

BUENO!

Argentinien, 12.000 Flugkilometer weit entfernt.
Ein Land, elfmal so gross wie die Bundesrepublik.
Und doch nur 33 Mil. Einwohner.
Aber 55 Mil. kerngesunde Rinder.

Auf den endlos erscheinenden Weidegründen der argentinischen Pampa,
wo jedes der 55 Mil. Rinder mindestens 20.000 Quadratmeter
Land alleine für sich zum Weiden hat,
wachsen hervorragende Qualitätsrinder heran.

Sie verzehren natürlich gewachsenes Gras
und legen beim Weiden weite Strecken zurück.
Deshalb gehört argentinisches Rindfleisch
welweit zu den fettärmsten Sorten.

Ein argentinisches Rind wächst noch bei reiner Grasfütterung auf,
ohne Futterzusatzstoffe. Auf dem humusreichen Boden der Pampa
mit ihren 190 Grassorten und seiner außergewöhnlich guten
Wasserqualität finden die Rinder ein üppiges Nahrungsangebot.
Noch nach 8 Monate der Geburt
laufen die Kälber dem Muttertier hinterher.

In Argentinien werden die Rinder hauptsächlich für die
Fleischproduktion gezüchtet. Dafür nehmen die argentinischen
Züchter nur die besten Fleischrassen.

Das Ergebnis: Argentinisches Fleisch schmeckt nach Fleisch
und ist von höchster Qualität, gesund, mager und zart.

GUTEN APPETIT!



Sehr geehrte Gäste,

wir werden Ihren Gaumen ganz besonders verwöhnen,
indem wir extra das beste argentinische Rind „Angus“
Fleisch vom Ochsen importieren.

Neben unseren bekömmlichen Fischgerichten können wir Ihnen
ebenfalls unsere leckere Salate anbieten.

Zu unseren Gerichten empfehlen wir Weine
aus bekanntesten Weinkellereien Argentinien.

DAS BESTE VOM RIND

HÜFT-STEAK

Ein zartes, fettfreies Steak aus dem besten Teil der Keule.

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak
den frischen und herzhaften Geschmack.

ENTRECÔTE

Auch Rib-Eye-Steak genannt.
Ein aromatisches Steak aus dem vorderen Rippenstück.

Dem Fettkern und der Marmorierung verdankt das Entrecôte
seine Geschmacksstärke und Saftigkeit.

RUMPSTEAK

Das Rumpsteak, auch Roastbeef genannt, wird aus dem
Zwischenrippenstück geschnitten und schmeckt
wegen des kleinen Fettrandes saftig.

Die Marmorierung macht das Rumpsteak
saftig und kräftig im Geschmack.

FILET-STEAK

Das edelste und zarteste aller Steaks.
Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende.

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung
gibt dem Fleisch seinen Geschmack.

APERITIVOS - APERITIFS

100	Martini Rosso	4 cl.	5,90 €
101	Martini Bianco	4 cl.	5,90 €
102	Martini Dry	4 cl.	5,90 €
103	Martini d'Oro	4 cl.	5,90 €
104	Campari - Soda	4 cl.	5,90 €
105	Campari - Orange ⁽¹⁾	4 cl.	6,90 €
106	Sherry Dry - Seco	4 cl.	5,90 €
107	Portwein - rot	4 cl.	5,90 €
108	Ricard mit Leitungswasser	4 cl.	5,90 €
109	Pernod mit Leitungswasser	4 cl.	5,90 €

LONG DRINKS / COCTAILS

110	Martini Dry mit Gordon Gin		8,90 €
111	Cubalibre / Bacardi Rum mit Coca-Cola ^(1,4,7)		8,90 €
112	Gin Tonic ⁽⁸⁾		8,90 €
113	Especial Cocktail „El Gaucho“		9,50 €
114	„Margarita“ Tequila - Coctail		9,50 €
115	Pisco - sur (Südamerika)		9,50 €
116	Caipirinha		8,90 €
117	Aperol-Spritz ^(1,9)		8,90 €

ENTRADAS - VORSPEISEN

120	Cocktail de Langostinos <i>Krabben Cocktail</i>	12,90 €
121	Cocktail de Langostinos y Avocados <i>Avocado - Krabben Cocktail</i>	14,90 €
122	Palmitos con Salsa Golf <i>Palmenherzen mit Coctailsauce</i>	10,90 €
123	Alcachofas a la Vinagreta <i>Artischockenherzen mit Vinaigrette</i>	10,90 €
124	Jamón tipo Parma <i>Luftgetrockneter Parmaschinken</i>	14,90 €
125	Jamón de Parma con Melón <i>Parmaschinken mit Melone</i>	16,90 €
126	Jamón de Parma con Melón <i>Melone und Portwein</i>	14,90 €

SOPAS - SUPPEN

127	Crema de Broccoli <i>Broccolicremesuppe</i>	8,50 €
128	Crema de Tomates <i>Tomatencremesuppe</i>	8,50 €
129	Sopa Carbonada <i>Argentinische Gulaschsuppe</i>	11,90 €

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

.....

