

HEISSE GETRÄNKE			
Tasse Kaffee ³		3,40	
Espresso ³		2,80	
Doppelter Espresso ³		3,10	
Cappuccino ³		3,60	
Latte Macchiato ³		3,90	
Milchkaffee ³		3,90	
Heiße Schokolade		3,10	
Glas Tee		2,90	
SOFTDRINKS 0,3 l 0,4 l			
Coca-Cola ^{1,3,12}		3,50	4,50
Coca-Cola light/zero ^{1,3,11,12,13}		3,50	4,50
Fanta ^{1,5,12,13}		3,50	4,50
Sprite ^{12,13}		3,50	4,50
Spezi ^{1,3,5,12,13}		3,50	4,50
Apfelschorle		3,30	4,40
VELTINS Fassbrause je Sorte	Fl. 0,33 l	3,50	
Bad Pyrmonter Naturell	Fl. 0,25 l	3,00	
Bad Pyrmonter Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,00	
Bad Pyrmonter Naturell	Fl. 0,75 l	7,00	
Bad Pyrmonter Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00	
SCHWEPPEs			
Bitter Lemon ⁴	0,3 l	3,50	
Ginger Ale ¹	0,3 l	3,30	
Tonic Water ⁴	0,3 l	3,30	
SÄFTE & SCHORLEN			
Orangensaft	0,2 l	3,10	
Apfelsaft, klar	0,2 l	3,10	
Schwarze Johannisbeere-Nektar	0,2 l	3,10	
Maracuja-Nektar	0,2 l	3,10	
Ananassaft	0,2 l	3,10	
Grapefruitsaft	0,2 l	3,10	
Tomatensaft	0,2 l	3,10	
Traubensaft	0,2 l	3,10	
Bananen-Nektar	0,2 l	3,10	
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	3,10	
KiBa	0,3 l	3,90	
Saftschorle nach Wahl	0,3 l	4,00	
Saftschorle nach Wahl	0,4 l	4,50	
FASSBIER			
VELTINS Pilsener	4,8 % 0,3 l	3,80	
VELTINS Pilsener	4,8 % 0,4 l	4,80	
Alsterwasser	ca. 2,5 % 0,3 l	3,50	
Alsterwasser	ca. 2,5 % 0,4 l	4,50	
Grevensteiner Landbier	5,2 % 0,3 l	3,80	
Grevensteiner Landbier	5,2 % 0,5 l	5,80	
Pilleken	5,2 % 0,3 l	3,80	
Pilleken	5,2 % 0,5 l	5,80	
Diesel „Cola Bier“	ca. 2,5 % 0,4 l	4,60	
FLASCHENBIER			
Maisel's Weisse	5,2 % 0,5 l	5,50	
Maisel's Weisse Kristall	5,1 % 0,5 l	5,50	
Maisel's Weisse Dunkel	5,2 % 0,5 l	5,50	
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5,50	
VELTINS Alkoholfrei	0,33 l	3,50	
VELTINS Malz	0,0 % 0,33 l	3,50	
In den Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:			
1: mit Farbstoff	8: aus Mandeln hergestellt		
2: mit Konservierungsstoff(en)	9: mit Geschmacksverstärker		
3: koffeinhaltig	10: mit Sahne hergestellt		
4: chininhaltig	11: enthält eine Phenylalaninquelle		
5: mit Antioxidationsmittel	12: mit Säuerungsmitteln		
6: mit Phosphat	13: enthält Süßstoffe		
7: mit Milchetweiß	14: enthält Verdickungsmittel		
APERITIFS & BITTERS			
Sherry Medium	17,5 % 5 cl	3,30	
Sherry Dry	17,5 % 5 cl	3,30	
Martini Bianco	14,4 % 5 cl	3,30	
Martini Rosso	14,4 % 5 cl	3,30	
Underberg	44 % 2 cl	2,40	
Jägermeister	35 % 2 cl	2,40	
Averna	32 % 2 cl	2,60	
Ramazzotti	30 % 2 cl	2,60	
Fernet Branca	40 % 2 cl	2,60	
Campari ^{1,4}	25 % 4 cl	2,90	
Aperol Spritz	15 % 5 cl	6,70	
Lillet Wild Berry	17 % 5 cl	6,70	
SPIRITUOSEN			
Malteser	40 % 2 cl	2,50	
Linie Aquavit	41,5 % 2 cl	2,90	
Aalborg Jubiläums Aquavit	42 % 2 cl	2,80	
Bacardi	40 % 2 cl	2,60	
Moskovskaya Wodka	37,5 % 2 cl	2,60	
Obstler	40 % 2 cl	2,60	
Williams Christ	38 % 2 cl	2,90	
Himbeergeist	40 % 2 cl	2,90	
Grappa	40 % 2 cl	2,90	
Sambuca	40 % 2 cl	2,90	
Raki	45 % 2 cl	2,90	
Hacienda Spezial (brennend)	40 % 4 cl	4,30	
Baileys Cream ^{1,3,7}	17 % 4 cl	3,50	
LONGDRINKS			
Bacardi-Cola ^{1,3,12}	0,2 l	5,00	
Weinbrand-Cola ^{1,3,12}	0,2 l	5,00	
Whisky-Cola ^{1,3,12}	0,2 l	5,00	
Wodka-Lemon ⁴	0,2 l	5,00	
Campari-Soda ^{1,4} oder Orange ^{1,4}	0,2 l	5,00	
Raki mit Wasser (Löwenmilch)	0,2 l	5,00	
