

## ENTRADAS – Vorspeisen

- 1 **Chorizo**  
Argentinische Bratwurst
- 2 **Carpaccio**  
Hauchdünne Scheiben vom rohen Rindsfilet,  
mit Ruccola und Parmesankäse
- 3 **Provoleta**  
Gegrillter Provolone-Käse mit Oregano
- 4 **Gambas al ajo**  
Garnelen in Knoblauchsauce
- 5 **Tomates con mozzarella**  
Tomaten mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
- 6 **Morcilla**  
Argentinische Blutwurst
- 7 **Asado de Tira**  
1 Stk. Ochsenquerrippe
- 9 **Pinchito Ladrón**  
Kleiner pikanter Rinderspieß (scharf)
- 11 **Empanada (1 Stück)**  
Gefüllte Teigtasche (Rindfleisch, Mais mit Käse,  
Caprese oder Hühnerfleisch)
- 12 **Pulpo a la Parrilla**  
Gegrillter Tintenfisch

## SOPAS – Suppen

- 18 **Consomé**  
Kraftbrühe
- 19 **Sopa criolla**  
Argentinische Gemüse-Fleisch-Suppe
- 20 **Tagessuppe**

## ENSALADAS – Salate

- 27 Ensalada de pepinos  
Gurkensalat
- 29 Ensalada verde  
Grüner Salat
- 30 Ensalada de tomates  
Tomatensalat mit Zwiebeln
- 31 Ensalada mixta  
Gemischter Salat

## GUARNICIONES – Beilagen

- 43 Papa asada con crema agria  
Folienkartoffel mit Sauerrahm
- 44 Papas fritas  
Pommes Frites
- 45 Maiz asado  
Gegrillter Maiskolben
- 46 Broccoli  
Gedünsteter Broccoli
- 47 Espinaca  
Gedünsteter Spinat
- 50 Quinoa con verduras  
Quinoa mit Saisongemüse
- 57 Verduras mixtas  
Gebratenes Gemüse

# CARNES A LA PARRILLA

– Argentinisches Rindfleisch vom Grill

Welcher Schnitt darf's sein?



- |    |                                   |          |
|----|-----------------------------------|----------|
| 60 | Churrasco Argentino<br>Hüftsteak  | ca. 200g |
| 61 | Churrasco Pampa<br>Hüftsteak      | ca. 300g |
| 62 | Churrasco Grande<br>Hüftsteak     | ca. 400g |
| 63 | Churrasco Gigante<br>Hüftsteak    | ca. 500g |
| 64 | Bife Buenos Aires<br>Rumpsteak    | ca. 200g |
| 65 | Bife Criollo<br>Rumpsteak         | ca. 300g |
| 66 | Bife Grande<br>Rumpsteak          | ca. 400g |
| 67 | Bife Gigante<br>Rumpsteak         | ca. 500g |
| 68 | Bife ancho<br>Entrecôte (Rib Eye) | ca. 300g |
| 69 | Bife ancho<br>Entrecôte (Rib Eye) | ca. 400g |
| 70 | Bife ancho<br>Entrecôte (Rib Eye) | ca. 500g |
| 71 | Lomo La Plata<br>Filet            | ca. 200g |
| 72 | Lomo Popular<br>Filet             | ca. 300g |
| 73 | Lomo Grande<br>Filet              | ca. 400g |
| 74 | Lomo Gigante<br>Filet             | ca. 500g |

## ESPECIALIDADES – Grillspezialitäten

- 87 Pollo a la parrilla**  
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Champignonsauce,  
Folienkartoffel, Broccoli und Salat
- 88 Pincho Argentino**  
Fleischspieß, ca. 200g mit Sauce Bernaise,  
Pommes Frites und Salat
- 90 Combinado Mar del Plata**  
Hüftsteak, ca. 200g mit zwei Garnelen, Sauce Bernaise,  
Folienkartoffel und Salat
- 91 Lomo Gaucha**  
Rinderfilet, ca. 200g mit Sauce Bernaise,  
Folienkartoffel, Broccoli und Salat
- 92 Combinado Fino**  
Rinderfilet, ca. 200g mit zwei Garnelen, Sauce Bernaise,  
Folienkartoffel und Salat
- 93 Asado de tira – das typische Essen aus Argentinien**  
Ochsenquerrippe, ca. 500g mit Pommes und Salat
- 94 T-Bone Steak**  
ca. 700g mit Folienkartoffel und Salat
- 95 Pincho del Campo**  
Riesenfleischspieß, ca. 400g mit Folienkartoffel und Salat
- 96 Picaña**  
Tafelspitz, ca. 300g mit Pommes und Salat