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

ENTRADAS CALIENTES - WARME VORSPEISEN

- 131 Champiñones à la Crema Picantes 11,90 €
Champignons in Sherrysahnesoße - pikant -
- 132 3 Pinchitos de Lomo al Ajo Picantes 12,90 €
3 kl. Rinderfiletspießchen mit Knoblauch - pikant -

ENTRADAS DE PESCADO - FISCH-VORSPEISEN

- 200 Mejillones Gratinados 15,90 €
Muscheln überbacken mit Tomaten, Käse und Zwiebeln
- 201 Boquerones 14,90 €
Silbersardellen frittiert
- 202 Gambas al Ajillo 16,90 €
Krabben in Olivenöl und gehacktem Knoblauch gebacken - pikant -
- 203 Calamares à la Romana 14,90 €
Tintenfischringe frittiert, mit Knoblauchmayonnaise
- 204 Gambas à la Plancha 15,90 €
Krabben gegrillt, mit Knoblauchsoße

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

ENSALADAS - SALATE

20	Ensalada de Lechuga Iceberg <i>Eisberg-Salat</i>	7,90 €
21	Ensalada Mixta <i>Gemischter Salat</i>	9,90 €
22	Ensalada de Porotos Mejicanos <i>Mexikanischer roter Bohnensalat</i>	6,90 €
23	Ensalada de Tomates <i>Tomaten-Salat</i>	8,90 €
24	Ensalada de Pepinos <i>Gurken-Salat</i>	7,90 €
25	Ensalada de Maiz <i>Mais-Salat</i>	8,90 €
26	Tomate con Alcachofas <i>Tomaten-Artischockenherzen-Salat</i>	9,90 €
27	Tomate con Maiz <i>Tomaten-Mais-Salat</i>	9,90 €
28	Chicoree <i>Avocados, frische Krabben mit Olivenöl und Zitrone</i>	16,90 €
29	Ensalada Especial "El Gaucho" <i>Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Artischocken, Palmenherzen, Käse, Ei und Zwiebeln (für 1 Person)</i>	14,90 €
299	Ensalada Especial "El Gaucho" <i>Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Artischocken, Palmenherzen, Käse, Ei und Zwiebeln (für 2 - 4 Personen)</i>	24,90 €

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

.....

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

ESPECIALIDADES DE PESCADO - FISCHSPEZIALITÄTEN

210	Langostinos con Salsa de Homard y Pimienta Verde <i>Grosse Garnelen mit grünem Pfeffer und Hummersauce</i>	34,90 €
211	Salmon à la Parrilla <i>Lachs vom Holzkohlengrill</i>	31,90 €
212	Salmon con Salsa de Crema y Gambas <i>Lachs in Sahnesosse mit frischen Krabben</i>	32,90 €
213	Langostinos à la Moda del Chef <i>Grosse Garnelen nach Art des Hauses</i>	34,90 €
214	Lenguado a la Plancha <i>Seezunge gegrillt (ca. 350 - 450 gr.)</i>	39,90 €
215	Parillada de Pescado "El Gaucho" <i>Fischmixgrill: Seezunge, Seeteufel, Lachs, Tintenfisch und Krabben</i>	37,90 €
216	Rape a la Plancha <i>Gegrillter Seeteufel mit 2 Riesengarnelen</i>	33,90 €
217	Tris de Pescados - Especial a la Plancha <i>3 versch. Fischarten; Seezunge, Seeteufel und Lachs mit Krabben</i>	37,90 €
218	Colas de Langostinos à la Parrilla <i>6 gegrillte grosse Garnelen - mit Knoblauch und Petersilie -</i>	31,90 €
219	Langostinos al Pernod <i>Grosse Garnelen ohne Schale mit feingehackten Zwiebeln u. Knoblauch flambiert mit Pernod</i>	34,90 €

Alle Fischgerichte werden mit REIS serviert!

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

.....
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

CARNES - FLEISCH

ca. Gr.