COGNAC & BRANDY			
Remy Martin VSOP	40 % 2 cl	4,00	
Hennessy VSOP	40 % 2 cl	4,00	
Osborne Veterano	36 % 2 cl	2,90	
WHISKY			
Ballantines (Scotch ¹)	40 % 2 cl	3,30	
Jack Daniels (Bourbon ¹)	40 % 2 cl	3,80	
Jim Beam (Bourbon ¹)	40 % 2 cl	3,30	
Chivas Regal (Scotch ¹)	40 % 2 cl	4,40	
TEQUILA			
Tequila weiß	38 % 2 cl	2,80	
Tequila gold	38 % 2 cl	2,80	
SEKT			
Glas Sekt	0,1 l	3,90	
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,00	
Schloss Oppmann (demi)	11,5 % Fl. 0,75 l	18,50	
Schloss Oppmann (dry)	11,5 % Fl. 0,75 l	22,00	
COCKTAILS ALKOHOLFREI			
Ipanema		6,70	
Ginger Ale, Lime Juice, Limetten und bauner Zucker			
Phantasia		7,70	
Bananensirup, Ananas- und Orangensaft, Blue-Curaçao-Sirup			
St. Jose		6,10	
Ein erfrischender Sommerdrink, gemixt aus Ananassaft und Fruchteis			
HACIENDA-Cocktail		7,70	
Bananensaft, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne ¹⁰			
Südseetraum		7,70	
Grapefruitsaft, Ananas- und Maracujasaft, Bananensirup			
Cinderella		7,70	
Orangen- und Ananassaft, Coconut-Cream, Granatapfel-Sirup (Grenadine) und Sahne ¹⁰			
Baby-Piña-Colada		7,70	
Ananassaft, Coconut-Cream und Sahne ¹⁰			
Eis-Shakes		5,50	
Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Banane			
ALKOHOLHALTIG			
Caipirinha		7,80	
Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Zucker			
Pina Colada		8,80	
White Bacardi, Ananassaft, Coconut-Cream, Sahne			
Tequila Sunrise		8,40	
Weißer Tequila, Orangensaft, Zitronensaft und Granatapfel-Sirup			
Pink Elephant		8,80	
Brauner Rum, Maracujanektar, Granatapfel- und Bananen-Sirup, Zitronen- und Grapefruitsaft			
Planters Punch		8,80	
Brauner Rum, White Bacardi, Triple Sec, Granatapfel-Sirup, Orangen-, Ananassaft, Zitronensaft, Muskatnuss			
Green Poison		8,80	
Weißer Tequila, Blue-Curaçao-Sirup, Coconut- Cream, Maracujanektar und Zitronensaft			
El Dorado		8,80	
Weißer Tequila, Triple Sec, Bananen-Sirup, Orangen-, Ananas-, Bananensaft			
Zorro		8,80	
Weißer Tequila, Triple Sec, Blue-Curaçao-Sirup, Grapefruitsaft und Tonic Water			
KÖSTLICHE DESSERTS			
Eis & Heiß		6,00	
Vanille-Eiscreme ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ¹⁰			
Nuss-Genuss		6,00	
Eissorten: Walnuss, Pistazie und Schokolade garniert mit Nüssen, Pistazien und einem Sahnehäubchen ¹⁰			
Banana Boat		6,00	
Vanille ¹ - und Schokoladen-Eiscreme, mit Bananenstückchen garniert, mit Schokoladensauce, Sahne ¹⁰ und Mandelsplittern ⁸			
Gemischtes Eis		4,50	
3 Kugeln Eis nach Ihrer Wahl			
Eiskaffee		4,00	
Eisgekühlter Kaffee ³ mit Vanille-Eiscreme ¹ und Sahne ¹⁰			
Rote Grütze		5,00	
Vanille-Eiscreme mit Roter Grütze und Sahne			
Schoko-Kuss		5,00	
Schokoladen- und Stracciatella-Eiscreme ¹ , garniert mit Sahne ¹⁰ und Schokoladensauce			
Coupe Danmark		5,00	
Vanille-Eiscreme ¹ mit Schokoladensauce und Sahne ¹⁰			
Sanfter Engel		5,00	
Orangensaft mit Vanille-Eiscreme ¹			
Warmer Apfelstrudel		7,00	
Apfelstrudel mit Vanille-Eiscreme ¹ und Sahne ¹⁰			
Feiern Sie bei uns, zu jedem Anlass! Bitte sprechen Sie uns an.			
UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN			
Montag Ruhetag			
Dienstag bis Donnerstag: 12:00 – 22:00 Uhr			
Freitags bis Samstag: 12:00 – 23:00 Uhr			
Sonn- und Feiertage: 11:00 – 22:00 Uhr			

