

ARGENTINA

PATAGONIA



EST.

1992

Steak & Meer

SPEISEN

VORSPEISEN

1. CARPACCIO / € 15,50

vom Black Angus Rinderfilet
Aceto Balsamico | Olivenöl | Parmesan

2. WEINBERGSCHNECKEN / € 10,50

mit Sauce Hollandaise überbacken

3. GEGRILLTE BLACK TIGER

GARNELEN / € 14,50

mit Knoblauch | Olivenöl

4. BLACK TIGER GARNELEN IN SAUCE

PROVINZIALE / € 14,90

mit Käse überbacken

5. VORSPEISENPLATTE/ PRO PERSON /

€ 16,50

ab 2 Personen | Scampi |
Weinbergschnecken | Parmaschinken |
Honigmelone | Gemüse

HAUSGEMACHTE SUPPEN

10. ARGENTINISCHE GULASCHSUPPE /

€ 6,90

11. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE /

€ 5,90

12. HÜHNERSUPPE / € 5,90

Unsere Servicemitarbeiter/in geben Ihnen
gern Auskunft zu Zusatzstoffen und gebe Ihnen unsere
Allergenkennzeichnungsliste.

VEGETARISCH

20. TOFUSTEAK / € 13,90

mit Folienkartoffeln

21. GEGRILLTES GEMÜSE / € 16,90

große Portion von ausgewähltem
Gemüse vom Holzkohlegrill

22. GEBACKENER SCHAFSKÄSE / € 13,90

garniert mit Zwiebeln und Cherrytomaten

23. ÜBERBACKENE GEMÜSELASAGNE /

€ 14,90

garniert mit Zwiebeln und Cherrytomaten

24. AVOCADO SALAT / € 14,90

mit saisonalem Salat und Gemüse

KINDERTELLER

25. KINDER GAUCHO / € 14,00

kleines Hüftsteak mit Pommes Frites

26. DINO SCHNITZEL ODER CHICKEN

NUGGETS / € 10,90

mit Pommes Frites

27. FISH & CHIPS / € 8,90

mit Pommes Frites

FISCH

80. GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN /

€ 30,90

Knoblauch | Olivenöl | Beilage nach Wahl

81. GEGRILLTE DORADE / € 21,90

Blattspinat | Folienkartoffeln | ⁷

82. NORWEGISCHES LACHFILET/ € 22,90

Blattspinat | Salzkartoffeln | ⁷

STEAKS

Unser Fleisch stammt aus artgerechter Haltung und die Fütterung der Rinder erfolgt ausschließlich mit genunverändertem Futter. Wir lassen es abhängen bis zur idealen Reife. Gegrillt wird es pur - ohne Würzmischen oder Marinade.

Mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz grillen wir es anschließend über hochwertiger Buchenholzkohle.

Erleben Sie es mit jedem Bissen - Wir lieben unser Fleisch!

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einem Beilagensalat.

HÜFTSTEAK (BIFE DE CUADRIL)

40. M	41. L	42. XL
200g	250g	350g
€ 21,50	€ 24,50	€ 31,50

RUMPSTEAK (BIFE ANGOSTA)

43. M	44. L	45. XL
200g	250g	350g
€ 23,,50	€ 26,50	€ 34,50

RIBEYE-STEAK (BIFE ANCHO)

46. M	47. L	48. XL
250g	350g	400g
€ 26,50	€ 32,50	€ 36,50

RINDERFILET (BIFE DE LOMO)

49. M	50. L	51. XL
200g	250g	350g
€ 26,50	€ 30,50	€ 40,50

STEAKTELLER 350 g

je ein Stück Hüft-, Rump-, und Filetsteak € 31,90

RINDERFILET 200 g

mit Pfeffer- oder Champignonsauce € 27,50

T-BONE STEAK CA. 550 g

Dry Aged € 38,90

CHATEAUBRIAND AB 500 g

ideal für zwei und mehr

Feinstes Rinderfilet | Broccoli | Champignonköpfe |
Sauce und Beilage nach Wahl

500g	750g	1.000g
€ 68,00	€ 95,00	€ 120,00

ARGENTINA PLATTE AB 500g

ideal für zwei und mehr

Hüft-, Rump-, und Filetsteak | Broccoli | Champignonköpfe |
Sauce und Beilage nach Wahl

500g	750g	1.000g
€ 58,00	€ 80,00	€ 101,00

Alle Rindersteaks servieren wir Ihnen mit Kräuterbutter, sowie einer Beilage. Wählen Sie hier gern aus Pommes, Kroketten, Folienkartoffeln oder Bratkartoffeln.

STEAK GARSTUFEN

Blau/ Blue - Sehr rot, kühler Kern
Medium Rare - rot, warmer Kern
Medium Well - rosa- heißer Kern

Rare/ English - rot, kühler Kern
Medium - rosa -warmer Kern
Well Done - nicht zu empfehlen

SPEISEN

SPEZIALITÄTEN

65. ZWIEBELROSTBRATEN/ € 23,90

Rumpsteak bedeckt mit reichlich gerösteten Zwiebeln | Folienkartoffeln

66. LADIES FAVORIT/ € 24,90

180g Rinderfilet | Folienkartoffeln

67. GEGRILLTES SCHWEINEFILET/ € 20,90

220g Schweinefilet | Pommes Frites | Sauce nach Wahl oder mit Spinat und Käse überbacken

