

Original Argentinisches Steakhaus



*Speisen-
und
Getränkekarte*

Berliner Platz 11-13 · 41061 Mönchengladbach · Telefon 0 21 61 / 1 60 17



Mittagskarte

<i>Frischer Lachs, gegrillt ca. 180gr.</i>	18,50
<i>Kleiner Sahnepopf „La Pampa“ ^{3,4,13,5}</i>	17,80
<i>Argent. Steak ca. 180gr. mit Sauce Art Béarnaise oder Pfeffersauce ^{3,4,13}</i>	20,80
<i>3 kleine Rinderfiletspieße in Knoblauchöl gebraten ^{13,5}</i>	18,80
<i>Kleiner Mixgrill Pute-Rind-Schweinerippchen ¹³</i>	19,70
<i>Asado-Rippchen, 350gr. mit Knoblauch ¹³</i>	18,20
<i>Schweine-Filet ca. 180gr. mit Sauce Art Béarnaise</i>	17,90
<i>Albondigas in Tomatensauce ⁵ nach eigener Rezeptur</i>	15,90
<i>Schweine-Filet ca. 180gr. mit pikanter Pfeffer-Sauce ^{4,13,5}</i>	17,90
<i>Putensteak ca. 180gr. gegrillt mit Sauce Art Béarnaise</i>	17,90
<i>4 Lammkotelettes, gegrillt ¹³ mit Knoblauch</i>	20,80
<i>Gemischter Fischteller</i>	19,70
<i>Gambas, Lachs, Babycalamares, Doradenfilet mit Knoblauch</i>	
<i>Rindfleischspieß ca. 250gr. mit Paprika und Zwiebeln</i>	19,70
<i>Hamburger „La Mamadera“ hausgemachte Spezialität</i>	15,90
<i>aus Filet, Roastbeef und Hüfte – mit Käse, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Tomate und hauseigener Hamburgersauce</i>	

Als Beilage: Folienkartoffel, Pommes frites, Reis (enthält Käse) ^{1,4}, Kroketten ⁴ oder Papas Bravas.

Andere Beilagen servieren wir Ihnen gerne gegen Aufpreis.

Alle Gerichte erhalten Sie mit einem kleinen gemischten Salat ^{1,3}.

Entradas - Vorspeisen

Paprika gegrillt u. mit Schafskäse gefüllt	10,90
Champignons al Jerez con crema picante ^{13,5} <i>pikante Champignons mit Zwiebeln in Sherry-Sahne-Sauce</i>	10,90
3 Pinchitos de Lomo al ajo picante ^{13,5} <i>3 kleine Rinderfiletspieße mit Knoblauch - pikant</i>	13,90
Feine Artischockenherzen ^{3,4,5} gegrillt <i>mit einem Hauch von Knoblauch</i>	11,90
Lachscarpaccio und Avocados ¹³ <i>hauchdünn geschnitten mit Avocados u. Zwiebeln</i>	15,20
Jamon Serrano Reserva ^{2,3,5} <i>luftgetrockneter Serrano-Schinken</i>	14,60
Jamon Serrano Reserva con Melon ^{2,3,5} <i>Serrano-Schinken mit Melone</i>	15,60
Cocktail de Langostinos ⁸ /Camarones <i>Krabben-Cocktail aus Chile / Camarones</i>	15,20
Carpaccio vom argent. Rinderfilet <i>mit gehobeltem Gran Padano, Kapern, Zwiebeln, Zitronen-Öl-Dressing</i>	16,20
Carpaccio auf Ruccola-Salat <i>mit gehobeltem Gran Padano, Kapern, Zwiebeln, Zitronen-Öl-Dressing</i>	16,90
Pata Negra ^{2,3} <i>-Iberischer Schinken Bellota die Weltspezialität der Spanier ** 3 Jahre Lagerung**</i>	26,30
Argent. Grillwurst ^{1,2} und Blutwurst ⁴ vom Grill	10,80
Provolone-Käse nach La Pampa-Art	10,50
2 Empanadas de Carne „á la Clotilde“ <i>Argent. Fleischtaschen aus eigener Herstellung Spezialität aus Argentinien</i>	9,80
Rote Beete Carpaccio <i>mit Feldsalat, roten Zwiebeln, Schafskäse und einer Kernemischung an Honig-Senfsauce</i>	10,90
Croquetas de Carne <i>Rindfleischkroketten aus eigener Herstellung</i>	9,50

