht aus unserem besten Fleisch, nach argentinischer
Art mit frischem Paprika und edlen Gewürzen | 6,60 € |
| 3 Argentinische Bohnenfleischsuppe (3)
Herzhaft-fleischige Kidney-Bohnen scharf abgeschmeckt | 6,60 € |
| 4 Zwiebelsuppe (7)
überbacken mit Käse | 6,00 € |
| 5 Klare Fleischbrühe mit Kräutern und
ganzem Eigelb (3) | 5,40 € |
| 6 Lauchcremesuppe (2,3)
mit Lachsstreifen | 6,50 € |

Salatbar – Selbstbedienung

- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| 10 Kleiner Teller (1,2,5,11) | 8,90 € |
| 11 Großer Teller (1,2,5,11) | 11,90 € |

mit verschiedenen Dressings – bitte nehmen Sie soviel, wie **E I N M A L** auf Ihren Teller paßt!

Salate aus unserer Küche

- | | |
|---|----------------|
| 12 Tomatensalat mit Zwiebeln auf Balsamico und
Olivenöl mit Kräutern (11) | 6,00 € |
| 13 Eisbergsalat mit Zwiebeln, grünen Oliven und
eingelegten Peperoni auf Balsamico
und Olivenöl (11) | 5,50 € |
| 14 Salatteller „Mendoza“
Großer Salatteller mit saisonsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Mais, Gegrilltes
Putenbruststreifen und Parmesan dazu Sahne Dressing oder Balsamico-Dressing. | 16,50 € |

(4) Geschmacksverstärker, (3) Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz, (6) geschwärzt, (11) Süßungsmittel, (1) Farbstoffen, (7) Phosphat, (8) Milcheiweiß, (9) Koffeinhaltig, (10) chininhalt, (5) Schwefeldioxid.

Kalte Vorspeisen

- 15 Spanischer Serrano Schinken** (1,7) **12,90 €**
Hauchdünn geschnittene Serrani Schinken mit Beilage und Butter
dazu frische Ciabatta.
- 16 Geräucherter Lachs** (2,3) **14,50 €**
an Meerrettich-Preiselbeersahne mit Toast und Butter
- 17 Carpaccio** (2,7) **16,50 €**
Mariniertes Argentinisches Rinderfilet Scheiben mit Parmesan
- 18 Krabbencocktail** (2,11) **11,90 €**
mit Brot und Butter

Warme Vorspeisen

- 24 Knoblauchbrot, überbacken** (2,7) **3,50 €**
mit Kräuterbutter und Gouda-Käse
- 25 Weinbergschnecken** **9,50 €**
mit Kräuterbutter und Knoblauch im Ofen gebacken,
dazu gerösteter Toast
- 26 Scampis Chili** **15,50 €**
mit Knoblauch und Chilischoten in Olivenöl, aus dem heißen Ofen
- 27 Scampis Tomato** (2) **15,50 €**
in frisch pürierten Tomaten, mit Knoblauch und Kräutern auf
American Toast serviert.
- 29 Anillos de Cebolla** **8,50 €**
Süße Zwiebelringe im Bierteig frittiert mit Salatbeilage.

Kinder – Ecke¹ (bis max 14 Jahre)

(ab 14 Jahren berechnen wir 2,-€ Aufpreis)

- 30 Hähnchenschnitzel (paniert)** **8,50 €**
mit Broccoli auf Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites
- 31 Fischstäbchen** **6,90 €**
mit Pommes Frites und Remouladensauce
- 32 Argentinisches Rinderfiletspitzen auf Spieß** **15,90 €**
mit Gemüse und Kroketten
- 33 Schweineschnitzel (frisch paniert)** **9,50 €**
mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites
- 34 Pinocchio** **8,90 €**
Spaghetti mit Sauce Bolognese
- 35 Chicken Nuggets** (2,11) **7,50 €**
mit Süß Sauersauce Pommes.
(unseren kleinen Gästen überreichen wir ein kleines Eisdessert.)

Steaks

Unsere Steaks stammen von Rindern, die auf den saftigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden. Beim Heranwachsen werden sie von den dortigen „Cowboys“, den Gauchos, über die Wiesen getrieben, um das Muskelfleisch besser heranzubilden und es zart und mager zu halten. So entsteht das weltberühmte „Black Angus“, das beste Rindfleisch auf diesem Globus.

