


# MENÚ

## ENTRADAS

Vorspeisen

### ENSALADA CAMPESTRE DE REMOLACHA Y QUESO DE CABRA

Frischer Salat mit gebackener Rote Beete und  
Ziegenfrischkäse 


7,50

### SOPA PARMENTIER

Kartoffel-Porree Suppe 

4,00

### BUÑELOS DE ACELGA Y REMOLACHA

Mangold und Rote Beete Krapfen mit  
Sriracha Mayonnaise und Basilikum Mayonnaise 

5,00

### PROVOLONE PARA 1-2 PERSONAS

Gratinierter Provolone<sup>1</sup> für 1-2 Personen 

7,70

### CHORIZO CASERO

Hausgemachte Chorizo mit  
Chimichurri-Salsa und Brot

4,50

### LENGUA A LA VINAGRETA

Rinderzunge mit einer leichten Vinaigrette und Ei

7,00

### CARPACCIO

Carpaccio vom Rind mit Wildkräutern und Parmesan

8,50

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

1 Mit Konservierungsstoff. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.

# MENÚ

## PLATOS PRINCIPALES

Hauptspeisen

### 3 EMPANADAS A ELECCIÓN CON 3 SALSAS

3 Empanadas nach Wahl mit 3 Salsas  
(weitere Empanadas können für je 3,00 EUR dazubestellt werden)

10,00

### CHIVITO CANADIENSE AL PAN

Chivito im Brot mit Steakhüfte (Uruguay), Kochschinken<sup>1,3,8</sup>, Mozzarella, Bacon, Ei, gegrillter Paprika, Salat, Tomate und Pommes


12,00

### CHIVITO CANADIENSE AL PLATO

Chivito Menu mit Steakhüfte (Uruguay), Kochschinken<sup>1,3,8</sup>, Mozzarella, Bacon, Ei oder Spiegelei, gegrillter Paprika, Salat, Tomate, Ensalada Rusa und Pommes

15,50

### CANELONES DE ESPINACA, ACELGA Y RICOTTA

Hausgemachte Canelones (uruguayischer Art) mit Spinat, Mangold, Ricotta und Mais 

11,00

### MILANESAS A LA NAPOLITANA

Rinderschnitzel aus uruguayischem Hüftsteak mit Kochschinken<sup>1,3,8</sup>, Mozzarella, einer leichten Tomatensauce, Salat und Pommes

16,50

### CHORIZO AL VINO BLANCO CON PURÉ DE PAPA

2 hausgemachte Chorizos auf einer Weißweinsauce mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffelpüree

15,00

### CORAZON DE CUADRIL CON VERDURAS ASADAS

200 g Hüftsteak (Uruguay) mit Grillgemüse und einer Rotweinsauce

19,50

### RIB-EYE STEAK CON PURÉ DE PAPA

250 g Rib-Eye Steak (Uruguay) mit Kartoffelpüree und Demi-Glace Sauce

21,50

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

1 Mit Konservierungsstoff. 3 Mit Antioxidationsmitteln. 8 Mit Phosphat. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergienliste.

# MENÚ

## SALSAS / COMPLEMENTOS

Saucen / Extras

3 SALSAS CASERAS Chimichurri, Salsa Criolla, Ajo y Perejil	1,50	ENSALADA VERDE Grüner Beilagensalat	3,50
PAN Brotkorb	1,50	PURÉ DE PAPA Kartoffelpüree	3,00
SALSA DE VINO Weinsoße	0,80	PAPAS FRITAS Pommes	3,00
MAYONESA SRIRACHA pikante Sriracha Mayonnaise	0,80	VERDURAS ASADAS Grillgemüse	4,50
MAYONESA BASIL Mayonnaise mit Basilikum	0,80	ENSALADA RUSA Salat mit Kartoffel, Möhren, Erbsen und Mayonnaise	3,00

## COMIDAS PARA NIÑOS

Kinderteller

1 EMPANADA PARA NIÑOS  
CARNE PICADA O ESPINACA Y RICOTTA  
1 Empanada mit Rindfleisch -oder Spinatfüllung

3,00

CHURRASCO CON PURÉ DE PAPA  
Steakhüfte (Uruguay) mit hausgemachtem Kartoffelpüree

6,00

CHIVITO MINI

Mini Chivito im Brot mit Steakhüfte (Uruguay), Kochschinken<sup>1,3,8</sup>, Mozzarella, Bacon, Ei, gegrillter Paprika, Salat, Tomate und Pommes

7,00

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

1 Mit Konservierungsstoff. 3 Mit Antioxidationsmitteln. 8 Mit Phosphat. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.