68. NEPTUN TELLER / € 31,90

150g Rinderfilet | Scampi | Lachs | Calamari | Beilage nach Wahl

69. ARGENTINA-SPIESS / € 21,90

saftiger Filetspitze und Speckscheiben | Sauce und Beilage nach Wahl

70. MIXED-GRILL TELLER / € 19,90

Schweinefilet | Hüftsteak | Pommes Frites | Sauce nach Wahl

71. PUTENSTEAK ODER HÄHNCHENBRUSTFILET / € 18,90

Sauce und Beilage nach Wahl

72. LAMMFILET / € 29,90

250g Lammfilet | grüne Bohnen mit Speck | Sauce und Beilage nach Wahl

SAUCEN

85. SAUCE BERNAISE / € 3,50

86. CHAMPIGNON RAHMSAUCE / € 3,50

87. PFEFFERSAUCE / € 3,50

88. KNOBLAUCH-ÖL / € 3,50

89. CHIMICURI / € 3,50

BEILAGEN

90. KNOBLAUCHBAGUETTE/ € 3,00

91. CHAMPIGNONKÖPFE / € 4,40

92. BRATKARTOFFELN / € 4,40

93. BLATTSPINAT / € 4,40

94. FOLIENKARTOFFELN / € 4,00

95. POMMES FRITES / € 3,40

96. KROKETTEN / € 3,40

97. GRÜNE BOHNEN MIT SPECK / € 4,40

98. GERÖSTETE ZWIEBELN / € 3,40

99. GEGRILLTER MAISKOLBEN / € 4,00

100. BROCCOLI / € 3,40

101. SALZKARTOFFELN / € 4,40

102. PFIFFERLINGE (ZUR SAISON) / € 6,40

DESSERT

TIRAMISU / € 6,50

mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme | besiebt mit Kakaopulver

SEMIFREDDO TORRONCINO / € 5,90

halbgefrorene Nougatcreme | bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellisierter Haselnussstückchen

CREPE ARGENTINA / € 7,50

mit Vanilleeis und heißen Kirschen

TARTUFO NOCCIOLA/ € 5,90

halbgefrorene Eiswürfel aus Haselnuss-Eiscreme | Schokoladenkern | bedeckt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen

VANILLEEIS / € 5,90

mit heißen Kirschen

Weitere Desserts entnehmen Sie gern unserer Dessertkarte

GETRÄNKE

APERETIFS

CAMPARI SODA		€ 6,50
MARTINI	5cl	€ 6,50
CAMPARI ORANGE		€ 6,50
SHERRY	5cl	€ 6,50

SOFTDRINKS

WASSER	0,25 0,75	€ 2,80 € 6,10
Laut Leise		
APFELSCHORLE	0,2	€ 3,20
COKE	0,2	€ 3,00
LIGHT	0,2	€ 3,00
ZERO	0,2	€ 3,00
SPRITE	0,2	€ 3,00
FANTA	0,2	€ 3,00
MEZZO MIX	0,2	€ 3,00
GINGER ALE	0,2	€ 3,20
BITTER LEMON	0,2	€ 3,20
TONIC WATER	0,2	€ 3,20
SÄFTE	0,2	€ 3,40
VITAMALZ	0,33	€ 3,60

OFFENE WEINE

HAUSWEIN	0,2 0,5	€ 6,50 € 15,50
Rot trocken mild		
HAUSWEIN	0,2 0,5	€ 6,50 € 15,50
Weiss trocken mild		
HAUSWEIN	0,2 0,5	€ 6,50 € 15,50
Rosé		

BIER

BARRE PILSENER VOM FASS	0,3 0,4	€ 3,10 € 3,90
BARRE ALSTER	0,3 0,4	€ 3,10 € 3,90
BARRE DUNKEL VOM FASS	0,3 0,4	€ 3,10 € 3,90
BARRE ALKOHOLFREI	0,33	€ 3,20
BARRE ALSTER ALKOHOLFREI	0,33	€ 3,20
BARRE WEIZEN VOM FASS	0,50	€ 5,50
BARRE WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50	€ 4,90
SCHNEIDER WEISSE	0,50	€ 4,90

HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	€ 2,90
LATTE MACCHIATO	€ 3,70
CAPPUCCINO	€ 3,20
TEE	€ 2,70
ESPRESSO	€ 2,90

SPIRITUOSEN

SAMBUCA	2cl	€ 2,70
BAILEYS	2cl	€ 3,10
OUZO	2cl	€ 2,70
JACK DANIELS	2cl	€ 4,50
OBSTBRAND	2cl	€ 2,70
JIM BEAM	2cl	€ 3,40
WILLIAMSBRINE	2cl	€ 2,70
JONNY WALKER BLACK	2cl	€ 3,50
ABSOLUT VODKA	2cl	€ 2,70
HAVANNA CLUB RUM	2cl	€ 3,10
GRAPPA CELINI	2cl	€ 3,10
HENNESSY	2cl	€ 4,50
RAMAZZOTTI	2cl	€ 3,10
REMY MARTIN	2cl	€ 4,90
AVERNA	2cl	€ 3,10
FARNET BRANCA / MENTA	2cl	€ 3,10
ALS LONGDRINK		€ 6,90

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	€ 6,50
HUGO	€ 6,50
CAIPIRINHA	€ 7,50
SEX ON THE BEACH	€ 7,50
PINA COLADA	€ 7,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA	€ 6,50
FRESH SUMMER	€ 7,50

1. Konserviert

2. Antioxidationsmittel

3. Enthält eine Phenylalaninquelle

4. Mit Farbstoff

5. Koffeinhaltig

6. Chininhaltig

7. Fisch kann Reste von Gräten

enthalten

*nur bei Postmix- / Premixbehältern

