

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



GESCHENK
Gutscheine

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgetauscht werden.

Einzulösen bei:

Große Rurstrasse 34
52428 Jülich
Tel.: 02461-5 81 00
Fax: 02461-5 84 00
www.el-toro-juelich.com



Öffnungszeiten:
täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr
und 17.30 bis 23.00 Uhr
Sonn- und feiertags
von 11.30 - 23.00 Uhr.
Kein Ruhetag.

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen Geschenkgutscheine
für Sie aus.

Aperitifs

Aperol Sprizz	0,2 l	4,50
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	3,20
Sherry Sandemann Medium, Dry, Cream	5 cl	3,20
Hugo	0,2 l	4,50
Campari ¹ Orange	4 cl	4,50
V.W. Williamsbirne mit Martini	5 cl	3,90
Kir trockener Weißwein mit Creme de Cassis	0,1 l	3,50
Kir Royal trockener Sekt mit Creme de Cassis	0,1 l	4,50
Glas Sekt	0,1 l	3,70
Glas Prosecco	0,1 l	3,70

Vorspeisen

126 Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatnests, Parmesan und Balsamico-Crème, dazu Toast	11,50
127 Tomaten & Mozzarella mit Rucola, Balsamico und Toast	6,50
128 Scampi „Latino“ Scampi in Weißweinsauce mit Weißbrot	11,90
129 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	6,90
130 Antipasti Platte „El Toro“	11,50
131 Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Toast	8,50
132 Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischpaste und Kapern auf Rucola	11,50
133 Bruschetta	7,50
134 Krabben-Cocktail ² mit Butter und Toast	9,50
136 Frisch geräuchertes Lachsfilet ¹² mit Butter und Toast	9,60

Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

Aus dem Suppentopf

137 Rindfleischsuppe	4,00
138 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	3,50
140 Ungarische Gulaschsuppe	4,50
141 Französische Zwiebelsuppe ⁴	4,00

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Für Senioren und für den kleinen Hunger

150	Schweinemedallions » Gärtnerin « Schweinefilet vom Grill, Grillgemüse und Kroketten	150 g	15,50
151	Kalbsfiletspitzen in Rahmsauce mit frischen Champignons und Butterreis	150 g	16,50
152	Filetsteak » Senior « mit grüner Pfeffersauce, dazu Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	150 g	18,50
153	Putenmedallions vom Grill mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	150 g	13,50
154	Lachs-Filet ¹² vom Grill mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	150 g	14,90
155	Birnen-Medaillons 2 Schweine-Medaillons mit Birnen und Käse ¹ überbacken, dazu Brokkoli und Pommes frites	150 g	15,80
156	Kalbsfilet - Medaillons 2 Kalbsmedaillons mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise und Butterreis	150 g	17,00
157	Lammfilet » Senior « mit Knoblauch in Olivenöl, dazu frisches Grillgemüse und Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	150 g	18,90
158	Rinderfiletspitzen » Züricher Art « mit Pfifferlingen und Pfannengemüse in Bratensauce, dazu Kroketten	150 g	15,90

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Salate und Vegetarisches

275	Salatteller vom Salatbuffet	4,50
276	Salatteller mit Putenbruststreifen verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Joghurtdressing	10,90
277	Salatteller » El Toro « bunte Salatmischung mit Rindfleischstreifen, dazu Joghurtdressing und Brot	13,50
278	Gemüse-Platte verschiedene feine Gemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten, Butterreis und Salzkartoffeln, <i>ohne Salat</i>	9,90
279	Salatteller mit Garnelen bunte Salatmischung mit Garnelen und Cocktaildressing, dazu Brot	13,50



SUPERSTEAKS

vom Holzkohlengrill



Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlengrill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Argentinien gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

• **English/blutig gebraten** • **Medium/rosa gebraten** • **Well done/ganz durchgebraten**

Argentinisches Hüftsteak

- Bife de Cuadril

Ein fast völlig fettfreies, aus der Kluft geschnittenes Steak

160	klein , pequeno	200 g	18,50
161	groß , grande	300 g	23,50

Argentinisches Rumpsteak

- Bife de Chorizo

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit eigenem Fettrand gebraten. So bleibt der saftige Fleischgeschmack erhalten.