www.hacienda-hildesheim.de

RESTAURANTE • CAFÉ

HACIENDA®

RODIZIO, STEAK, FISCH
UND MEHR...

„Bem vindo!
Herzlich willkommen!“

Das Spezialitäten-Restaurant
Die Top-Adresse für Feinschmecker

„Hier ist der Gast noch König!“

SALATE

- | | |
|---|-------|
| 1. Hacienda Salat | 16,90 |
| Gemischter Salat mit Rindfleischstreifen, dazu Baguette-Brot | |
| 2. Spezial Salat | 15,90 |
| Gemischter Salat mit Käse ⁷ und Fetakäse, dazu Baguette-Brot | |
| 3. Salat-Bar (Selbstbedienung) | 10,00 |
| Mit einer großen Auswahl an frischen Zutaten und leckeren Dressings, können Sie sich Ihren Salat nach Belieben selbst zubereiten. | |
| 4. American Salat | 16,90 |
| Gemischter Salatteller mit gegrillter Putenbrust, dazu Baguette-Brot | |
| 5. Thunfisch-Salat | 14,90 |
| Gemischter Salat mit Thunfisch, dazu Baguette-Brot | |

SUPPEN

- | | |
|-------------------------------------|------|
| 6. Tomatensuppe⁹ | 6,00 |
| Mit Sahnehäubchen ¹⁰ | |
| 7. Französische Zwiebelsuppe | 6,00 |
| Mit Käse überbacken | |
| 8. Gulaschsuppe⁹ | 6,50 |
| „Nach Art des Hauses“ | |

KLEINE GERICHTE & VEGETARISCHES

- | | |
|--|-------|
| 13. Burrito Vegetaria | 14,90 |
| Gebratenes Gemüse mit Käse ⁷ überbacken, dazu Reis | |
| 14. Puten-Medaillons | 15,90 |
| mit Champignons in Rahmsauce, dazu Hacienda-Brot | |
| 15. Tapas Teller | 15,00 |
| Oliven-Mix, Frischkäse-Pepperoni, Käse, Schinken und versch. Antipasti-Varianten, dazu Baguette-Brot | |
| 16. Gemüse-Potato | 14,90 |
| Große Ofenkartoffel (Baked Potato) mit Sour Cream und geröstetem Gemüse, dazu Baguette-Brot | |
| 17. Gourmet-Gemüseteller | 14,90 |
| Verschiedene Gemüsesorten mit Käse ⁷ überbacken, dazu Baguette-Brot | |
| 18. Blattspinat mit Scampi | 16,90 |
| überbacken mit zart-schmelzendem Käse ⁷ , dazu Baguette-Brot | |
| 19. Gebackener Camembert | 12,50 |
| mit Preiselbeeren und Hacienda-Brot | |
| 20. Gegrillter Fetakäse | 11,90 |
| mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Hacienda-Brot | |
| 21. Gebackener Fetakäse | 11,90 |
| dazu Hacienda-Brot | |

Allergien und Unverträglichkeiten Verehrte Gäste!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gerne informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 12 Jahre)

- | | |
|--|-------|
| 9. Rodizio für Kinder | 17,00 |
| 10. Junior-Steak | 10,00 |
| Puten- oder Schweine-Steak, dazu Pommes frites und Ketchup | |
| 11. Grillteller für Kinder | 11,00 |
| Drei kleine Steaks mit Pommes frites und Ketchup | |
| 12. Putenschnitzel „Wiener Art“ | 12,00 |
| mit Pommes frites und Ketchup | |