30	Argentinisches kleines Hüftsteak <i>mit kl. Salatteller und Pommes, Folienkartoffel oder Reis</i>	220 gr.	34,90 €
31	Bife de Cuadril <i>Hüftsteak</i>	220 gr.	25,90 €
32	Bife de Cuadril <i>Hüftsteak</i>	330 gr.	33,90 €
33	Bife de Chorizo <i>Rumpsteak</i>	220 gr.	29,90 €
34	Bife de Chorizo <i>Rumpsteak</i>	330 gr.	37,90 €
35	Pfeffersteak <i>Hüftsteak mit schwarzem Pfefferschrot</i>	220 gr.	25,90 €
36	Pfeffersteak <i>Hüftsteak mit schwarzem Pfefferschrot</i>	330 gr.	33,90 €
37	Brocheta Asada con Paprika y Cebolla <i>Rindfleischspieß von der Hüfte m. Paprika und Zwiebeln</i>	400 gr.	40,90 €
38	Entrecôte de Minut <i>Petersilie mit Olivenöl und Zitrone</i>	330 gr.	41,90 €

Unsere Steak's servieren wir Ihnen MEDIUM

Möchten Sie das Steak jedoch gerne:

Blutig (nur kurz angebraten) oder

Durch (ganz durchgebraten)

dann lassen Sie uns das bitte bei der Bestellung wissen!

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

CARNES - FLEISCH

ca. Gr.

40	Bife de Lomo <i>Filetsteak</i>	220 gr.	41,90 €
41	Bife de Lomo <i>Filetsteak</i>	330 gr.	51,90 €
42	Bife de Ancho <i>Entrecôte (Rib-Eye)</i>	220 gr.	34,90 €
43	Bife de Ancho <i>Entrecôte (Rib-Eye)</i>	330 gr.	41,90 €
44	Bife de Ancho <i>Entrecôte (Rib-Eye)</i>	440 gr.	49,90 €
45	Bife à la Pimienta <i>Rumpsteak mit schwarzem Pfefferschrot</i>	220 gr.	33,90 €
46	Bife à la Pimienta <i>Rumpsteak mit schwarzem Pfefferschrot</i>	330 gr.	40,90 €
47	Sahnetopf "El Gaucho" <i>Rindfleisch geschneuzelt mit Champignonsahnesoße und grünem Pfeffer</i>	300 gr.	28,90 €

UND FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE!

48	Kinderteller I - (<u>NUR FÜR KINDER</u>) <i>Hüftsteak mit Pommes-Frites und Ketchup</i>	140 gr.	19,90 €
----	--	---------	---------

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

ESPECIALIDADE - SPEZIALITÄTEN

ca. Gr.

50	Bife de Lomo Flambeado Cognac y Crema <i>Filetsteak, Pfeffersahnesauce mit Cognac flambiert</i>	220 gr.	44,90 €
51	Bife de Lomo Flambeado Cognac y Crema <i>Filetsteak, Pfeffersahnesauce mit Cognac flambiert</i>	330 gr.	54,90 €
52	Baby – Beef (für 2 Personen) <i>Entrecôte (Rib-Eye), Champignons in Pfeffersahnesauce mit Cognac flambiert</i>	550 gr.	70,90 €
53	Asado Mixto <i>nur Rindfleisch: Filet, Entrecote und Hüfte</i>	400 gr.	49,90 €
54	Parrillada Mixta "Especial" <i>Rindersteak, Lammkoteletts und Spare Ribs vom Milchkalb</i>	550 gr.	48,90 €
55	Bife de Lomo "Argentina" (serviert mit Reis) <i>Filetsteak mit Gambas und Hummersahnesauce</i>	220 gr.	52,90 €
56	Bife de Chorizo "El Gaucho" <i>Rumpsteak mit gegrillten Bauchspeckstreifen</i>	550 gr.	60,90 €
57	Gran Bife de Lomo "Buenos Aires" <i>Filetsteak mit Knoblauch gespickt, gegrillten Speckstreifen, gratinierten Tomaten und Maiskolben</i>	330 gr.	53,90 €

Unsere Steak's servieren wir Ihnen MEDIUM

Möchten Sie das Steak jedoch gerne:

Blutig (nur kurz angebraten) oder

Durch (ganz durchgebraten)

dann lassen Sie uns das bitte bei der Bestellung wissen!

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

.....
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

VOM LAMM

ca. Gr.