Sopas - Potages - Suppen

Sopa Carbonada ^{3,4,13} <i>argent. Gulaschsuppe</i>	7,50
Crema de Tomates ^{3,4,13} <i>Tomatencremesuppe</i>	6,50
Fischsuppe „La Pampa Spezial“ ¹³ <i>mit Lachs, Garnelen, Seeteufel, Muscheln, etc.</i>	13,10



Fisch - Vorspeisen

Austern nach Saison <i>pro Stück</i>	4,80
Mejillones - überbackene Muscheln ^{13,5} <i>mit Gran Padano, Tomaten und Zwiebeln ^{3,4}</i>	9,90
Gambas al Ajillo ^{1,3} <i>geb. Garnelen in Öl und Knoblauch, scharf</i>	16,40
½ Pfund Gambas a la Plancha mit Alioli ^{1,3,5} <i>gebratene Garnelen mit Alioli</i>	16,90
1 Pfund Gambas a la Plancha ^{1,3,5} <i>mit Alioli ^{1,3} ,gegrillt</i>	31,90
Colas Langostinos de la Parrilla con Alioli ^{1,3} <i>Langostino-Schwänze gegrillt mit Alioli</i>	36,90
Baby Calamares - kleine Tintenfische, gegrillt <i>mit Knoblauch und Zitrone</i>	14,20
Boquerones <i>kleine Silbersardellen, gebacken u. Alioli ^{1,3}</i>	10,90

Ensaladas - Salate

Avocado-Salat <i>mit Zitrone, geh. Zwiebeln und Oliven</i>	9,80
Ruccola-Serrano-Schinken-Salat ⁵ <i>gehobelter Parmesan, Sherry-Tomaten, Olivenöl, Balsamico Essig</i>	14,10
Rinderfiletspitzen auf Salatmix, warm <i>frische Champignons, gegrillte Paprika und Tomaten, Zwiebeln, Ei</i>	17,90
Salat mit Lachs (gebeizt) und Gambas, warm <i>Salatmix frische Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Ei</i>	18,50
Putenbrust auf Salatmix, warm <i>frische Champignons, Tomaten, Ei</i>	16,90
Tomatensalat / Gurkensalat / Maissalat	7,80
Tomate con Alcachofas <i>Tomaten - Artischockenherzen - Salat ^{3,4,5}</i>	8,60
Mexikanischer roter Bohnensalat	6,20
Ensalada Mixta <i>gemischter Salat</i>	7,50
Ensalada Especial „La Pampa“, klein <i>Spezial-Salat: Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Ei, Käse, Zwiebeln, Artischocken ^{3,4,5} und Palmherzen ³</i>	12,90
Ensalada Especial „La Pampa“	15,90