## SALSAS – Saucen

- 48 Salsa Bernesa**  
Sauce Bernaise
- 49 Salsa de hongos**  
Champignonsauce
- 51 Salsa de pimienta**  
Pfefferrahmsauce

## CORDERO – Lammgerichte

### 100 Chuletas de cordero

Lammkotelett, ca. 300g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

### 101 Chuletas de cordero

Lammkotelett, ca. 500g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

### 102 Cordero Patagónico

Lammkarree, ca. 300g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

### 103 Cordero Patagónico

Lammkarree, ca. 500g mit Spinat, Folienkartoffel und Salat

## PESCADOS – Fischgerichte

### 113 Langostinos a la plancha

Garnelen gegrillt mit Spinat und gemischtem Salat

### 115 Wolfsbarsch vom Grill und als Beilage Quinoa mit Gemüse

## POSTRES – Dessert – Alle Eissorten sind Hausgemacht !

### 161 Panqueques con dulce de leche

Argentinische Pfannkuchen mit Milchkaramell und 1 Kugel Vanilleeis

### 162 Helado mixto con crema

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

### 164 Flan Patagónico

### 165 Helado de dulce de leche

Hausgemachtes Milchkaramelleis Arg. Art (1 Kugel)  
Typisches Argentinisches Eis

## CAFÉ & TÉ – Kaffee & Tee

- 170 Espresso
- 171 Kaffee
- 172 Capuccino
- 173 Tee
- 174 Carajillo
- 175 Cafe Latte
- 176 Latte macchiato
- 177 Affogato

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS – Alkoholfreie Getränke

- |                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|
| Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mangosaft             | 0,3 l  |
|                                                                 | 0,5 l  |
| Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mangosaft – gespritzt | 0,3 l  |
|                                                                 | 0,5 l  |
| Eistee                                                          | 0,3 l  |
|                                                                 | 0,5 l  |
| Orange, Spezi, Citro, Cola                                      | 0,3 l  |
| Mohrenbräu Limonade                                             | 0,5 l  |
| Coca Cola, Zero                                                 | 0,3 l  |
| Bitter Lemon, Tonic                                             | 0,2 l  |
| Montes – still / prickelnd                                      | 0,33 l |
|                                                                 | 0,75 l |

# CERVEZAS – Biere

Cerveza Patagonia - Mohrenbräu

0,33 l

Mohren Spezial

0,3 l

Mohren Spezial

0,5 l

Mohrenbräu Hefe Weizen

0,3 l

Mohrenbräu Hefe Weizen

0,5 l

Radler

0,3 l

Radler

0,5 l

Mohren Alkoholfrei

0,3 l

# CARTA DE VINOS

— Weinkarte

## VINO BLANCO — Weißwein

### 140 La Puerta - La Rioja, Cuyo Region

100% Torrontes

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

Von grünlich-gelber Farbe mit intensiven floralen Aromen und einer für die Rebsorte charakteristischen Zitrusnote.

Am Gaumen elegant und frisch, mit feiner Säure und lang anhaltendem Abgang.

0,75 l —

## VINO ROSADO — Roséwein

### 141 Quieto - Cabernet Franc Rose - Argentina Mendoza

100% Cabernet Franc

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

Blassrosa in der Farbe. Es hat subtile florale Aromen und saure Früchte wie Kirsche und Pflaume. Gute Struktur, geschmeidig, elegant, mit einem leicht süßen Abgang. Ideal zum Pairing mit frischen Käsesorten und Meeresfrüchten. Wir empfehlen, es zwischen 5 und 8 °C zu trinken.

10,75 l —

## NARANJO — Orange Wein

### 142 La Puerta - NARANJO - La Rioja, Cuyo Region

100% Torrontes

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

Von blass orangener Farbe, klar mit kupferfarbenen Reflexen.

Elegante Aromen von weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten, die an Orange erinnern, verbinden sich subtil mit Noten von Honig, Weinraute und Jasmin.

Am Gaumen weich und leicht süßlich im Auftakt, mit viel Textur und Körper, wobei Frische und Säure besonders hervorgehoben werden

10,75 l —

# CARTA DE VINOS

## – Weinkarte

### 143 Monte Quieto - Alegre Gran Corte de Malbec - Argentina Mendoza

100% Malbec.