162	klein , pequeno	200 g	20,50
163	groß , grande	300 g	26,50

Argentinisches Entrecôte

- Bife de Ancho

auch Rib-Eye-Steak genannt, mit einem Fettauge im Inneren

164	klein , pequeno	200 g	20,50
165	groß , grande	300 g	26,50

Argentinisches Filetsteak

- Bife de Lomo

Ein zartes Stück vom Rind mit wenig Fett

166	klein , pequeno	200 g	24,50
167	groß , grande	300 g	30,90

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage nach Wahl, z.B. Folienskartoffel, Süßkartoffelpommes, Pommes frites, Röstkartoffeln mit Speck¹³ und Zwiebeln oder Reis.

Steak-Spezialitäten vom Holzkohlengrill

172	Zwiebel-Steak Hüftsteak mit Röstzwiebeln, dazu Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	200 g	19,50
173	Champignonsteak Hüftsteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten	200 g	19,50
174	Knoblauchsteak Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Grillgemüse und Pommes frites	200 g	20,90

Zu jedem Gericht gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

Argentinische Spezialitäten vom Holzkohlengrill



- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 178 | Rumpsteak » Feinschmecker-Art «
überbacken mit Zigeunersauce und Gouda-Käse ¹ ,
dazu Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 200 g | 21,50 |
| 179 | Pfeffersteak » Madagaskar «
Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel | 200 g | 20,90 |
| 181 | Rumpsteak nach Art des Hauses
mit Pfifferlingen, Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Folienkartoffel | 200 g | 23,50 |
| 182 | Filetsteak » American «
mit Spiegelei, Grillgemüse und Folienkartoffel | 200 g | 24,50 |
| 183 | Pfeffersteak » Café de Paris «
Filetsteak in einer herzhaften Pfeffer-Sauce
mit Kroketten | 200 g | 24,50 |
| 184 | Filetsteak + Lobster
Filetsteak ca. 150 g und ein halber Hummerschwanz ca. 120 - 150 g,
Folienkartoffel mit Sauerrahm, dazu Grillgemüse und Sauce Hollandaise | | 33,50 |
| 185 | Scampi-Steak
Filetsteak ca. 150 g mit vier Scampi,
dazu Grillgemüse, Kroketten und Knoblauchsauce | | 26,80 |
| 186 | Filet-Teller » El Toro «
3 kleine Rinderfilets überbacken mit Gouda-Käse ¹ und Sauce Béarnaise,
mit frischen Champignons, dazu Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 200 g | 25,50 |
| 187 | Tournedos » Pfifferlinge «
2 Rinderfilets mit Pfifferlingen, Speck ¹³ und Zwiebeln,
dazu Grillgemüse und Kroketten | 200 g | 26,90 |
| 188 | Trilogie » Argentina «
3 verschiedene Rindersteaks mit Süßkartoffelpommes,
Grillgemüse und Sourcream | 220 g | 26,50 |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Putenspezialitäten

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 190 | Putengeschnetzeltes
in einer feinen Champignonrahmsauce, dazu Kroketten | 15,50 |
| 197 | Putensteak » Hawaii «
mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Butterrei | 200 g 17,80 |

Für mehrere Personen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 192 | Chateaubriand, für 2 Personen
ca. 500g Rinderfilet, reichlich garniert mit Grillgemüse,
dazu Pommes frites und Sauce Bèarnaise | 55,00 |
|-----|--|-------|

Gourmand-Platte

Rindersteak, Schweinerückensteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak,
mit paniertem Gouda-Käse¹, Djuwetschreis, Pommes frites,
und pikanter Zigeuner-Sauce

- | | | |
|-----|----------------|-------|
| 193 | für 2 Personen | 40,00 |
| 194 | für 4 Personen | 74,00 |