Wir grillen dieses Fleisch für Sie „medium - rosa“, Sie können aber auch „rare - blutig gegrillt“ oder „well done – durchgegrillt“ bestellen – bitte, äußern Sie Ihre Wünsche. Gegen Aufpreis erhöhen wir auch gern auf Ihren Wunsch das Fleischgewicht der Steaks. Und denken Sie daran, Steaks sind kalorienarm (z. B. haben 100 g Rinderfilet nur ca. 120 Kalorien) und Salate vitaminreich: Sie genießen hier eine überaus gesunde Köstlichkeit!

Bife de Cuadril

Das beste Stück aus der Rinderkeule

40 Hüftsteak, 200 g	19,50 €
41 Hüftsteak, 300 g	28,50 €
42 Hüftsteak, 400 g	37,50 €
39 Hüftsteak, 500 g	45,90 €

Bife de Chorizo

Ein herzhaftes Steak mit einem schmalen Fettrand, geschnitten aus dem Rinderrücken

43 Rumpsteak, 200 g	20,90 €
44 Rumpsteak, 300 g	30,50 €
45 Rumpsteak, 400 g	39,90 €
455 Rumpsteak, 500 g	49,90 €

Bife de Lomo

Das Beste: Ein Stück aus der Rinderlende

46 Filetsteak, 200 g	29,90 €
47 Filetsteak, 300 g	43,90 €
48 Filetsteak, 400 g	57,50 €
480 Filetsteak, 500 g	69,90 €

Chuleta de Toro

49 T-Bone-Steak, mindestens ca. 500 g.- 550 g. auf Anfrage	42,90 €
---	---------

Bife Ancho

***In Argentinien heißt es Ribeye-Steak,
es hat ein kleines Fettauge im Inneren***

50 Entrecôte, 250 g	24,90 €
51 Entrecôte, 350 g	34,90 €
52 Entrecôte, 450 g	44,90 €
520 Entrecôte, 550 g	53,90 €

Frisches Schweine Filet

53 Schweinefilet, 200 g	19,90 €
54 Schweinefilet, 300 g	28,50 €
541 Schweinefilet, 400 g	36,90 €

Lammrücken frisch aus Neuseeland

55 Lammrückensteak, 200 g	26,90 €
551 Lammrückensteak, 300 g	40,90 €

Lammfilet frisch aus Neuseeland

56 Lammfilet, 200 g	26,90 €
57 Lammfilet, 300 g	38,90 €
571 Lammfilet, 400 g	51,90 €

... mal was anderes

58 Argentinische Bratwürstchen, (aus Eigenerherstellung) 2 Stück	7,80 €
--	--------

Putenbrust frisch

59 Frisches Putenbruststeak, 200 g	15,50 €
590 Frisches Putenbruststeak, 300 g	21,90 €
591 Frisches Putenbruststeak, 400 g	27,50 €
592 Frisches Putenbruststeak, 500 g	32,90 €

Schweinerücken frisch

593 Frisches Schweinerückensteak, 200 g	13,90 €
594 Frisches Schweinerückensteak, 300 g	20,90 €
595 Frisches Schweinerückensteak, 400 g	27,50 €

Gerichte für zwei Personen

- 60 Chateaubriand** (2,3,4) **2 Pers. 79,00 €**
ca.400 g Bestes Filetstück Angus-Beef, garniert mit einer Auswahl von feinen Gemüse *(Prinzessbohnen mit Speck- Broccoli- Delikates Gemüse- Frische Champions) mit Sauce Bernaise, dazu Krokette
(Preis für 3 Personen 118,50€)
- 61 Mendoza Platte** (2,3,4) **2 Pers. 82,00 €**
Ein ca. 600 g-Mix aus Rump-, Filet- und Hüftsteaks, garniert mit einer Auswahl von feinen Gemüse *(Prinzessbohnen mit Speck- Broccoli- Delikates Gemüse) mit Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites
(Preis für 3 Personen 123,00€)
- 62 Mendoza Kombi** (2,3,4) **2 Pers. 96,00 €**
Ein lang bekannter Hochgenuss die Kombination von Meeresfrüchten und Filets – Calamari und gegrillte Garnelen kombiniert mit Rinder-, Lamm- und Schweinefilets (ca. 500 g Fleischgewicht) , dazu Krokette und Pommes Frites sowie eine Auswahl aus verschiedenen Gemüse *(Prinzessbohnen mit Speck Delikatessgemüse, Broccoli) mit Sauce Bernaise
(Preis für 3 Personen 144,00 €)
- 63 Mendoza Menü (4 Gänge)- inkl. Wein** (2,3,4) **2 Pers 116,00 €**
Einen guten Appetit für das Beste des Hauses:
Eine Suppe Ihrer Wahl, eine Grosse Teller mit gemischtem Salat, ein Mix argentinischen Angus-Beefs (500 g) aus Rump-, Filet- und Hüftsteaks, dazu verschiedene Gemüse *(Prinzessbohnen mit Speck, Delikatessgemüse, Broccoli) Krokette und Pommes Frites, ein halber Liter unseres argentinischen Hausweines (Rot-Rose oder Weißwein) sowie Eisdessert mit Früchten.
(Preis für 3 Personen 174,00 €)