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

Rubinrote Farbe von sehr guter Intensität im Aussehen. Ausdrucksstarke Aromen mit Anklängen von Pflaume und Feige. Der Ausbau in französischer Eiche harmonisiert mit Erinnerungen an Vanille. Am Gaumen finden die nahezu perfekten Tannine Cremigkeit; angemessene Säure und ein anhaltender Abgang. Ideal für die Kombination mit geröstetem Gemüse, roten Fleischsorten mittlerer Textur, Schweinefleisch oder Ente.

10,75 | –

### 144 Lui UMILE - Malbec - Argentina Mendoza

100% Malbec.

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

Der LUI UMILE zeigt sich in einem intensiven Rot-Violett, das sich am Glasrand in dichten, tropfenförmigen Schlieren abzeichnet – ein Ausdruck seiner Fülle und Reife. In der Nase dominieren Aromen von roter Marmelade, reifen Früchten, Vanille und feiner Schokolade. Am Gaumen überzeugt der Wein durch eine ausgewogene Struktur: Ein Malbec mit Tiefe, Eleganz und Charakter.

10,75 | –

### 145 Monte Quieto - Alegre Gran Corte - Argentina Mendoza

43% Cabernet Franc - 35% Malbec - 22 % Syrah

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

Brillante purpurne Farbe mit roten Schattierungen. Diese Mischung ist voller Aromen, in der Nase, wenn Pflaumen, Nüsse und Mentholnoten erscheinen. Am Gaumen zeichnet sich durch ihr Gleichgewicht und ihre ausgezeichnete Säure aus. Eine mittel- bis vollmundige und frische Mischung, die kräutige und würzige Note aufweist, die mit der Frucht verbunden sind, und bietet eine einzigartige Komplexität.

10,75 | –

### 146 Lui INFURIATO - Cabernet Franc - Argentina Mendoza

100% Cabernet Franc

**\*\*Verkostungsnotizen\*\***

12 Monate in französischer Eiche gereift – ein kraftvoller und zugleich eleganter Vertreter aus Mendoza. Der Wein zeigt ein tiefes Violett mit rubinroten Reflexen. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von schwarzem Pfeffer, reifen dunklen Beeren, Kräutern und feinen Tabaknoten – ein Ausdruck seiner Herkunft und Reifung. Am Gaumen präsentiert sich der LUI INFURIATO mit dichter Struktur, saftigen Tanninen und lebendiger Säure. Die seidige Textur und die harmonische Balance verleihen ihm große Ausdruckskraft und Tiefe.

10,75 | –

# CARTA DE VINOS

– Weinkarte

## VINO ABIERTO – Offene Weine

Weiß, Rot, Rosé

0,125 l

Weiß, Rot, Rosé

0,25 l

Weiß, Rot, Rosé

0,5 l

Weiß, Rot, Rosé

1,0 l

Gespitzter Weiß / Rot

0,25 l

## APERITIVOS – Aperitifs

Vermouth aus Argentinien

5 cl

Martini bianco

5 cl

Campari Soda

5 cl

Campari Orange

5 cl

Cynar

5 cl

Fernet Cola (typisch argentinisch)

5 cl

Sanbittèr (ohne Alkohol)

5 cl

Hugo

Aperol Sekt

Aperol Wein

Aperol Soda

Gin Tonic (Hendrick's)

5 cl

Averna

Veilchen-Spritzer (mit Sekt oder Wein)

5 cl

## CAVA & CHAMPÁN – Sekt & Champagner

181 Lui BRUT - Pinot Noir (Mendoza Argentina)

0,75 l

182 Glas Sekt

0,1 l

183 Glas Sekt mit Orange

0,1 l

## AGUARDIENTE – Spirituosen

Tequila – weiß oder braun (José Cuervo)

2 cl

Fernet Branca

5 cl

Wodka

5 cl

Underberg

2 cl

Wiliams

2 cl

Caña Legui

2 cl

Argentinischer Likör aus Zuckerrohr

Grappa aus Argentinien (Malbec)

2 cl

Amareto

2 cl

Licor 43

2 cl

Appenzeller

4 cl

## BRANDY & COÑAC – Brandy & Cognac

Osborne

5 cl

The Mystery H (Argentinischer Brandy)

5 cl

Cardenal Mendoza

5 cl

## WHISKY – Whisky

Bushmills Malt 10 Jahre

5 cl

## RON – Rum

Zacapa

5 cl