

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE ANGEBOTSTAGE



Montag: Schnitzeltag

Donnerstag: Steaktag
(10% auf alle Steakgerichte)



APERITIFS

Aperol Spritz oder Limoncello Spritz	0,2 l	6,90
Aperol Orange	0,2 l	6,90
Martini Bianco, Rosso	5 cl	4,90
Sherry Sandemann Medium, Dry	5 cl	3,90
Hugo	0,2 l	6,90
Campari ¹ Orange	4 cl	5,50
El Toros Port Cocktail	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90
Glas Sekt	0,1 l	4,90
Glas Prosecco	0,1 l	4,90

VORSPEISEN

126	Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatnest, Parmesan und Balsamico-Crème, dazu Toast	13,90
127	Tomaten & Mozzarella mit Rucola, Balsamico und Toast	8,90
128	Scampi „Latino“ Scampi in Weißweinsauce mit Weißbrot	13,90
129	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter	9,90
130	Antipasti Platte „El Toro“	12,90
131	Weinbergsschnecken in Kräuterbutter* mit Toast	10,50
132	Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischpaste und Kapern auf Rucola mit Thunfischpaste und Kapern auf Rucola	13,50
133	Bruschetta	8,50
134	Krabben-Cocktail² mit Butter und Toast	12,50
136	Frisch geräuchertes Lachsfilet¹² mit Butter und Toast	11,90

* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

AUS DEM SUPPENTOPF

137	Rindfleischsuppe	5,50
138	Tagessuppe	5,50
141	Französische Zwiebelsuppe⁴	5,90

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

FÜR SENIOREN UND FÜR DEN KLEINEN HUNGER

150	Schweinemedallions » Gärtnerin «	150 g	17,50
	Schweinefilet vom Grill, Grillgemüse und Kroketten		
152	Filetsteak » Senior «	150 g	22,50
	mit grüner Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln		
153	Putenmedallions vom Grill	150 g	15,90
	mit Brokkoli, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		
154	Lachs-Filet ¹² vom Grill	150 g	17,90
	mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		
156	Kalbsfilet - Medallions	150 g	19,50
	2 Kalbsmedallions mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise und Butterreis		
157	Lammfilet » Senior «	150 g	20,90
	mit Knoblauch in Olivenöl, dazu frisches Grillgemüse und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln		
158	Rinderfiletspitzen » Züricher Art «	150 g	18,90
	mit Pfifferlingen und Pfannengemüse in Bratensauce, dazu Kroketten		

Zu diesen Gerichten gehört **ein Salat vom Salatbuffet**.

SALATE UND VEGETARISCHES

275	Salatteller vom Salatbuffet	5,50
276	Salatteller mit Putenbruststreifen	14,50
	verschiedene Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Joghurtdressing	
277	Salatteller » El Toro «	16,50
	bunte Salatmischung mit Rindfleischstreifen, dazu Joghurtdressing und Brot	
278	Gemüse-Platte	13,50
	Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten, Butterreis und Salzkartoffeln, ohne Salat	
279	Salatteller mit Garnelen	15,50
	bunte Salatmischung mit Garnelen und Cocktaildressing, dazu Brot	



SUPERSTEAKS



VOM HOLZKOHLENGRILL

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlegrill 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 Kluff geschnittenes Steak

160	klein - pequeno	200 g	20,50
161	groß - grande	300 g	25,50
180	XXL	500 g	43,00

Argentinisches Rumpsteak

- Bife de Chorizo

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

162	klein - pequeno	200 g	25,50
163	groß - grande	300 g	29,90
191	XXL	500 g	53,90

Argentinisches Entrecôte

- Bife de Ancho

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

164	klein, pequeno	200 g	25,90
165	groß, grande	300 g	30,50
198	XXL	500 g	54,50

Argentinisches Filetsteak

- Bife de Lomo

Ein zartes Stück vom Rind mit wenig Fett

166	klein, pequeno	200 g	28,90
167	groß, grande	300 g	35,90
213	XXL	500 g	62,00

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage nach Wahl, z.B. Folienkartoffel, Süßkartoffelpommes, Pommes frites, Bratkartoffeln à la Chef mit Speck¹³ und Zwiebeln oder Reis.