Zur Auswahl: unser La Pampa-Dressing ^{1,3} oder Essig-ÖL



Carnes - Fleisch - Meats



	200gr.	300gr.	450gr.		200gr.	300gr.	450gr.
Bife de Cuadril Argent. Hüfte <i>zart, vom Holzkohlengrill</i>				Bife Ancho Entrecote <i>Rib-eye, das beliebte Steak in Argentinien</i>			
	<u>19,90</u>	<u>29,90</u>	<u>41,90</u>		<u>35,90</u>	<u>51,50</u>	
Bife de Chorizo Roastbeef - Sirloin <i>herzhaft, das Steak der Argentinier</i>				Bife a la Pimienta Arg. Pfeffersteak <i>Peppercornsteak vom Roastbeef</i>			
	<u>22,90</u>	<u>33,50</u>	<u>49,90</u>		<u>23,90</u>	<u>34,50</u>	<u>50,90</u>
Bife de Lomo Filetsteak <i>Tenderloin-Filet de Boef, königlich, zart gegrillt</i>				Bife a la Pimienta Pfeffersteak <i>aus der Hüfte</i>			
	<u>29,90</u>	<u>41,90</u>	<u>61,90</u>		<u>20,90</u>	<u>30,90</u>	<u>42,90</u>
Kleines argent. Steak mit gem. Salat und Pommes Frites 19,90							

Schwein vom Holzkohlengrill

Schweinefiletspieß 350gr. <i>scharf mit Zwiebeln und Speck^{2,3}</i>	23,90
Schweinefilet ca. 250gr. <i>in pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce^{3,4}</i>	23,90
Asado de Tira de Cerdo 500gr. ¹³ <i>Asado Schweinerippchen (mit Knoblauch)</i>	22,90
Schweinefilet gegrillt ca. 250gr. <i>mit frischen Pfifferlingen a la crema^{3,4}</i>	23,90

Lamm vom Holzkohlengrill

4 ganze Lammfilets ¹³ <i>Knoblauch und Petersilie</i>	31,90
6 Lammkoteletts ¹³ <i>Knoblauch und Petersilie</i>	38,90
Lamm-Mixgrill ¹³ <i>mit Knoblauch und Petersilie</i>	37,90
Lammkrone mit Knochen am Stück gegrillt ¹³ <i>ca. 400gr. - Spezialität aus Südargentinien-Patagonien, mit Knoblauch und Beilage</i>	39,90

Spezialitäten

T-Bone Steak <i>Herkunft auf Anfrage</i>	pro 100g	9,90
Hamburger „La Mamadera“ <i>hausgemachte Spezialität aus Filet, Roastbeef und Hüfte – mit Käse, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Tomate und haus eigener Hamburgersauce</i>		14,90
Chateaubriand für 2 Personen 600gr. <i>Filet aus der Mitte, mit Speckbohnen, Sauce Art Béarnaise, Babykartoffeln und Brokkoli natur</i>		94,90

Geflügel

Putenbrust vom Grill ca. 250gr.	20,90
Brocheta Asada de Pavo ca. 300gr. <i>gegrillter Putenspieß</i>	22,90
Pechuga de pollo al lemon ca. 300gr. <i>Maishähnchenbrustfilet in Zitronenbutter</i>	23,90

Acompanamientos - Beilagen

Papa Asada <i>Folienkartoffel, Kräuterbutter^{1,3} oder Sauerrahm</i>	4,70	Portion Reis ^{1,4} <i>enthält Käse</i>	3,50
Papas Fritas <i>Pommes Frites oder Croquetàs</i> ⁴ <i>Kroketten</i>	4,50	Papas Bravas <i>frische Kartoffelwürfel mit Knoblauch, scharf</i>	4,40
Papas Fritas de Batatas dulces <i>Frittierte Süßkartoffeln</i>	5,50	Hummersauce ^{1,4,13,5}	6,90
Choclo Asado <i>Maiskolben gebraten, Kräuterbutter^{1,3}</i>	5,50	Sauce nach Art Béarnaise	4,50
Cebollas Asadas <i>Portion geb. Zwiebeln</i>	4,50	Portion gebratener Speck ^{2,3}	4,00
Espinaca a la crema <i>Spinat, Knoblauch und Sahne</i>	5,90	Champignon-, Pfifferling-Sauce ^{3,4,13,5} <i>oder Grüne Pfeffer-Sauce</i> ^{3,4,5,13}	4,90
Broccoli natur	4,90	Nachbestellung von	
Broccoli Gratin	5,90	Brot, Saucen ¹³ <i>oder Kräutercreme</i>	3,00
Los Porotos Mejicanos picantes <i>mexik. dicke weiße Bohnen³ in scharfer Sauce</i>	5,90	Gebratene Banane	3,50

