

ARGENTINA

PATAGONIA



EST.

1992

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

Steaks & kulinarische Highlights

SPEISEN

VORSPEISEN

1. CARPACCIO 15,5

vom Black Angus Rinderfilet
Aceto Balsamico | Olivenöl | Parmesan

2. WEINBERGSCHNECKEN 10,5

mit Sauce Hollandaise überbacken

3. GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN

15,9

mit Knoblauch | Olivenöl

4. BRUSCHETTA MIT TOMATEN 7,9

mit Olivenöl

5. VORSPEISENPLATTE PRO PERSON 16,5

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

HAUSGEMACHTE SUPPEN

10. ARGENTINISCHE GULASCHSUPPE 7,9

11. FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 6,9

12. HÜHNERSUPPE 6,9

Unsere Servicemitarbeiter/innen geben Ihnen
gern Auskunft zu Zusatzstoffen und stellen Ihnen unsere
Allergenkennezeichnungsliste zur Verfügung.

VEGETARISCH

20. EINE ROTE PAPRIKAHÄLFTE 13,9

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

21. GEGRILLTES GEMÜSE 16,9

große Portion von ausgewähltem Gemüse vom
Holzkohlegrill

22. GEBACKENER SCHAFSKÄSE 16,9

garniert mit Zwiebeln und Cherrytomaten

23. ÜBERBACKENE GEMÜSELASAGNE

16,9

garniert mit Zwiebeln und Cherrytomaten,
dazu eine Beilage Ihrer Wahl

24. VEGETARISCHES SCHNITZEL 15,9

aus knackigem Gemüse und einer Beilage nach Wahl

KINDERTELLER

25. KINDER GAUCHO 15,0

kleines Hüftsteak mit Pommes Frites

26. DINO SCHNITZEL ODER CHICKEN NUGGETS 12,0

mit Pommes Frites

27. HÄHNCHEN FRIKADELLE 7,9

mit Pommes Frites

FISCH

80. GEGRILLTE BLACK TIGER GARNELEN

33,9

mit Knoblauch, Olivenöl und einer Beilage Ihrer Wahl

81. FRISCH GEGRILLTE DORADE 24,9

mit Blattspinat und einer Folienkartoffel | 7

82. FRISCH GEGRILLTES NORWEGISCHES LACHSFILET

25,9

mit Blattspinat und 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. Gegrillt wird es pur – ohne Würzmischung 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!

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen vorab Brot, Dips und mediterranes Gemüse.

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

HÜFTSTEAK (BIFE DE CUADRIL)

40. M	41. L	42. XL
200 g	250 g	350 g
23,9	26,9	33,9

RUMPSTEAK (BIFE ANGOSTA)

43. M	44. L	45. XL
200 g	250 g	350 g
25,9	28,9	36,9

RIBEYE-STEAK (BIFE ANCHO)

46. M	47. L	48. XL
250 g	350 g	400 g
28,9	34,9	38,9

RINDERFILET (BIFE DE LOMO)

49. M	50. L	51. XL
200 g	250 g	350 g
29,9	33,9	43,9

STEAKELLER 350 g

je 1 x Hüftsteak, 1x Rumpsteak und 1 x Filetsteak

33,9

RINDERFILET 200 g

mit Pfeffer- oder Champignonsauce

29,9

T-BONE STEAK CA. 550 g

Dry Aged 42,9

CHATEAUBRIAND AB 500 g

ideal für zwei oder mehr Personen

Feinstes Rinderfilet

serviert mit Brokkoli, Champignonköpfen sowie Sauce und Beilage nach Ihrer Wahl

500 g	750 g	1.000 g
77,0	109,0	139,9

ARGENTINA PLATTE AB 500 g

ideal für zwei und mehr

Hüft-, Rump-, und Filetsteak

serviert mit Brokkoli, Champignonköpfen sowie Sauce und Beilage nach Ihrer Wahl

500 g	750 g	1.000 g
64,0	89,9	119,9

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

GENUSSMOMENTE

65. ZWIEBELROSTBRATEN 25,9

Rumpsteak bedeckt mit reichlich gerösteten Zwiebeln, serviert mit einer Folienkartoffel

66. LADIES FAVORITE 26,9

Zartes Rinderfilet (180 g), serviert mit einer Folienkartoffel

67. GEGRILLTES SCHWEINEFILET 21,9

220 g Schweinefilet – wahlweise mit Pommes Frites und Sauce nach Ihrer Wahl oder mit Spinat und Käse überbacken

68. NEPTUN TELLER 36,9

Zartes Rinderfilet (150 g) kombiniert mit Scampi, Lachs und Calamari, serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl

69. ARGENTINA-SPIESS 22,9

Saftige argentinische Steakstücke mit Speckscheiben, dazu Sauce und Beilage nach Ihrer Wahl

70. MIXED-GRILL TELLER 21,9

1 x Schweinefilet, 1 x Hüftsteak, 1 x Putensteak mit Pommes Frites und Sauce nach Ihrer Wahl