Spezial-Steak-Platte

verschiedene Steaks vom Rind, Kalb und Schwein,
gegrillt, mit frischem Grillgemüse
dazu Sauce Bèarnaise und Pommes frites

- | | | |
|-----|----------------|-------|
| 195 | für 2 Personen | 45,00 |
| 196 | für 4 Personen | 85,00 |

Vom Kalb

Wir servieren Ihnen Fleisch von Kälbern, die in artgerechter Gruppenhaltung
und unter der Kontrolle des Deutschen Lebensmittelgesetzes aufwachsen.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 200 | Wiener-Schnitzel
mit Pommes frites | 18,50 |
| 202 | Cordon Bleu
Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , paniert (Wiener Art)
mit Pommes frites | 18,90 |
| 205 | Kalbsrückensteak
mit frischen Champignons, Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Sauce Bèarnaise | 21,50 |
| 206 | Kalbsleber vom Grill
mit Djuwetschreis und Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 16,50 |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Vom Schwein

- | | | |
|-----|---|-------|
| 210 | Champignon-Schnitzel
paniert, mit Champignon-Rahmsauce und Butterreis | 13,90 |
| 211 | Zigeuner-Schnitzel
paniert, mit pikanter Zigeunersauce und Kroketten | 13,90 |
| 212 | Jäger-Schnitzel
paniert, dazu Jägersauce mit Speck ¹³ und Pommes frites | 13,90 |
| 214 | Schweinefilet » Marco-Polo «
überbacken mit Gouda-Käse ¹ und Sauce Bèarnaise,
dazu Kroketten und Brokkoli | 18,50 |
| 219 | Schweinerückensteak » Pfifferlinge «
mit Pfifferlingen, Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Grillgemüse und Kroketten | 17,90 |

Internationale Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 221 | Raznjici (Spießchen)
kleine Stücke Schweinefilet am Spieß gegrillt, mit Djuwetschreis und Pommes frites | 15,50 |
| 222 | » Bulgaria-Steak «
gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Röstkartoffeln
mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 15,80 |
| 223 | Grill-Teller
1 Schweinefilet, 1 Hacksteak und 1 Rindersteak, Speck ¹³ , Putensteak
dazu Barbecuesauce, Grillgemüse und Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 17,90 |
| 224 | » Muckalica «
geschnetzeltes Schweinefilet, scharf gewürzt, mit gedünsteten Paprika,
Tomaten und Zwiebeln, dazu Butterreis | 16,90 |
| 225 | » Lustiger Bosniak «
gegrilltes Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Gouda-Käse ¹ ,
dazu Folienkartoffel und Grillgemüse | 20,90 |
| 226 | Filetspitzen »Stroganov«
geschnetzeltes Rinderfilet in Wodka-Rahmsauce mit Champignons,
dazu Butterreis | 20,50 |

Lamm-Spezialitäten

- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 243 | Lamm-Mix
Lammfilet und Lamm-Koteletts,
dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Knoblauch-Oliven-Sauce | 300 g | 24,90 |
| 244 | Lammfilets
mit Butterchampignons, Röstkartoffel mit Speck ¹³ und Zwiebeln,
dazu Sauce Bèarnaise | 200 g | 23,90 |
| 245 | Lamm-Koteletts
mit Röstkartoffel mit Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Grillgemüse
und frische Knoblauch-Oliven-Sauce | 300 g | 23,90 |

Fisch-Delikatessen

- | | | | |
|-----|---|-----------|-------|
| 230 | Dorade » Royal-Fisch «
mit Petersilienkartoffeln und Knoblauch in Öl | ca. 400 g | 19,80 |
| 231 | Gebackener Tintenfisch
frische Kalamaris mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar | ca. 250 g | 17,50 |
| 232 | Forelle » Müllerin « oder » Blau «
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | ca. 300 g | 15,90 |
| 233 | Zanderfilet ¹²
mit einer Cherrytomatensauce und Butterreis | ca. 250 g | 16,90 |
| 234 | Frische Seezunge » Müllerin «
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | ca. 400 g | 26,50 |
| 235 | Frische Lachssteaks vom Grill
mit Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise | ca. 250 g | 18,60 |
| 236 | Scampi à la » Parisienne «
Scampi paniert, Pariser Art, mit Butterreis und Sauce Tartar | | 25,50 |
| 239 | Riesen-Garnelen (Gambas)
7 Stück halbiert, in der Schale gegrillt mit Butterreis und Sauce Tartar | | 26,50 |
| 240 | Fisch-Platte für 2 Personen
Scampi, Kalamaris, Lachs, Rotbarschfilet ¹² und Seeteufel,
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat,
dazu Sauce Tartar | | 52,00 |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Für unsere kleinen Gäste