BEILAGEN

- | | |
|---|------|
| Kleiner Salat | 6,00 |
| 22. Hacienda-Brot | 2,00 |
| 23. Pommes frites | 5,00 |
| 24. Kroketten | 5,00 |
| 25. Gedünstete Zwiebeln | 4,00 |
| 26. Brokkoli oder Blumenkohl | 4,00 |
| 27. Geröstete Champignons | 5,00 |
| 28. Baked Potato mit Sour Cream ⁹ | 4,00 |
| 29. Sour Cream⁹ | 2,00 |
| 30. Kräuterbutter⁹ | 2,00 |
| 31. Blattspinat „nach Art des Hauses“ | 4,00 |
| 32. Bratkartoffeln mit Speck | 4,00 |
| 61. Ketchup oder Mayonnaise | 1,00 |
| 62. Knoblauch oder scharfe Soße | 2,00 |

BESONDERS ZU EMPFEHLEN ...

- | | |
|---|-------|
| 33. Gemüsepfanne mit Putenbruststreifen | 18,50 |
| mit feiner Café de Paris Sauce und Butterreis | |
| 34. Mexico-Pfanne | 23,90 |
| Gedünstete Rindfiletspitzen mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Kidneybohnen, pikant mit Butterreis | |
| 35. Filet „Tournedo“ | 27,90 |
| Zwei Rinderfilets mit würziger Pfeffersauce, dazu Kaisergemüse und Kroketten | |
| 36. Rumpsteak „Cebola“ | 30,90 |
| mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | |
| 37. Rumpsteak „Europa“ | 30,90 |
| mit frischen Champignons in feiner Rahmsauce, dazu knusprige Pommes frites | |
| 38. Schweinemedallions „Madagaskar“ | 21,90 |
| Drei kleine Medallions mit Pfefferrahmsauce, dazu Kaisergemüse und Pommes frites | |
| 39. Filetteller „Texas“ | 23,90 |
| Zartes Rinderfilet und aromatisches Schweinefilet gegrillt, mit pikanter Mais-Paprika-sauce, Brokkoli und Kroketten | |

WIR GRILLEN FÜR SIE! (ALL YOU CAN EAT) RODIZIO Brazilian BBQ



RODIZIO Brazilian BBQ – Preis pro Person

Verschiedene hochwertige Fleischspezialitäten am Spieß, wie z. B. Argentinisches Rinderhüftsteak, T-Bone-Steak, Rib-Eye-Steak (Entrecôte), Kalbfleisch, Lammfleisch, Tafelspitz „Picanha“ vom Rind und viele weitere Fleischsorten, werden vom Cortador in knusprigen und saftig zarten Scheiben, direkt auf ihren Teller geschnitten, soviel Sie essen können.

All Inclusive Salat, Saucen, Gemüse und saisonale Beilagen wie z. B. Reis, Bohnen, Chili con Carne, Kartoffelspalten und vieles mehr, dazu eine große Auswahl an der Salatbar mit verschiedenen Dressings und hausgemachten Saucen.

Für den Geschmack:

Um auch die höchsten Geschmacksansprüche zu befriedigen, benutzen wir fast ausschließlich feinstes Argentinisches Rindfleisch für unsere Zubereitung. Die Fleischspieße werden auf einem speziellen, sich drehenden Rodizio-Grill auf echter Eukalyptus-BBQ-Holzkohle gegrillt und extra für Sie zubereitet.

40. RODIZIO komplett pro Person 35,90

Rodizio können Sie von Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr bei uns **auf Vorbestellung** genießen. An Sonn- und Feiertagen auch von 12.00 bis 15.00 Uhr

Reservierungen sind bindend, da das Fleisch extra für Sie zubereitet wird.

Empfehlung: Bitte rufen Sie uns an: 05121 / 21212

Die Abbestellung einer Reservierung für das Rodizio oder eine Minderung der Personenanzahl, kann spätestens 2 Stunden (120 Min.) vor Ihrer Reservierung abgesagt werden.

Guten Appetit

Tischreservierung
empfehlenswert!

SONNTAGS-BRUNCH

Inklusive Salatbar und Rodizio

Jeden Sonntag ab 11.00 Uhr

pro Person 30,50

Ihre Getränke-Auswahl: Zur Begrüßung reichen wir Ihnen 1 Glas Sekt oder Orangensaft. Bis 12.30 Uhr Kaffee und Tee satt, soviel Sie mögen!

