

Suppen

(alle unsere Suppen werden nach unseren Hausrezepten frisch zubereitet)

- | | | |
|----------|---|---------------|
| 1 | Tomatensuppe (11)
Aus pürierten Tomaten und einer feinen Mischung aus Kräutern,
Serviert mit feiner Gin-Sahne | 3,60 € |
| 2 | Gulaschsuppe „Carbonada“ (3)
Hausgemacht aus unserem besten Fleisch, nach argentinischer
Art mit frischem Paprika und edlen Gewürzen | 3,80 € |
| 3 | Argentinische Bohnenfleischsuppe (3)
Herzhaft-fleischige Kidney-Bohnen scharf abgeschmeckt | 3,80 € |
| 4 | Zwiebelsuppe (7)
überbacken mit Käse | 3,60 € |
| 5 | Klare Fleischbrühe mit Kräutern und
ganzem Eigelb (3) | 3,60 € |
| 6 | Lauchcremesuppe (2,3)
mit Lachsstreifen | 3,90 € |

Salatbar – Selbstbedienung

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

mit verschiedenen Dressings – bitte nehmen Sie soviel, wie **EINMAL** auf Ihren Teller paßt!

Salate aus unserer Küche

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 12 | Tomatensalat mit Zwiebeln auf Balsamico und
Olivenöl mit Kräutern (11) | 4,20 € |
| 13 | Eisbergsalat mit Zwiebeln, grünen Oliven und
eingelegten Peperoni auf Balsamico
und Olivenöl (11) | 4,20 € |
| 14 | Salatteller „Mendoza“
Großer Salatteller mit seasonsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Mais, Gegrilltes
Putenbruststreifen und Parmesan dazu Sahne Dressing oder Balsamico-Dressing. | 12,90 € |

(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) **8,90 €**
Hauchdünn geschnittene Serrani Schinken mit Beilage und Butter dazu frische Ciabatta.
- 16** ***Geräucherter Lachs*** (2,3) **10,90 €**
an Meerrettich-Preiselbeersahne mit Toast und Butter
- 17** ***Carpaccio*** (2,7) **11,90 €**
Mariniertes Argentinisches Rinderfilet Scheiben mit Parmesan
- 18** ***Krabbencocktail*** (2,11) **9,90 €**
mit Brot und Butter

Warme Vorspeisen

- 24** ***Knoblauchbrot, überbacken*** (2,7) **2,30 €**
mit Kräuterbutter und Gouda-Käse
- 25** ***Weinbergschnecken*** **7,90 €**
mit Kräuterbutter und Knoblauch im Ofen gebacken, dazu gerösteter Toast
- 26** ***Scampis Chili*** **11,90 €**
mit Knoblauch und Chilischoten in Olivenöl, aus dem heißen Ofen
- 27** ***Scampis Tomato*** (2) **11,90 €**
in frisch pürierten Tomaten, mit Knoblauch und Kräutern auf American Toast serviert.
- 29** ***Anillos de Cebolla*** **5,90 €**
Süße Zwiebelringe im Bierteig frittiert mit Salatbeilage.

Kinder – Ecke ¹(bis max 14 Jahre)

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

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 30 | <i>Hähnchenschnitzel (paniert)</i> <small>(2,4,11)</small>
mit Broccoli auf Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites | 5,90 € |
| 31 | <i>Fischstäbchen</i> <small>(2,4)</small>
mit Pommes Frites und Remouladensauce | 4,20 € |
| 32 | <i>Argentinisches Rinderfiletspitzen auf Spieß</i>
mit Gemüse und Kroketten | 7,50 € |
| 33 | <i>Schweineschnitzel (frisch paniert)</i> <small>(2,3,8,11)</small>
mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites | 5,90 € |
| 34 | <i>Pinocchio</i> <small>(11)</small>
Spaghetti mit Sauce Bolognese | 4,90 € |
| 35 | <i>Chicken Nuggets</i> <small>(2,11)</small>
mit Süß Sauersauce Pommes. | 4,50 € |

(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	12,50 €
41	Hüftsteak, 300 g	18,50 €
42	Hüftsteak, 400 g	23,90 €
39	Hüftsteak, 500 g	28,90 €

Bife de Chorizo

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

43	Rumpsteak, 200 g	14,50 €
44	Rumpsteak, 300 g	21,50 €
45	Rumpsteak, 400 g	27,90 €
455	Rumpsteak, 500 g	34,50 €

Bife de Lomo

Das Beste: Ein Stück aus der Rinderlende

46	Filetsteak, 200 g	18,90 €
47	Filetsteak, 300 g	27,90 €
48	Filetsteak, 400 g	36,90 €
480	Filetsteak, 500 g	45,50 €

Chuleta de Toro

- | | | |
|----|--|---------|
| 49 | T-Bone-Steak, mindestens ca. 600 g.
auf Anfrage | 23,90 € |
|----|--|---------|