143	Mini-Hacksteak Hacksteak mit Pommes frites	120 g	7,50
144	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites		7,50
145	Mini-Rahm-Schnitzel Schweinefilet mit Champignonsauce, dazu Butterreis		7,50
147	Chicken Nuggets mit Pommes frites		6,50

Beilagen - Saucen

246	Röstzwiebeln		2,50
247	Pommes frites <i>oder</i> Röstkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln		2,50
248	Baked potato (gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter)		3,50
249	Kroketten		2,50
250	Reis (Butter- oder Djuwetschreis)		2,50
251	Süßkartoffelpommes		3,50
252	Gegrillter Maiskolben <i>oder</i> Grillgemüse		4,50
253	Brokkoliröschen		4,00
254	Frische Butter-Champignons		5,00
255	Knoblauch-Sauce		3,00
256	Sauce Bèarnaise <i>oder</i> Sauce Hollandaise		3,20
257	Grüne Pfeffer-Sauce <i>oder</i> Barbecue-Sauce		3,00
258	Champignon-Rahmsauce		3,00
274	Pfifferlinge mit Speck ¹³ und Zwiebeln		8,00

Dessert

260	Mousse au Chocolat mit Sahne	4,90
261	Biene Maja (für Kinder) Schoko und Eiscreme mit Vanillegeschmack ¹ mit Sahne, Schokosauce und Smarties	2,90
262	Mickey Mouse (für Kinder) Eiscreme mit Vanillegeschmack ¹ mit Streusel, Smarties und Sahne	2,90
264	Gemischtes Eis mit Sahne	3,50
266	Tiramisu - hausgemacht -	5,00
267	Kirschbecher Eiscreme mit Vanillegeschmack ¹ mit heißen Schattenmorellen ¹¹ und Sahne	4,90
268	Eierlikör-Becher Eiscreme mit Vanillegeschmack ¹ und Schokoeis mit Schokosauce, Eierlikör, Mandelblättchen und Sahne	5,10
269	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	4,50
270	Palatschinken mit Konfitüre	5,30
271	Palatschinken mit Eiscreme Vanillegeschmack ¹ und Schokosauce	6,00



Warme Getränke

Espresso ⁵	Tasse	2,40
Kaffee ⁵	Tasse	2,40
Cappuccino ⁵	Tasse	2,90
Milchkaffee ⁵	Tasse	2,90
Latte Macchiato ⁵	Glas	2,90
Kakao mit Milch	Tasse	2,80
Tee Kamille, Minze, Früchte, Schwarz	Glas	2,40
Irish Coffee ⁵ Kaffee mit Whisky und Sahne	Glas	4,00
+ Extra-Sahne		0,60

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l	Tönissteiner Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,20
Pepsi-Cola ^{1,3,5}	2,20	4,10	Tönissteiner Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,50
Pepsi-Cola light ^{1,3,5}	2,20	4,10	Apfelschorle	Fl. 0,25 l	2,20
Mirinda ^{1,3}	2,20	4,10	Malz Trunk	Glas 0,25 l	2,20
7 up ²	2,20	4,10	Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,20
Eistee ⁴	2,20	4,10	Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	2,20
			Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	2,20

Säfte und Nektare von **granini**

Apfel	Fl. 0,2 l	2,40	Schwarze Johannisbeere	Fl. 0,2 l	2,40
Orange	Fl. 0,2 l	2,40	Tomate	Fl. 0,2 l	2,40
Traube	Fl. 0,2 l	2,40	Maracuja	Fl. 0,2 l	2,40