Fisch - Spezialitäten



Der Chef empfiehlt

1 Pfund Gambas mit Alioli ^{1,3,5}	31,90	Bife de Cuadril con pimienta verde ^{13,5} argent. Hüfte, 250gr., mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce ⁵ und Beilage	27,60
Langostinos con Salsa de Homard y Pimienta Verde ⁵ Langostino Schwänze mit gr. Pfeffer ⁵ - u. Hummersauce ^{1,4,13} und Beilage	38,80	Argentinisches Steak 250gr. mit Sauce Art Béarnaise und Beilage	27,80
Salmon a la Plancha Lachs mit Sauce Art Béarnaise oder Limonen-Sauce und Beilage	26,90	Argentinisches Hüftsteak 250gr. ^{13,5} mit Pfifferlingen in Sauce und Beilage	27,90
Salmon con Salsa de Crema Homard y camarones Lachs in Hummer-Sahnesauce ^{1,4,13,5} mit Garnelen und Beilage	29,60	Argentinisches Filetsteak 200gr. ^{13,5} mit Pfifferlingen in Sauce und Beilage	32,90
Filet de Dorade con Salsa de Crema Homard y camerones Doradenfilet in Hummer-Sahnesauce ^{1,4,13,5} mit Garnelen und Beilage	29,90	Sahnetopf „La Pampa“ ^{13,5} Geschnetzeltes vom Roastbeef und Filet in feiner Pfeffer ⁵ - Champignon - Sahnesauce ^{3,4} mit Beilage	26,60
Frische Dorade Royal gegrillt ca. 650gr. auf Wunsch am Tisch filetiert, mit Beilage	32,90	Parrillada Mixta Especial ¹³ – nur auf Anfrage – Mixed Grill, versch. Fleischsorten, 1 Grillwurst ^{1,2} und 1 Blutwurst ⁴ serviert auf dem Tischgrill	49,90
Arg. Angus Filet ca. 200gr. mit 1 Riesengarnele (Black Tiger/Jumbo) mit Hummer-Sahnesauce ^{1,4,13,5}	54,90	Parrillada Carne Especial ¹³ – nur auf Anfrage – Mixed Grill, ohne Schweinefleisch	54,90
Parrillada de Mariscos y Pescado 450gr. Fisch-Mixed Grill, große Auswahl mit Beilage	39,00	Filet Argentina - Argent. Rinderfilet mit Langostinoschwänzen, gr. Pfeffer ⁵ , in einer Hummer-Sahnesauce ^{1,4,13,5} und Beilage	39,90
„Black Tiger“ Langostinos wild gefangen ca. 250gr., mit Beilage und Hummersauce ^{1,4,5}	49,90	Bife de Lomo con Champignones a la crema ^{13,5} argent. Rinderfilet, 200gr., mit Champignons a la crema ^{3,4} und Beilage	31,70
Gegrillter Seeteufel mit 2 Langostinoschwänzen und 1 Beilage	36,70	Brocheta Asada ca. 350gr. Rinderfiletspieß, Paprika und Zwiebeln und Beilage	27,90
Colas Langostinos de la Parrilla con Alioli ^{1,3} Langostino-Schwänze gegrillt mit Alioli und Reis	38,40	Gran Bife de Lomo Buenos Aires, 300gr. 200gr. Rinderfilet mit Speck u. Knoblauch gespickt, Beilage u. Sauce Art Béarnaise	47,20 38,20
Filet de Rodaballo Steinbuttfilet mit Beilage pro 100 gr.	9,90	Baby Beef für 2 Personen 500gr. ⁵ Roastbeef mit Cognac, Sahne, Champignons, gr. Pfeffer ⁵ und 2 Beilagen	68,90
		Argent. Sahne-Pfeffer ⁵ -Angus Filetsteak mit Cognac flambiert, Beilage 200gr.	33,80
		Argent. Sahne-Pfeffer ⁵ -Angus Filetsteak mit Cognac flambiert, Beilage 300gr.	44,40