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL

173	Champignonsteak	200 g	21,90
	Hüftsteak mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten		
174	Knoblauchsteak	200 g	25,50
	Rumpsteak in Knoblauchsauce mit Grillgemüse und Pommes frites		

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

ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL



179	Pfeffersteak » Madagaskar « Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel	200 g	25,50
182	Filetsteak » American « mit Spiegelei, Grillgemüse und Folienkartoffel	200 g	30,90
183	Pfeffersteak » Café de Paris « Filetsteak in einer herzhaften Pfeffer-Sauce mit Kroketten	200 g	29,90
185	Surf and Turf Filetsteak ca. 150 g mit vier Scampi, dazu Grillgemüse, Knoblauchsauce und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln		32,50
186	Filet-Teller » El Toro « 3 kleine Rinderfilets mit Sauce Béarnaise und frischen Champignons, dazu Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln	200 g	28,50
187	Tournedos » Champignons « 2 Rinderfilets mit Champignons, dazu Grillgemüse und Kroketten	200 g	29,90
188	Trilogie » Argentina « 3 verschiedene Rindersteaks mit Süßkartoffelpommes, Grillgemüse und Sourcream	220 g	28,90

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.



PUTENSPEZIALITÄTEN

- 197 **Putensteak » Hawaii «** 200 g 19,90
mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis

FÜR MEHRERE PERSONEN

- 192 **Chateaubriand, für 2 Personen** 64,00
ca. 500g Rinderfilet, reichlich garniert mit Grillgemüse,
dazu Pommes frites und Sauce Bèarnaise

Gourmand-Platte

Rindersteak, Schweinerückensteak, Schnitzel „Wiener Art“,
Hacksteak und Putensteak, dazu Djuwetschreis, Pommes frites
und pikante Zigeuner-Sauce

- 193 **für 2 Personen** 45,00
194 **für 4 Personen** 86,00

Spezial-Steak-Platte

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

- 195 **für 2 Personen** 50,00
196 **für 4 Personen** 96,00

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 20,90
202 **Cordon Bleu** Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹ 23,90
paniert (Wiener Art), mit Pommes frites
205 **Kalbsrückensteak** 25,90
mit frischen Champignons, Bratkartoffeln à la Chef mit Speck¹³ und Zwiebeln
und Sauce Bèarnaise
206 **Kalbsleber vom Grill** 19,50
mit Djuwetschreis und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck¹³ und Zwiebeln

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

VOM SCHWEIN

210	Champignon-Schnitzel	15,90
	paniert, mit Champignon-Rahmsauce und Butterreis	
211	Zigeuner-Schnitzel	15,90
	paniert, mit pikanter Zigeunersauce und Kroketten	
212	Jäger-Schnitzel	15,90
	paniert, dazu Jägersauce mit Speck ¹³ und Pommes frites	
214	Schweinefilet »El Toro«	22,50
	ca. 200 g gegrillt, dazu Grillgemüse, Pommes Frites und grüne Pfeffersauce	

INTERNATIONALE GERICHTE

222	» Bulgaria-Steak «	18,90
	gegrilltes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln	
223	Grill-Teller	20,90
	1 Schweinefilet, 1 Hacksteak und 1 Rindersteak, Speck ¹³ , Putensteak, dazu Barbecuesauce, Grillgemüse und Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln	
225	» Lustiger Bosniak «	25,90
	gegrilltes Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Gouda-Käse ¹ , dazu Folienkartoffel und Grillgemüse	
226	Mexikanische Fajita-Pfanne	21,50
	verschiedene Sorten Fleisch, geschnetzelt, mit Kidneybohnen und Mais in einer Chilisauce, dazu Butterreis	