Mehr vom Meer

- 65 Garnelen** **27,50 €**
aus der Pfanne mit Frischen Knoblauch und Kräuter, dazu Reis und blanchiertes Gemüse. (Garnelen ohne Schale)
- 66 Lachssteak** **25,50 €**
Ein Steak vom Frischen Norwegischen Lachs (ca.250 g), gegrillt und serviert auf einer Gurkensauce, dazu Reis und blanchiertes Gemüse.
- 67 Calamari** **18,50 €**
Frittierte Tintenfischringe im Bierteig garniert mit Salaten aus der Küche, dazu Remouladensauce.

Südamerikanische Spezialitäten

- 70 „Formosa“ – Teller** (2,7,11) **22,90€**
Saftiges Hüftsteak (200 g), überbacken mit Williams-Birne (halbe Frucht) und Käse, dazu Kroketten und Preiselbeeren
- 71 Schweinefilet „Tucumán“** (2,7,11) **23,90€**
Ausgesuchtes Schweinefilet (200 g), mit Scheibe Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Kroketten
- 72 Hüftsteak „Corrientes“** (2,7,11) **22,90€**
Bestes Hüftsteak (200 g) mit einer Scheibe Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Kroketten
- 73 Lammspieß „Catamarca“** (2,3) **32,90€**
Lammrücken am Spieß (200 g), gegrillt mit feinem Knoblauchöl, dazu grüne Bohnen mit Speck und Kroketten
- 74 Filetspieß „Feuerland“** (2,11) **29,90€**
Sortierte Argentinische Rinderfiletspitzen am Spieß mit Paprika und Zwiebeln (ca. 280 g Fleischgewicht) auf einer Argentinische rote Pfeffersauce dazu eine Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter
- 75 Steak „Rio Negro“** (4) **28,90€**
Ein ausgesuchtes Stück Entrecôte-Fleisch (200 g) auf einer Pfeffercremesauce mit Kroketten und einer Grilltomate
- 76 Rostbraten „Cordoba“** **29,90€**
Ein Rumpsteak (200 g) mit geschmorten Zwiebelringen, Delikatessgemüse und Kroketten
- 77 Lammfilet „La Pampa“** **34,90€**
Zarte Lammfilets (200 g) auf Madagaskar-Sauce, Broccoli mit Sauce Bernaise und Tannenzapfen-Kroketten
- 78 „Misiones“ – Grill Platte** (2,4,11) **40,90€**
Ein Mix aus feinsten Filets (330 g): vom Schwein, ausgesuchtes Angus-Rinderfilet und Lammfilet, dazu Delikatess-Gemüse und Broccoli mit Sauce Bernaise und Kroketten
- 79 „San Juan“ – Grill Platte** (2,4,11) **37,50 €**
Für Steakfreunde: Ein Mix von je 110 g (330 g) Rump-, Hüft- und Filetsteak, dazu Delikatess-Gemüse und Broccoli, mit Sauce Bernaise
Und *Chilenische Krokette.* (Gefüllt mit Mais, Paprika und Zwiebeln)
- 80 „Salta“ - Teller** (2,7) **19,90€**
Putenbrustfilet (200g) überbacken mit Käse und Argentinisches Tomatensauce
Dazu Potato Wedges.
- 81 „Madagaskar“ - Teller** (2) **39,90€**
Ein ausgesuchtes Stück Angus-Rinderfilet (200 g) in Sahnesauce, dazu Broccoli mit Sauce Bearnaise und Kroketten.