Bife Ancho

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

- | | | |
|-----|------------------|---------|
| 50 | Entrecôte, 250 g | 17,90 € |
| 51 | Entrecôte, 350 g | 24,90 € |
| 52 | Entrecôte, 450 g | 31,90 € |
| 520 | Entrecôte, 550 g | 37,90 € |

Frisches Schweine Filet

- | | | |
|-----|----------------------|---------|
| 53 | Schweinefilet, 200 g | 13,90 € |
| 54 | Schweinefilet, 300 g | 20,50 € |
| 541 | Schweinefilet, 400 g | 26,50 € |

Lammrücken frisch aus Neuseeland

- | | | |
|-----|------------------------|---------|
| 55 | Lammrückensteak, 200 g | 17,90 € |
| 551 | Lammrückensteak, 300 g | 25,90 € |

Lammfilet frisch aus Neuseeland

- | | | |
|-----|------------------|---------|
| 56 | Lammfilet, 200 g | 17,90 € |
| 57 | Lammfilet, 300 g | 25,90 € |
| 571 | Lammfilet, 400 g | 33,90 € |

... mal was anderes

- | | | |
|----|---|--------|
| 58 | Argentinische Bratwürstchen, (aus Eigenerherstellung) 2 Stück | 4,90 € |
|----|---|--------|

Putenbrust frisch

- | | | |
|-----|---------------------------------|---------|
| 59 | Frisches Putenbruststeak, 200 g | 7,90 € |
| 590 | Frisches Putenbruststeak, 300 g | 11,50 € |
| 591 | Frisches Putenbruststeak, 400 g | 15,00 € |
| 592 | Frisches Putenbruststeak, 500 g | 18,50 € |

Schweinerücken frisch

- | | | |
|-----|-------------------------------------|--------|
| 593 | Frisches Schweinerückensteak, 200 g | 7,90 € |
|-----|-------------------------------------|--------|

594	Frisches Schweinerückensteak, 300 g	11,50 €
595	Frisches Schweinerückensteak, 400 g	15,00 €

Gerichte für zwei Personen

- 60 Chateaubriand** (2,3,4) **2 Pers.** **49,90 €**
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 74,- - €)
- 61 Mendoza Platte** (2,3,4) **2 Pers.** **49,90 €**
Ein ca. 600 g-Mix aus Rump-, Filet- und Hütsteaks, garniert mit einer Auswahl von feinen Gemüse *(Prinzessbohnen mit Speck- Broccoli- Delikates Gemüse) mit Sauce Bernaise, dazu Pommes Frites
(Preis für 3 Personen 74,- - €)
- 62 Mendoza Kombi** (2,3,4) **2 Pers.** **59,90 €**
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 89,- - €)
- 63 Mendoza Menü (4 Gänge)- inkl. Wein** (2,3,4) **2 Pers** **69,90 €**
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 Hütsteaks, 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 104,- - €)

Mehr vom Meer

- 65 Garnelen** **19,90 €**
aus der Pfanne mit Frischen Knoblauch und Kräuter, dazu Reis und blanchiertes Gemüse. (Garnelen ohne Schale)
- 66 Lachssteak** **18,90 €**
Ein Steak vom Frischen Norwegischen Lachs (ca.250 g), gegrillt und serviert auf einer Gurkensauce, dazu Reis und blanchiertes Gemüse.
- 67 Calamari** **13,90 €**
Frittierte Tintenfischringe im Bierteig garniert mit Salaten aus der Küche, dazu Remouladensauce.