60	Lammfilet (4 ganze) <i>mit Knoblauch und Petersilie</i>	290 gr.	39,90 €
61	Lammkoteletts <i>mit Knoblauch und Petersilie</i>	440 gr.	38,90 €
62	Lamm – Mixgrill <i>Filet, Koteletts und Keulensteak mit Knoblauch und Petersilie</i>	440 gr.	41,90 €
63	Lammkeulensteak <i>mit Knoblauch und Petersilie</i>	220 gr.	27,90 €
64	Lammkeulensteak <i>mit Knoblauch und Petersilie</i>	330 gr.	34,90 €

VOM KALB

66	Spare Ribs vom <u>Milchkalb</u> <i>Spare Ribs mit Knoblauch und Petersilie</i>	500 gr.	29,90 €
67	Spare Ribs vom <u>Milchkalb</u> <i>Spare Ribs mit Knoblauch und Petersilie</i>	700 gr.	35,90 €

Das Schlachttalter der Tiere liegt bei ca. vier bis fünf Monaten, also weit unterhalb des geltenden EU-Limits von acht Monaten. Die Kälber werden deshalb im Stall gehalten und mit Milch der im Freien grasenden Rinder getränkt.

Durch die reine Milchfütterung mit Weidemilch ist das helle, feinfaserige Fleisch besonders zart und mild im Geschmack.

Es besitzt einen sehr feinen Eigengeschmack und nimmt Gewürze und Kräuter sehr gut auf.

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

ACOMPANAMIENTOS - BEILAGEN

70	Papa Asada <i>Folienkartoffel mit Kräuterbutter</i>	5,90 €
71	Papas Fritas <i>Pommes-Fritas</i>	5,90 €
72	Arroz <i>Langkornreis</i>	5,90 €
73	Choclo Asado <i>frittierter Maiskolben mit Kräuterbutter</i>	5,90 €
74	Cebollas Fritas <i>Portion frittierte Zwiebeln</i>	5,90 €
75	Banana Frita <i>frittierte Banane</i>	5,90 €
76	Espinaca à la Crema <i>Blattspinat mit Sahne und Knoblauch</i>	8,90 €
77	Las Verduras de la Estacion Gratinadas <i>Saison-Gemüse: Broccoli, Spinat, Zucchini - gratiniert -</i>	9,90 €
78	Los Porotos Mejicanos Picantes <i>Weißer Riesenbohnen in mexikanischer, scharfer Soße</i>	8,90 €
79	Salsa de Champinones con Pimienta Verde <i>Champignons in Sahnesauce mit grünen Pfefferkörnern</i>	9,50 €
300	Chimichurri <i>Argentinische Steaksoße mit Knoblauch - pikant/scharf -</i>	4,90 €
301	Aceite de Oliva con Ajo y Limon <i>Knoblauch feingehackt mit Olivenöl und Zitrone</i>	4,90 €
302	Pfeffersahnesauce mit Cognac flambiert - <u>Extra</u>	5,50 €
303	Hummersahnesauce - <u>Extra</u>	6,50 €
304	Hausgemachte Saucen (Kr.butter, Aioli, scharfe Sauce) - <u>Extra</u>	4,00 €
305	Brotkorb - <u>Extra</u>	3,00 €

Zu unseren Hauptspeisen servieren wir Ihnen Brot und dazugehörigen, leckeren hausgemachten Saucen (Kräuterbutter, Aioli, scharfe Sauce)

.....

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!!!

POSTRES - NACHSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Helado "Grand Marnier"
<i>Vanilleeis mit Walnüssen, Grand Marnier u. Sahne</i> | 9,90 € |
| 81 | Flan Casero con Crema y Dulce de Leche
<i>Hausgemachte Eierkaramel mit argent. Milchkaramelsauce u. Sahne</i> | 7,90 € |
| 82 | Kiwis con Helado de Vainilla y Grand Marnier
<i>Vanilleeis mit Kiwi, Grand Marnier und Sahne</i> | 9,90 € |
| 83 | Ensalada de Fruta con Helado
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis und Sahne</i> | 10,90 € |
| 84 | Helado Mixto
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> | 8,90 € |
| 85 | Almendrado con Chocolate Caliente
<i>Vanilleeise mit gehackten Nüssen, heißer Schokolade u. Sahne</i> | 9,90 € |
| 86 | Bananas Flambeadas
<i>Banane flambiert mit Likör 43 u. Gran Marnier, Vanilleeis u. Sahne</i> | 10,90 € |
| 87 | Higos Frescos Flambeados
<i>Frische Feigen flambiert mit Pernod, Vanilleeis u. Sahne</i> | 10,90 € |
| 88 | Frambuesas Calientes
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Cointreau u. Sahne</i> | 9,90 € |
| 89 | Crema Catalana
<i>Flan nach Art des Hauses mit gebranntem Zucker</i> | 7,90 € |
| 90 | Guindas Flambeadas
<i>Vanilleeis mit flambierten Kirschen u. Sahne</i> | 10,90 € |



FaceBook

Besuchen Sie uns auf:

HomePage