Als Beilagen können Sie wählen zwischen Papas Bravas, Folienkartoffel, Pommes frites, Kroketten ⁴ und Reis (enthält Käse) ^{1,4}

Vegetarischer Teller (fragen Sie nach unserer Karte) 18,50

Postres - Nachspeisen

Dessertwagen **Postres del Buffet** Auswahl	12,50	Banana Flambee flambierte Banane, Eis ¹ und Vanillelikör ^{1,5} und Sahne	8,90
Flan Casero con Crema hausgemachter Eierkaramel mit Sahne	7,90	Higos Frescos Flambee frische Feigen, Vanilleis ¹ mit Sahne und Pernod, flambiert	9,80
Crema Catalana ¹ - Crème Bruleé	6,90	Vanilleis ¹ mit Cointreau u. heißen Schattenmorellen mit Sahne	7,90
Crepe Suzette ¹ mit Vanilleis ¹ und Sahne, mit Whisky flambiert	9,50	Tiramisú ¹ mit Schokoladensauce u. Sahne	7,50
Copa Bariloche Vanilleis ¹ mit heißer Schokolade und Sahne	6,90	Manchego-Käseplatte	13,50
Panna Cotta mit Sahne	6,60	Kaffee ⁶ / Tee / Espresso ⁶	3,50
Mousse au Chocolat mit Sahne	7,80	Latte Macchiato ⁶ / Milchkaffee ⁶ / Cappuccino ⁶	4,50

Erkundigen Sie sich nach unseren Dessert- und Portweinen.



Getränkekarte



Cervezas - Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,20l	3,00
Bitburger Pils	0,50l	6,20
Bolten Uralt	0,20l	3,00
Bolten Uralt	0,50l	6,20
Alt Schuss	0,20l	3,00
Pils Schuss	0,20l	3,00
Krefelder	0,20l	3,00
alkoholfreies Bier	0,33l Flasche	3,60
Franziskaner Hefeweizen	0,30l	4,40
Franziskaner Hefeweizen	0,50l	6,90
Franziskaner alkoholfrei	0,50l Flasche	6,50



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Sprudel oder still	0,25l Flasche	3,20
Mineralwasser Medium oder still	0,70l Flasche	6,90
Sprite	0,20l Flasche	3,20
Coca Cola/light/zero ^{1,6,8,9}	0,20l Flasche	3,20
Fanta ^{1,3}	0,20l Flasche	3,20
Apfelsaft	0,25l Flasche	3,40
Schweppes Ginger Ale ¹	0,20l Flasche	3,20
Schweppes Tonic Water ⁷	0,20l Flasche	3,20
Schweppes Bitter Lemon ⁷	0,20l Flasche	3,20
Orangensaft frisch gepresst	0,20l	7,50
Tomatensaft	0,20l Flasche	3,40
Iced Tea	0,33l Flasche	4,50

Spirituosen 2cl

Malteser Kreuz Aquavit	3,90
Aalborg Jubiläums-Aquavit	4,50
Tequila	4,50
Pisco Capel (Chile)	4,90
Wodka	4,50
Grappa Reserva	6,90
Ramazotti ¹	4,70
Averna ¹	4,70
Fernet Branca	4,20
Hierbas	4,50
Jägermeister	4,90
Aguaardiente Orujo gallego	5,90
Sambuca	4,50

Aperitifs 5cl

Lillet ⁵ White Peach ³	0,25l	7,90
Aperol Spritz ¹	0,25l	7,90
Campari ¹ , Bitter Lemon ⁷	0,25l	7,90
Campari ¹ mit Orange	0,25l	8,50
Martini rosso ^{5,1} / bianco ⁵ / dry ⁵		5,50
Sherry, medium ⁵ / cream ⁵ / dry ⁵		5,50
Ricard ¹ , Eis, Wasser		5,90
Portwein ^{1,5} rot/weiß		5,90