Südamerikanische Spezialitäten

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 70 | „Formosa“ – Teller <small>(2,7,11)</small>
Saftiges Hüftsteak (200 g), überbacken mit Williams-Birne (halbe Frucht) und Käse, dazu Kroketten und Preiselbeeren | 15,50 € |
| 71 | Schweinefilet „Tucumán“ <small>(2,7,11)</small>
Ausgesuchtes Schweinefilet (200 g), mit südamerikanischen Früchten, mit Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Kroketten | 15,90 € |
| 72 | Hüftsteak „Corrientes“ <small>(2,7,11)</small>
Bestes Hüftsteak (200 g) mit einer Scheibe Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren und Kroketten | 15,50 € |
| 73 | Lammspieß „Catamarca“ <small>(2,3)</small>
Lammfiletstückchen am Spieß (200 g), gegrillt mit feinem Knoblauchöl, dazu grüne Bohnen mit Speck und Kroketten | 21,90 € |
| 74 | Filetspieß „Feuerland“ <small>(2,11)</small>
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 | 18,90 € |
| 75 | Steak „Rio Negro“ <small>(4)</small>
Ein ausgesuchtes Stück Entrecôte-Fleisch (200 g) auf einer Pfeffercremesauce mit Kroketten und einer Grilltomate | 19,90 € |
| 76 | Rostbraten „Cordoba“
Ein Rumpsteak (200 g) mit geschmorten Zwiebelringen, Delikatessgemüse und Kroketten | 19,90 € |
| 77 | Lammfilet „La Pampa“
Zarte Lammfilets (200 g) auf Madagaskar-Sauce, Broccoli mit Sauce Bernaise und Tannenzapfen-Kroketten | 24,90 € |
| 78 | „Misiones“ – Grill Platte <small>(2,4,11)</small>
Ein Mix aus feinsten Filets (330 g): vom Schwein, ausgesuchtes Angus-Rinderfilet und Lammfilet, dazu Delikatess-Gemüse und Broccoli mit Sauce Bernaise und Kroketten | 26,90 € |
| 79 | „San Juan“ –Grill Platte <small>(2,4,11)</small>
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.* (Gefühlt mit Mais, Paprika und Zwiebeln) | 24,90 € |
| 80 | „Salta“ - Teller <small>(2,7)</small>
Putenbrustfilet (200g) überbacken mit Käse und Argentinisches Tomatensauce Dazu Potato Wedges. | 11,50 € |
| 81 | „Madagaskar“ - Teller <small>(2)</small> | 24,90 € |

Ein ausgesuchtes Stück Angus-Rinderfilet (200 g) in Sahnesauce, dazu Broccoli mit Sauce Bernaise und Krokette.

- 82 Pfefferhüftsteak „Chubut“** (2,3,8,11) **15,50 €**
Ein Hüftsteak (200 g) mit ganzem grünen Pfeffer in Rahm, mit Creme Fraiche abgeschmeckt, dazu Krokette
- 83 Schweinerückensteak „Jujuy“** (2,3,8,11) **10,90 €**
Ein Steak vom Schweinerücken (200 g) mit Champignonsauce, Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter dazu Krokette.
- 84 Bife à la Pimienta** (1,4,11) **18,50 €**
Saftiges Rumpsteak (200 g) mit roter Pfeffersauce, dazu eine Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter.
- 85 Champignonfilet „Chaco“** (2,3,8,11) **24,90 €**
Saftiges Rinderfilet (200 g) auf Champignonrahmsauce, Krokette und Prinzessbohnen mit Speck
- 86 Schweinefilet „Entre Rios“** (1,2,4,11) **19,90 €**
Ein ganzes Stück frisches Schweinefilet (200 g) mit Sauce Bernaise, Broccoli und Pommes Frites
- 87 Schweinerückensteak „Carrodilla“** (2,3,4,8,11) **14,90 €**
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) **10,90 €**
Ein Steak vom Schweinerücken (200 g), überbacken mit einer Ananasscheibe und Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren
- 89 Schweinefilet „Cruz“** (2,3,8,11) **21,90 €**
Gegrillte frische Schweinemedallions (250 g) in Speckmantel auf Pfeffercremesauce dazu Blumenkohl auf Sauce Hollandaise und Krokette
- 90 Putenbruststeak „San Isidro“** (2,3,8,11) **14,90 €**
Gegrilltes frisches Putenbruststeak (200 g) auf Pfeffercremesauce mit Broccoli und Sauce Bernaise, dazu Potato Wedges (gewürzte Kartoffelspalten)
- 91 Putenbruststeak „Nuevo“** (2,7,11) **11,50 €**
Gegrilltes frisches Putenbruststeak (200 g) mit Ananas und Käse überbacken, dazu Krokette und Preiselbeeren
- 92 Putenbrustspieß „Cafayate“** (1,4,11) **13,90 €**
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) **19,90 €**
Gegrillte kleine Lammkottlets (250g) mit einer Grilltomate und einer Grillkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

94 Baked Potato Scampi „Aconcagua“ (1,2,11) **11,90 €**
Grillkartoffel, gefüllt mit gebackenen Krabben in Knoblauchrahmsauce

95 Grill Teller „Buenos Aires“ (2,3,8,11) **17,90 €**
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) **20,90 €**
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) **18,90 €**
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) **10,90 €**
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) **8,90 €**
Broccoli, Blumenkohl, Zuckerschoten und Kartoffelscheiben mit sahniger Sauce und Käse überbacken.