Zum Essen bieten wir Ihnen: Selbstbedienung an einem reichhaltigen kalt-warmen Buffet bestehend aus frischen Brötchen, Wurstaufstrich, diversen Käsesorten, geräuchertem Fisch, Rührei, frischem Obst und vielem mehr ... Selbstbedienung an unserer reichhaltigen Salatbar mit bunten, knackigen Salaten und mehr ...

Inklusive Rodizio satt: Es werden große Teller für das Rodizio gereicht. Ihr Appetit bestimmt die Portion! (Alternativ können Sie sonntags natürlich auch wie gewohnt á-la-Carte speisen.)



ARGENTINISCHE STEAKS VOM LAVASTEIN-GRILL



Beste Rinderfleisch-Qualität aus Argentinien, fachmännisch gegrillt.
Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: rot (englisch), rosa (medium) oder durch (well-done).

- | | | |
|--|---|-------|
| 41. Rumpsteak – ca. 250 g | Rumpsteak (Roastbeef) mit klassischem Fettrand, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 29,90 |
| 42. Gaucha-Steak – ca. 300 g | Großes Rumpsteak, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 34,90 |
| 43. Rib-Eye-Steak (Entrecôte) – ca. 300 g | Besonders saftig durch das markante Fettauge, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 34,90 |
| 44. Filetsteak – ca. 230 g | Das zarteste Stück vom Rind, mit gerösteten Champignons, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 33,90 |
| 441. Filetsteak „Grande“ – ca. 300 g | Das Filetsteak für den großen Appetit! | 36,90 |
| 45. Pfeffersteak – ca. 250 g | Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce, dazu Kroketten und Baguette-Brot | 30,90 |
| 451. Pfeffersteak „Grande“ – ca. 300 g | Das Pfeffersteak für den großen Appetit! | 34,90 |
| 46. Hacienda-Steakteller – ca. 300 g | Drei verschiedene Steaksorten mit gerösteten Champignons und Brokkoli, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 27,90 |
| 47. Lamm-Steak – ca. 250 g | Zartes Lammrücken-Steak mit Brokkoli, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 29,90 |
| 48. Putenbrust-Steak – ca. 280 g | Mit Blumenkohl, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 21,90 |
| 49. Schweinefilet-Steak – ca. 280 g | Mit Blumenkohl, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ , Kräuterbutter und Baguette-Brot | 21,90 |
| 51. Texas-Steak – ca. 250 g | Rumpsteak (Roastbeef) mit hausgemachter Steaksauce, herzhaften Bratkartoffeln und Baguette-Brot | 30,90 |
| 52. Dry Aged T-Bone-Steak – ca. 700 g | Für den großen Hunger! Mit Kräuterbutter und deftigen Bratkartoffeln | 41,50 |

KULINARISCHE PLATTEN (ab 2 Personen)

- | | |
|--|---|
| 59. Feinschmecker-Platte
pro Person 29,90
Lammsteaks, Schweinefilets, Putensteaks und HACIENDA-Würstchen, dazu Brokkoli, Blumenkohl und Kroketten | 60. Steak-Platte des Hauses
pro Person 32,90
Rinderfilets, Rumpsteaks und Schweinefilets und Pute im Speckmantel, dazu geröstete Champignons, Brokkoli und Kroketten |
|--|---|

KÖSTLICHKEITEN AUS MEEREN & SEEN

- | | | |
|---------------------------------------|---|-------|
| 53. Lachssteak – ca. 250 g | Feinster Lachs mit feiner Kräutersauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream ⁹ und Baguette-Brot | 23,90 |
| 54. Seezungenfilet – ca. 250 g | Mit feiner Kräutersauce, dazu Brokkoli mit Butterreis | 21,90 |
| 55. Zanderfilet – ca. 250 g | Edelfisch mit leicht nussiger Note. Mit feiner Kräutersauce, Brokkoli und Kroketten | 21,90 |
| 56. Garnelen „de Luxe“ | Ausgesuchte Garnelen in der Pfanne mit Zwiebeln gedünstet, mit Weißwein abgelöscht, dazu Butterreis und Baguette-Brot | 26,90 |
| 57. Fischplatte | Vier verschiedene Fischarten mit feiner Kräutersauce, Brokkoli und Butterreis | 27,50 |
| 58. Rotbarschfilet – ca. 250 g | Zarter Weißfisch ohne Gräten, mit feiner Kräutersauce, Blattspinat und knusprigen Kroketten | 19,50 |