- 82 Pfefferhüftsteak „Chubut“** (2,3,8,11) **23,90 €**
Ein Hüftsteak (200 g) mit ganzem grünen Pfeffer in Rahm,
mit Creme Fraiche abgeschmeckt, dazu Krokette
- 83 Schweinerückensteak „Jujuy“** (2,3,8,11) **19,90 €**
Ein Steak vom Schweinerücken (200 g) mit Champignonsauce,
dazu Krokette.
- 84 Bife à la Pimienta** (1,4,11) **25,90 €**
Saftiges Rumpsteak (200 g) mit roter Pfeffersauce, dazu eine
Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter.
- 85 Champignonfilet „Chaco“** (2,3,8,11) **39,90 €**
Saftiges Rinderfilet (200 g) auf Champignonrahmsauce,
Krokette und Prinzessbohnen mit Speck
- 86 Schweinefilet „Entre Rios“** (1,2,4,11) **29,90 €**
Ein ganzes stück frisches Schweinefilet (200 g) mit Sauce Bernaise,
Broccoli und Pommes Frites
- 87 Schweinerückensteak „Carrodilla“** (2,3,4,8,11) **24,90 €**
Ein Steak vom Schweinerücken (200 g) mit Pfeffercremesoße,
dazu Blumenkohl auf Sauce Hollandaise und Potato Wedges
(gewürzte Kartoffelspalten)
- 88 Schweinerückensteak „La Rioja“** (2,7,11) **18,90 €**
Ein Steak vom Schweinerücken (200 g), überbacken mit einer
Ananasscheibe und Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren
- 89 Schweinefilet „Cruz“** (2,3,8,11) **31,90 €**
Gegrillte frische Schweinemedallions (250 g) in Speckmantel auf
Pfeffercremesauce dazu Blumenkohl auf Sauce Hollandaise
und Krokette
- 90 Putenbruststeak „San Isidro“** (2,3,8,11) **25,90 €**
Gegrilltes frisches Putenbruststeak (200 g) auf Pfeffercremesauce
mit Broccoli und Sauce Bernaise, dazu Potato Wedges (gewürzte
Kartoffelspalten)
- 91 Putenbruststeak „Nuevo“** (2,7,11) **18,90 €**
Gegrilltes frisches Putenbruststeak (200 g) mit Ananas und Käse
überbacken, dazu Krokette und Preiselbeeren
- 92 Putenbrustspieß „Cafayate“** (1,4,11) **21,90 €**
Gegrilltes Putenfleisch (250g Fleisch gewicht) auf Spieß mit Paprika und
Zwiebeln auf Argentinischer roter Pfeffersauce, dazu eine
Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter
- 93 Lammcarrè „Anden“** (1,2,11) **31,90 €**
Gegrillte kleine Lammkottlets (300g) mit einer Grilltomate und einer
Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter
- 94 Baked Potato Scampi „Aconcagua“** (1,2,11) **16,50 €**
Grillkartoffel, gefüllt mit gebackenen Krabben in Knoblauchrahmsauce

95 Grill Teller „Buenos Aires“ (2,3,8,11) **32,00 €**
Ein Mix aus argentinischem Hüftsteak, Schweinerückensteak und einem Putensteak (ca. 330g Fleischgewicht) mit Grilltomate und Kroketten dazu Eine Pfeffercremesauce.

96 Spieß „ Neuquèn“ (2,3,8,11) **34,90 €**
Ein ca. 450g großer Grillspieß, bestückt mit Schweinefilets, argentinischem Rindfleisch aus der Hüfte und Stückchen von der Putenbrust, serviert mit Potato Wedges und Broccoli-Gemüse, dazu eine Pfeffercremesauce.

97 Filetspieß „Tierra del Fuego“ (2,3,8,11) **32,90 €**
Frische Schweinefiletspitzen (ca. 300g Fleischgewicht) am Spieß, serviert auf Pfeffercremesauce mit Broccoli-Gemüse und Potato Wedges

(Die Beilagen in Gerichten können Sie beliebig tauschen - je nach Tausch wird ein entsprechender Aufpreis berechnet.)