71. PUTENSTEAK ODER HÄHNCHENBRUSTFILET 19,9

Sauce und eine Beilage nach Ihrer Wahl

72. LAMMFILET 35,9

250 g Lammfilet mit grünen Bohnen und Speck, eine Sauce und Beilage Ihrer Wahl

SAUCEN

85. SAUCE BERNAISE 3,5

86. CHAMPIGNON RAHMSAUCE 3,5

87. PFEFFERSAUCE 3,5

88. KNOBLAUCH-ÖL 3,5

89. CHIMICURI – HAUSGEMACHTE KRÄUTERMISCHUNG 3,5

BEILAGEN

90. KNOBLAUCHBAGUETTE 3,4

91. CHAMPIGNONKÖPFE 4,9

92. BRATKARTOFFELN 4,9

93. BLATTSPINAT 4,9

94. FOLIENKARTOFFEL 4,9

95. POMMES FRITES 3,8

96. KROKETTEN 3,8

97. GRÜNE BOHNEN MIT SPECK 4,9

98. GERÖSTETE ZWIEBELN 3,7

99. GEGRILLTER MAISKOLBEN 4,2

100. BROKKOLI 3,8

101. SALZKARTOFFELN 4,6

102. PFIFFERLINGE (ZUR SAISON) 6,7

103. KETCHUP ODER MAYONNAISE à 0,6

SALAT

TOMATENSALAT MIT ROTEN ZWIEBELN 6,5

GEMISCHTER SALAT 6,9

Salat nach Saison

ARGENTINA SALAT 16,9

mit Hähnchen, Pute oder Hüftsteak Streifen

KLEINER GEMISCHTER BEILAGENSALAT 4,5

SALATDRESSING NACH WAHL

Olivenöl & Balsamico, Joghurt oder American Dressing

LUST AUF SÜSSES? UNSERE DESSERTS
FINDEN SIE IN DER DESSERTKARTE

GETRÄNKE

APERITIFS

CAMPARI SODA		7,6
MARTINI	5cl	6,5
CAMPARI ORANGE		7,6
SHERRY	5cl	6,5

SOFTDRINKS

WASSER	0,25 0,75	2,8 6,1
MIT/OHNE KOHLENSÄURE		
APFELSCHORLE	0,2	3,2
COKE	0,2	3,0
ZERO	0,2	3,0
SPRITE	0,2	3,0
FANTA	0,2	3,0
SPEZI	0,2	3,0
GINGER ALE	0,2	3,2
BITTER LEMON	0,2	3,2
TONIC WATER	0,2	3,2
SÄFTE	0,2	3,4
VITAMALZ	0,2	3,6

OFFENE WEINE

HAUSWEIN	0,2 0,5	6,5 15,5
Rot trocken mild		
HAUSWEIN	0,2 0,5	6,5 15,5
Weiss trocken mild		
HAUSWEIN	0,2 0,5	6,5 15,5
Rosé		
Weitere Weinsorten entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte		

BIER

BARRE PILSENER VOM FASS	0,3 0,4	3,5 4,5
BARRE DUNKEL VOM FASS	0,3 0,4	3,5 4,5
BARRE WEIZEN VOM FASS	0,5	5,5
BARRE ALSTER	0,3 0,4	3,5 4,5
BARRE ALKOHOLFREI	0,33	3,5
BARRE ALSTER ALKOHOLFREI	0,33	3,5
BARRE WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	5,5
SCHNEIDER WEISSE	0,5	5,5

Alle Speisen und Getränke in dieser Speisekarte sind in Euro angegeben, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergene liegt aus – bitte sprechen Sie uns an.

- | | | |
|------------------------------------|------------------|-----------------------------------|
| 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 |

HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	3,4
LATTE MACCHIATO	4,5
CAPPUCCINO	4,0
MILCHKAFFEE	4,0
TEE	2,9
ESPRESSO	3,2
DOPPELTER ESPRESSO	3,9
ESPRESSO MACCHIATO	3,2

SPIRITUOSEN

SAMBUCA	2cl	2,7
BAILEYS	2cl	3,1
OUZO	2cl	2,7
JACK DANIELS	2cl	4,5
OBSTBRAND	2cl	2,7
JIM BEAM	2cl	3,4
WILLIAMSBRNE	2cl	2,7
JOHNY WALKER BLACK	2cl	3,5
ABSOLUT VODKA	2cl	2,7
HAVANNA CLUB RUM	2cl	3,1
GRAPPA CELINI	2cl	3,1
HENNESY	2cl	4,5
RAMAZOTTI	2cl	3,1
REMY MARTIN	2cl	4,9
AVERNA	2cl	3,1
FARNET BRANCA/MENTA	2cl	3,1
JÄGERMEISTER	2cl	3,1
ALS LONGDRINK		7,9

COCKTAILS

LIMONCELLO SPRITZ	8,5
CAIPIRINHA	7,5
SEX ON THE BEACH	7,5
PINA COLADA	7,5
APEROL SPRITZ	8,5
HUGO	7,5
LILLET WILD BERRY	8,5

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA	7,5
FRESH SUMMER	8,5



Seit 1992 verwöhnen wir unsere Gäste als traditionelles Familienunternehmen mit einer großen Auswahl an köstlichen Speisen, besonderen Spezialitäten und erlesenen Weinen – in stilvollem Ambiente