Liköre 2cl

Cointreau oder Grand Marnier ¹	5,90
Likör 43 ¹	5,90
Bailey's Irish-Cream ^{1,3,6}	6,90
Tia Maria	6,90
Crema Catalana	5,90
Obstbrand Himbeere oder Birne	5,00

Cognac & Brandy 4cl

Osborne Veterano ¹	7,50
Carlos I ¹	8,90
Cardenal Mendoza ¹	10,90
Lepanto	10,90
Duque de Alba ¹	10,90
Remy Martin	10,90
1866 Gran Reserva ¹	14,90
Calvados ¹	7,90

Longdrinks & Cocktails

Pisco sour ^{1,2,3} „Der Hausaperitiv“	7,90
Cocktail Martini dry Gordon Gin	7,50
Cubra libre - Bacardi Rum, Cola ^{1,3,6}	7,50
Gin Tonic ⁷ Gordon	9,00
Gin Tonic ⁷ especial	11,50
Bloody Mary	7,90

Whisky 4cl

Johnny Walker, Red Label	7,90
Johnny Walker, Black Label ^{1,5}	10,90
Jim Beam	7,90
Chivas Regal	10,90
Jack Daniels	9,90
Mac Callan	14,50



Sangria - Offene Weine - Champagner



Sangria Casera Hausgemachter Sangria

Sangria „La Pampa“ ^{1,3,5}	0,2l	8,20
Sangria „La Pampa“ ^{1,3,5}	0,5l	19,90
Sangria „La Pampa“ ^{1,3,5}	1,0l	38,90

Offene Weine

Argentinien / Chile⁵

Argentinische Weine aus Mendoza	0,2l	8,20
Rot / Weiß / Rosé	0,5l	17,90
Chilenische Weine aus Colchagua	1,0l	30,90
Rot / Rosé	Magnum	48,00

Rioja⁵

Spanischer Wein aus Rioja	0,2l	8,20
Rot / Weiß / Rosé	0,5l	17,90
	1,0l	30,90
	Magnum	48,00

Eine genauere Beschreibung unserer Hausweine finden Sie in der separaten Weinkarte, hier bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl weiterer Weine.

Champagner Veuve clicquot Ponsardin

Brut 0,7l ⁵	145,00
Brut Piccolo 0,375l ⁵	77,50

Cava & Prosecco

Prosecco Piccolo 0,2l ⁵	7,50
Cava Brut Piccolo 0,2l ⁵	10,50
Prosecco 0,75l ⁵	27,90
Cava Brut Codorniu 0,75l ⁵	38,50

Dessertweine

Fragen Sie uns nach
unseren saisonal
variierenden Vintage-
Portweinen und
Spätlese-Dessertweinen.

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Legende:

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 chininhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Süßungsmittel |
| 3 mit Antioxidantien | 9 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker (Hefeextrakt) | 10 geschwärzt |
| 5 mit Schwefeldioxid; Sulfite | 11 gewachst |
| 6 koffeinhaltig | 12 gentechnisch verändert |
| | 13 mit Alkohol |

Für Allergiker:
Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!



Party-Service / Catering



Steaks, argentischer Asado (typisch argentinischer Mixgrill); kaltes/warmes Buffet; Spanferkel/Lamm am Spieß; spanische Tapas.



Messe-Catering, Fingerfood;
Weine aus Chile/Argentinien.
Mit Holzkohlengrill und südamerikanischer
Folklore. Unser Angebot nach Ihren
Wünschen.



Geschirr, Standtische, Schirme,
Zapfanlagen, Kühlmöbel und alles,
was wir für unseren Service brauchen,
stellen wir zur Verfügung.

Informieren Sie sich.

www.la-pampa.de