... „ *Etwas Vegetarisches*“

98 Gemüseplatte (2,4,11) **14,90 €**
Broccoli, Delikatessgemüse und frischen Champions mit gedünsteten Zwiebelringen, dazu Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise.
(Wir stellen auch nach Ihren wünschen eine Gemüseplatte zusammen.)

99 Gemüse-Auflauf (2,4,7,11) **13,90 €**
Broccoli, Blumenkohl, Zuckrererbsenschoten und Kartoffelscheiben mit sahn und Käse überbacken.

Beilagen

100 „Papa Asada“ (1,2,11) Grillkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	4,50 €
101 Gratinierte Kartoffeln mit Käse überbacken (2,7)	4,90 €
102 Chilenische Krokette (2 Stück) Frittierte Kartoffeltasche mit einer Füllung aus Gemüsemais	4,50 €
103 Grilltomate mit einer Haube von geriebenem Parmesankäse (2,7)	3,90 €
104 Prinzeßbohnen mit Speck (2,3)	5,50 €
105 Mexikanische Chilibohnen (2,3) mit frischer Peperoni und Speck nach Western Art	5,50 €
106 Broccoli mit Sauce Bernaise (2,4,11)	5,50 €
107 Sommer-Gemüse (Erbsen, Möhren, Grüne Bohnen, Blumenkohl.)	5,50 €
108 „Choclo“ – Gerösteter Maiskolben mit Kräuterbutter	4,00 €
109 Frische Champignons mit gedünsteten Zwiebelringen	6,50 €
111 Gedünstete Zwiebelringe	4,50 €
112 Pommes Frites	3,90 €
113 Kartoffelkrokette	3,90 €
114 Reis	3,20 €
115 Potato Wedges (gewürzte Kartoffelspalten, frittiert)	4,50 €
116 Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck (2,3)	4,50 €
117 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise (1,2,4,11)	5,50 €

Saucen

120 Knoblauchrahmsauce mit Kräutern (1,2,11) (kalt oder warm)	4,00 €
121 Champignonsauce (2,3,8,11)	4,00 €
122 Pfeffercremesauce (2,3,8,11)	4,00 €
123 Argentinische rote Pfeffersauce (1,4,11)	4,00 €
124 Sauce Hollandaise (2,4,11)	4,00 €
125 Sauce Bernaise (2,4,11)	4,00 €
126 Kräuterbutter (8)	2,50 €
127 Sauerrahm (1,2,11)	2,70 €
128 Mayonnaise oder Ketchup (1,2,4,11)	0,50 €
129 Madagaskarsauce (2)	4,00 €

Käse

135 Gouda Käse (2,7) an Salatgarnitur	7,50 €
136 Gebackener Camembert (2,7) mit Preiselbeeren, Brot und Butter	7,50 €
137 Schafskäse „Malakos“ (2,7) Fetakäse mit Brot und Butter	8,50 €
138 Käseplatte (2,7) sehr reichhaltig, mit Brot und Butter	14,50 €

Desserts

140	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> (2,8)	5,00 €
142	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> (2,8,11)	6,00 €
144	<i>Walnußeis mit heißen Schattenmorellen</i> (2,8,11)	6,00 €
145	<i>Birne Helene</i> (2,8,11) Vanilleeis mit heißer Birne und heißer Schokoladensauce	7,00 €
148	<i>Tartufo</i> (2,4,8,11) Eiscreme Zabaglione und Schoko mit Haselnußstückchen bestreut, mit Eierlikör übergossen	5,50 €
149	<i>Dame Blanche</i> (2,4,8,11) Vanilleeis mit heißer <u>Schokoladensauce</u>	6,00 €
153	<i>Bananensplit</i> (2,8,11) Vanilleeis mit Banane auf Honig und Heisse Schokoladensauce	7,00 €
154	<i>Mousse au Chololat</i> (1,2,8,11) Schokocreame auf Fruchtspiegel	6,50 €
155	<i>Panna cotta</i> (1,2,8,11) Sahnepudding mit Karamellsauce	6,50 €
156	<i>Crème brûlée</i> (1,2,8,11) Eier-Sahne Pudding mit knusprigen Karamellüberzug	6,50 €
157	<i>Palatschinken</i> (1,2,8,11) Eierpfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und mit Schokosauce überzogen	7,50 €

*(Portion Sahne 0,60 Cent.)

*Alle Gerichte verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch außer Haus*