

ARGENTINA

PATAGONIA



EST.

1992

Lassen Sie sich von unserer Küche verwöhnen:
Nachhaltige Steaks, Fleisch und Fisch – für Sie schonend gegrillt
auf hochwertiger Buchenholzkohle.

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. BRUSCHETTA MIT TOMATEN / € 6,90

mit Olivenöl

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
gerne Auskunft zu Zusatzstoffen und stellen Ihnen unsere
Allergenkennzeichnungsliste zur Verfügung.

VEGETARISCH

20. EINE ROTE PAPRIKAHÄLFTE / € 13,90

Füllung: Getreide, Käse, Gemüse, pikant gewürzt und
einer Beilage nach Wahl

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. VEGETARISCHES SCHNITZEL € 15,90

aus knackigem Gemüse und einer Beilage nach Wahl

KINDERTELLER

25. KINDER GAUCHO / € 15,00

kleines Hüftsteak mit Pommes Frites

26. DINO SCHNITZEL ODER CHICKEN NUGGETS / € 12,00

mit Pommes Frites

27. HÄHNCHEN FRIKADELLE / € 7,90

mit Pommes Frites

FISCH

80. GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN € 31,90

Knoblauch | Olivenöl | Beilage nach Wahl

81. GEGRILLTE DORADE / € 22,90

Blattspinat | Folienkartoffeln | 7

82. NORWEGISCHES LACHFILET € 23,90

Blattspinat | Salzkartoffeln | 7

STEAKS

Unser Fleisch stammt aus artgerechter Haltung und die Fütterung der Rinder erfolgt ausschließlich mit gentechnisch unverändertem Futter. Wir lassen es abhängen bis zur idealen Reife. Es wird pur gegrillt – ohne Würzmischung oder Marinade.

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

Erleben Sie es mit jedem Bissen – wir lieben unser Fleisch!

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

HÜFTSTEAK (BIFE DE CUADRIL)

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

RUMPSTEAK (BIFE ANGOSTA)

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

RIBEYE-STEAK (BIFE ANCHO)

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

RINDERFILET (BIFE DE LOMO)

49. M	50. L	51. XL
200 g	250 g	350 g
€ 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

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

ARGENTINA PLATTE AB 500 g

ideal für zwei und mehr

Hüft-, Rump-, und Filetsteak | Broccoli

Champignonköpfe | Sauce und Beilage nach Wahl

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

GARSTUFEN FÜR STEAKS

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 / € 24,90

Rumpsteak bedeckt mit reichlich gerösteten Zwiebeln
Folienkartoffeln

66. LADIES FAVORIT / € 25,90

180 g Rinderfilet | Folienkartoffel

67. GEGRILLTES SCHWEINEFILET / € 21,90

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

68. NEPTUN TELLER / € 33,90

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

69. ARGENTINA-SPIESS / € 22,90

saftiger Filetspitze und Speckscheiben
Sauce und Beilage nach Wahl

70. MIXED-GRILL TELLER / € 21,90

Schweinefilet | Hüftsteak | Pommes Frites | Sauce nach
Wahl

71. PUTENSTEAK ODER HÄHNCHENBRUSTFILET / € 19,90

Sauce und Beilage nach Wahl

72. LAMMFILET / € 32,90

250 g 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 – HAUSGEMACHTE KRÄUTERMISCHUNG / € 3,50

BEILAGEN

90. KNOBLAUCHBAGUETTE / € 3,00

91. CHAMPIGNONKÖPFE / € 4,40

92. BRATKARTOFFELN / € 4,40

93. BLATTSPINAT / € 4,40

94. FOLIENKARTOFFEL / € 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

SALAT

TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN / € 6,50

GEMISCHTER SALAT / € 6,90

Salat nach Saison

ARGENTINA SALAT / € 16,90

mit Hähnchen, Pute oder Hüftsteak Streifen

Salatdressing nach Wahl:
Olivenöl & Balsamico, Joghurt
oder American Dressing

Desserts entnehmen Sie bitte
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	0,2	€ 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		

Weitere Weinsorten entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

BIER

BARRE PILSENER VOM FASS	0,3 0,4	€ 3,10 € 3,90
BARRE DUNKEL VOM FASS	0,3 0,4	€ 3,10 € 3,90
BARRE WEIZEN VOM FASS	0,5	€ 5,50
BARRE ALSTER	0,3 0,4	€ 3,10 € 3,90
BARRE ALKOHOLFREI	0,33	€ 3,20
BARRE ALSTER ALKOHOLFREI	0,33	€ 3,20
BARRE WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	€ 4,90
SCHNEIDER WEISSE	0,5	€ 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
WILLIAMSBIERNE	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
HENNESY	2cl	€ 4,50
RAMAZOTTI	2cl	€ 3,10
REMY MARTINI	2cl	€ 4,90
AVERNA	2cl	€ 3,10
FARNET BRANCA / MENTA	2cl	€ 3,10
JÄGERMEISTER	2cl	€ 3,10
ALS LONGDRINK		€ 6,90

COCKTAILS

LIMONCELLO	€ 5,90
APEROL SPRITZ	€ 6,50
HUGO	€ 6,50
CAIPIRINHA	€ 7,50
SEX ON THE BEACH	€ 7,50
PINA COLADA	€ 7,50
LILLET WILD BERRY	€ 6,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA	€ 6,50
FRESH SUMMER	€ 7,50

Unser Personal händigt Ihnen gerne unseren Allergen Pass aus, bitte fragen Sie bei Bedarf danach.

- | | | |
|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| 1. Konserviert | 4. Mit Farbstoff | 7. Fisch kann Reste von |
| 2. Antioxidationsmittel | 5. Koffeinhaltig | Gräten enthalten |
| 3. Enthält eine Phenylalaninquelle | 6. Chininhaltig | *nur bei Postmix-/Premixbehältern |



Unseren Gästen bieten wir als Familienunternehmen seit 1992
eine große Auswahl an köstlichen Speisen,
besonderen Spezialitäten und einer erlesenen Weinkarte
in einem stilvollen Ambiente.