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

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|-----|--|-------|--------------|
| 244 | Lammfilets | 200 g | 26,90 |
| | mit Butterchampignons, Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Sauce Bèarnaise | | |
| 245 | Lamm-Krone | 300 g | 26,90 |
| | mit Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln, dazu Grillgemüse und frische Knoblauch-Oliven-Sauce | | |

FISCH-DELIKATESSEN

- | | | | |
|-----|--|-----------|--------------|
| 230 | Dorade » Royal « | ca. 400 g | 23,50 |
| | im Ganzen gegrillt, mit Spinatkartoffeln „Dalmatinischer Art“, mit Knoblauch abgeschmeckt | | |
| 231 | Gebackener Tintenfisch | ca. 250 g | 21,50 |
| | frische Kalamaris mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar | | |
| 232 | Forelle » Müllerin « | ca. 300 g | 18,50 |
| | mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | | |
| 235 | Frische Lachssteaks vom Grill | ca. 250 g | 23,50 |
| | mit Brokkoli, Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise | | |
| 236 | Riesen-Garnelen (Gambas) » Dalmatinische Art « | | 29,50 |
| | in Tomaten-Knoblauch Weißweinsauce mit Petersilie und Butterreis | | |
| 239 | Riesen-Garnelen (Gambas) | | 29,50 |
| | 7 Stück halbiert, in der Schale gegrillt mit Butterreis und Sauce Tartar | | |
| 240 | Fisch-Platte für 2 Personen | | 56,50 |
| | Garnelen, Kalamaris, Rotbarschfilet ¹² und Lachs, mit Spinatkartoffeln „Dalmatinische Art“, dazu Sauce Tartar | | |

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

143	Mini-Hacksteak Hacksteak mit Pommes frites	120 g	8,50
144	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites		7,90
145	Mini-Rahm-Schnitzel Schweinefilet mit Champignonsauce, dazu Butterreis		8,50
147	Chicken Nuggets mit Pommes frites		7,90

BEILAGEN - SAUCEN

246	Röstzwiebeln		3,50
247	Pommes frites oder Bratkartoffeln à la Chef mit Speck ¹³ und Zwiebeln		3,50
248	Baked potato (gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm oder Kräuterbutter*)		4,50
249	Kroketten		3,50
250	Reis (Butter- oder Djuwetschreis)		3,00
251	Süßkartoffelpommes		4,90
252	Gegrillter Maiskolben oder Grillgemüse		4,90
253	Brokkoliröschen oder Speckbohnen¹³		4,50
254	Frische Butter-Champignons		6,50
255	Knoblauch-Sauce oder pikante ungarische Paprikasauce	kl. Portion 2,50	3,80
256	Sauce Bèarnaise oder Sauce Hollandaise	2,50	3,80
257	Grüne Pfeffer-Sauce oder Barbecue-Sauce	2,50	3,80
258	Champignon-Rahmsauce	2,50	3,80

* Unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine.

DESSERT

260	Mousse au Chocolat mit Sahne	6,50
261	Dame Blanche Eiscreme mit Vanillegeschmack ¹ mit Sahne und Schokosauce	6,50
262	Dessert-Variation	7,90
264	Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
267	mit heißen Schattenmorellen in Rotweinsauce, mit Rotwein und Zimt	+ 3,00
268	mit Eierlikör	+ 2,00
266	Tiramisu - hausgemacht -	6,50
269	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	6,50
271	Palatschinken mit Eiscreme Vanillegeschmack ¹ und Schokosauce	8,90

WARME GETRÄNKE

Espresso ⁵	Tasse	2,50
Kaffee ⁵	Tasse	2,60
Cappuccino ⁵	Tasse	3,40
Milchkaffee ⁵	Tasse	3,40
Latte Macchiato ⁵	Glas	3,90
Kakao mit Milch	Tasse	3,00
Tee Kamille, Minze, Früchte, Schwarz	Glas	3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,3,5}	2,60	4,90
Coca Cola light ^{1,3,5}	2,60	4,90
Fanta ^{1,3}	2,60	4,90
Sprite ²	2,60	4,90
Eistee ⁴	2,60	4,90
KiBa	2,90	4,50