Beilagen

100	<i>„Papa Asada“</i> (1,2,11) Grillkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	3,30 €
101	<i>Gratinierte Kartoffeln mit Käse überbacken</i> (2,7)	3,30 €
102	<i>Chilenische Krokette</i> (2 Stück) Frittierte Kartoffeltasche mit einer Füllung aus Gemüsemais	2,80 €
103	<i>Grilltomate mit einer Haube von geriebenem Parmesankäse</i> (2,7)	2,60 €
104	<i>Prinzeßbohnen mit Speck</i> (2,3)	3,80 €
105	<i>Mexikanische Chilibohnen</i> (2,3) mit frischer Peperoni und Speck nach Western Art	3,80 €
106	<i>Broccoli mit Sauce Bernaise</i> (2,4,11)	3,80 €
107	<i>Delikatess-Gemüse</i>	3,80 €
108	<i>„Choclo“ – Gerösteter Maiskolben mit Kräuterbutter</i>	2,80 €
109	<i>Frische Champignons mit gedünsteten Zwiebelringen</i>	4,50 €
110	<i>Ausgesuchte Pfifferlinge gebraten mit Speck und Zwiebeln (während der Saison frisch zum Tagespreis)</i> (2,3)	7,50 €
111	<i>Gedünstete Zwiebelringe</i>	2,50 €
112	<i>Pommes Frites</i>	2,50 €
113	<i>Kartoffelkrokette</i>	2,50 €
114	<i>Reis</i>	2,50 €
115	<i>Potato Wedges (gewürzte Kartoffelspalten, frittiert)</i>	2,60 €
116	<i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck</i> (2,3)	3,60 €
117	<i>Blumenkohl mit Sauce Hollandaise</i> (1,2,4,11)	3,80 €
118	<i>Frische Zuckerschoten, gedünstet in Sojasauce</i> (2,4,11)	5,90 €

Saucen

120	<i>Knoblauchrahmsauce mit Kräutern</i> (1,2,11) <i>(kalt oder warm)</i>	2,60 €
121	<i>Champignonsauce</i> (2,3,8,11)	2,60 €
122	<i>Pfeffercremesauce</i> (2,3,8,11)	2,60 €
123	<i>Argentinische rote Pfeffersauce</i> (1,4,11)	2,60 €
124	<i>Sauce Hollandaise</i> (2,4,11)	2,60 €
125	<i>Sauce Bernaise</i> (2,4,11)	2,60 €
126	<i>Kräuterbutter</i> (8)	1,20 €
127	<i>Sauerrahm</i> (1,2,11)	1,90 €
128	<i>Mayonnaise oder Ketchup</i> (1,2,4,11)	0,30 €
129	<i>Madagaskarsauce</i> (2)	2,60 €

Käse

135	<i>Gouda Käse</i> (2,7) an Salatgarnitur	5,90 €
136	<i>Gebackener Camembert</i> (2,7) mit Preiselbeeren, Brot und Butter	6,90 €
137	<i>Schafskäse „Malakos“</i> (2,7) Fetakäse mit Brot und Butter	5,90 €
138	<i>Käseplatte</i> (2,7) sehr reichhaltig, mit Brot und Butter	8,90 €

Desserts

- 140 Gemischtes Eis mit Sahne** (2,8) **3,50 €**
- 142 Vanilleeis mit heißen Himbeeren** (2,8,11) **4,40 €**
- 143 Vanilleeis mit heißen Feigen** (2,8,11) **4,40 €**
- 144 Walnußeis mit heißen Schattenmorellen** (2,8,11) **4,40 €**
- 145 Birne Helene** (2,8,11) **4,90 €**
Vanilleeis mit heißer Birne und heißer Schokoladensauce
- 146 Pfirsich Melba** (2,8,11) **4,90 €**
Vanilleeis mit heißen Pfirsichen und heißer Himbeersauce
- 148 Tartufo** (2,4,8,11) **3,90 €**
Eiscreme Zabaglione und Schoko mit Haselnußstückchen bestreut, mit Eierlikör übergossen
- 149 Dame Blanche** (2,4,8,11) **4,40 €**
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
- 150 Karibiktraum** (2,8) **5,90 €**
Cremiges Kokosnusseis, serviert in einer halben Kokosnuss-schale
- 151 Überraschungsdessert „Mendoza“** (2,8) **6,90 €**
- 152 Erdbeerbecher** (2,8,11) **5,90 €**
Eine Portion frische Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis, Mit Erdbeersauce, je nach Jahreszeit
- 153 Bananensplit** (2,8,11) **4,50 €**
Vanilleeis mit Banane auf Honig und Heisse Schokoladensauce
- 154 Mousse au Chokolat** (1,2,8,11) **4,90 €**
Schokocreame auf Fruchtspiegel
- 155 Panna cotta** (1,2,8,11) **4,50 €**
Sahnepudding mit Karamellsauce
- 156 Crème brûlée** (1,2,8,11) **4,90 €**
Eier-Sahne Pudding mit knusprigen Karamellüberzug
- 157 Palatschinken** (1,2,8,11) **4,90 €**
Eierpfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und mit Schokosauce überzogen

*(Portion Sahne 0,30 Cent.)