Biere

Warsteiner Pilsener vom Faß	0,25 l	2,40	Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	2,60
Warsteiner Pilsener vom Faß	0,4 l	3,70	Warsteiner (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	2,70
Gaffel Kölsch vom Faß	0,25 l	2,40	Benediktiner Weißbier	Fl. 0,5 l	4,50
Gaffel Kölsch vom Faß	0,4 l	3,70	Hell, Dunkel, Alkoholfrei		



Longdrinks

Gin-Tonic ¹⁰ mit Hendrick's Gin	Alkoholanteil 3 cl	4,90	Wodka-Bitter Lemon ¹⁰ mit Moskovskaya	Alkoholanteil 3 cl	4,50
Bacardi-Cola ^{1,3,5}	3 cl	4,50	Jack Daniels-Cola ^{1,3,5}	3 cl	4,50

Spirituosen

Korn, Fürst Bismarck	2 cl	2,00	Wodka Moskovskaya	2 cl	2,40
Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt	2 cl	2,40	Wodka Moskovskaya Premium	2 cl	2,80
Linie Aquavit eisgekühlt	2 cl	2,40	Kirschwasser »Schladerer«	2 cl	2,20
Jubiläums Aquavit eisgekühlt	2 cl	2,40	Williamsbirne »Schladerer«	2 cl	2,20
Hendrick's Gin	2 cl	2,60	Silla Tequila »Gold« mexikanisch	2 cl	2,20
Bacardi Rum	2 cl	2,10	Julischka Slivowitz mit Birnenlikör	4 cl	2,40
Grappa Frattina di Chardonnay	2 cl	2,40	Calvados Gilbert	2 cl	2,90
Grappa Frattina di Cabernet Barrique	2 cl	3,20	Slivowitz »Badel«	4 cl	2,60
			Heißer Slivowitz mit Honig	4 cl	2,80

Magenbitter-Kräuterliköre 2 cl

Averna	2,40	Ramazotti	2,40
Jägermeister	2,40	Fernet Branca	2,40
Istra Pelinkovac	2,40	Underberg - nach gutem Essen	2,40

Liköre 2 cl

Amaretto di Saronno ital. Mandellikör	2,20	Grand Marnier »Cordon Rouge«	2,40
Kruskovac Birnenlikör	2,40	Sambuca	2,40
Baileys orig. Irish Cream auf Eis	2,40	Ouzo 12	2,20
		Cointreau	2,30

Whisky 2 cl

Tullamore - DEW, Irish	3,40	Glenmorangie Highland single malt Scotch	4,50
Jack Daniels, Bourbon	3,40		
Chivas Regal, Scotch	3,90	Glenfiddich 15 Jahre	4,50

Weinbrand - Cognac 2 cl

Asbach Uralt	2,50	Remy Martin VSOP	4,50
Hennessy VS	3,60	Martell VSOP	4,50

Sekt - Champagner

Krimskoye Rosé	0,75 l Fl.	21,50
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	20,00
Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l Fl.	6,90
Moët & Chandon Piccolo	0,2 l Fl.	29,00
Piper-Heidsieck Brut Piccolo	0,2 l Fl.	29,00

Offene Weine

	0,1l	0,25 l	0,50 l
Lieblicher Weißwein	2,90	4,50	8,90
Trockener Weißwein	2,90	4,50	8,90
Lieblicher Rotwein	2,90	4,50	8,90
Trockener Rotwein	2,90	4,50	8,90
Lieblicher Roséwein mild-fruchtig, blumig	2,90	4,50	8,90
Roséwein feinherb	2,90	4,50	8,90
Prosek, Istrien, Likörwein		0,1 l	3,20
Prosek, Istrien, Likörwein		0,25 l	6,00

Eine reichhaltige Auswahl an internationalen Flaschenweinen können Sie unserer separaten Weinkarte entnehmen.
Bei Interesse wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.