TÖNISSTEINER

	Fl. 0,25 l	2,60
	Fl. 0,75 l	6,50
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	2,60
Malz Trunk	Glas 0,25 l	2,60
Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,00
Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,00
Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,00

Säfte und Nektare von **granini**

Apfel	Fl. 0,2 l	3,00
Orange	Fl. 0,2 l	3,00
Traube	Fl. 0,2 l	3,00

Schwarze Johannisbeere	Fl. 0,2 l	3,00
Tomate	Fl. 0,2 l	3,00
Maracuja	Fl. 0,2 l	3,00

BIERE

Warsteiner Pilsener vom Faß	0,25 l	2,70
Warsteiner Pilsener vom Faß	0,4 l	4,10
Gaffel Kölsch vom Faß	0,25 l	2,70
Gaffel Kölsch vom Faß	0,4 l	4,10

Gaffels Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3,30
Warsteiner (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	3,30
Benediktiner Weißbier	Fl. 0,5 l	4,90
Hell, Dunkel, Alkoholfrei		



LONGDRINKS / COCKTAILS

	Alkoholanteil	
Gin-Tonic ¹⁰ mit Hendrick's Gin	3 cl	6,50
Bacardi-Cola ^{1,3,5}	3 cl	6,50
Wodka-Bitter Lemon ¹⁰ mit Moskovskaya	3 cl	6,50

	Alkoholanteil	
Jack Daniels-Cola ^{1,3,5}	3 cl	6,50
Caipirinha	3 cl	8,50
Mojito	3 cl	8,50
Cuba Libre ^{1,3,5}	3 cl	8,50

SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,00
Linie Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit eisgekühlt	2 cl	3,00
Bacardi Rum	2 cl	2,90
Grappa Frattina	2 cl	3,50
di Cabernet Barrique		

Wodka Moskovskaya	2 cl	2,80
Wodka Moskovskaya Premium	2 cl	3,80
Williamsbirne »Schladerer«	2 cl	2,80
»Jülicherin« Slivowitz mit Birnenlikör	4 cl	3,50
Slivowitz »Badel«	4 cl	3,50

MAGENBITTER-KRÄUTERLIKÖRE 2 CL

Averna	3,20	Ramazotti	3,20
Jägermeister	3,20	Fernet Branca	2,80
Istra Pelinkovac	3,20	Underberg - nach gutem Essen	2,80

LIKÖRE 2 CL

Amaretto di Saronno ital. Mandellikör	3,20	Haselnuss	3,50
Kruskovac Birnenlikör	3,20	Sambuca	2,80
Baileys orig. Irish Cream auf Eis	3,20	Ouzo 12	2,60

WHISKY 2 CL

Tullamore - DEW, Irish	4,20	Glenmorangie	6,50
Jack Daniels, Bourbon	4,50	Highland single malt Scotch	
Chivas Regal, Scotch	4,80	Glenfiddich 15 Jahre	6,50

WEINBRAND - COGNAC 2 CL

Hennessy VS	5,80	Remy Martin VSOP	5,80
-------------	------	------------------	------

SEKT - CHAMPAGNER

Krimskoye Rosé	0,75 l Fl.	24,50
Fürst von Metternich	0,75 l Fl.	28,00
Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l Fl.	8,50
Moët & Chandon Piccolo	0,2 l Fl.	38,00
Piper-Heidsieck Brut Piccolo	0,2 l Fl.	38,00

OFFENE WEINE

	0,1l	0,25l	0,50l
Lieblicher Weißwein	3,90	6,90	12,90
Trockener Weißwein	3,90	6,90	12,90
Lieblicher Rotwein	3,90	6,90	12,90
Trockener Rotwein	3,90	6,90	12,90
Lieblicher Roséwein mild-fruchtig, blumig	3,90	6,90	12,90
Roséwein feinherb	3,90	6,90	12,90
Prosek, Istrien, Likörwein		0,1 l	3,50
Prosek, Istrien, Likörwein		0,25 l	8,50

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