# MENÚ

## EMPANADAS

Empanadasorten

### EMPANADA DE CARNE PICADA

Mit Rindfleisch, grünen Oliven, Rosinen, Ei und Zwiebeln

### EMPANADA DE CARNE CORTADA A CUCHILLO

Mit zarter Steakhüfte (Uruguay), Lauchzwiebeln, rote Paprika, Peperoni und Zwiebeln

### EMPANADA DE POLLO

Mit Maishähnchen, Lauch, rote Paprika, Ei und einer würzigen Tomatensauce

### EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO

Mit Kochschinken<sup>1,3,8</sup>, Mozzarella, Gouda, Ei und Oregano

### EMPANADA DE QUESO, CEBOLLA Y PANCETA

Mit Mozzarella, Gouda, Zwiebeln, geräucherter Schinken, Ei und Oregano

### CANASTITA DE 5 QUESOS

Mit Gouda, Cheddar<sup>2</sup>, Mozzarella, Ricotta, Emmentaler, Petersilie und Chilli 🌿

### EMPANADA DE ESPINACA Y RICOTTA

Mit Spinat, Ricotta, Parmesan, Paprika und Zwiebeln 🌿

### EMPANADA DE BRÓCOLI Y RICOTTA

Mit Brokkoli, Ricotta, Emmentaler und Zwiebeln 🌿

### EMPANADA DE QUESO Y CEBOLLA

Mit Mozzarella, Gouda, Zwiebeln, Ei, Oregano und Petersilie 🌿

### EMPANADA DE FETA, TOMATE SECO Y CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA

Mit Feta (Schafskäse), getrockneten Tomaten, karamellisierten, roten Zwiebeln und Oregano 🌿

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

1 Mit Konservierungsstoff. 2 Mit Farbstoff. 3 Mit Antioxidationsmitteln. 8 Mit Phosphat. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.

# MENÚ

## POSTRES

Dessert

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE  
Vulkan aus Milchkaramell-Creme

+ EXTRA BOLA HELADO  
Extra Kugel hausgemachtes Eis

POSTRE CHAJÁ  
Biskuit Törtchen mit eingelegten Pfirsichen,  
Baiser, Dulce de Leche und Sahne

5,50

2,00

6,00

SOUFFLE MARTÍN FIERRO

Quitten Soufflé mit einer Creme aus  
Emmentaler und Gouda

2 BOLAS DE HELADO CASERO

2 Kugeln hausgemachtes Eis

ALFAJOR DE MAICENA

Doppelkeks aus Maismehl mit  
Dulce de Leche gefüllt und Kokos umhüllt

5,50

4,00

2,50

## BEBIDAS CALIENTES

Heißgetränke

ESPRESSO **LAVAZZA** 2,50

DOPPELTER ESPRESSO **LAVAZZA** 4,00

ESPRESSO MACCHIATO **LAVAZZA** 2,80

CAPPUCCINO **LAVAZZA** 3,50

AMERICANO **LAVAZZA** 3,00

ASSAM TEE 2,80

EARL GREY TEE 2,80

GRÜNER TEE 2,80

PEFFERMINZ TEE 2,80

# BEBIDAS

## VINO BLANCOS / ROSADOS

Weißweine / Rosé

0,2 l | 0,75 l

### VINO DE LA CASA (CHARDONNAY 2018)

Hauswein\*

4,00

### WEINSCHORLE

3,90

### PEDREGAL SAUVIGNON BLANC 2015

Aromen von Passionsfrucht, grünem Apfel und frischen Blumen mit einem angenehmen Abgang\*

6,00 | 22,00

### PEDREGAL CHARDONNAY 2016

Komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, tropische Note von Banane und Ananas, anhaltender Abgang aus wohl balancierter Säure, Frucht- sowie mineralische Noten\*

6,50 | 24,00

### PEDREGAL ROSÉ SYRAH CABERNET FRANC 2016

Dezentes Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und Kirschblüten, wohl balancierte Säure mit einem weichen Abgang\*

6,50 | 24,00

### GARZÓN ALBARIÑO RESERVA

Aromen von weißem Pfirsich, Grapefruit und florale Noten wie Jasminblüten, leichte mineralische Note, frischer und fruchtiger Abgang\*

8,00 | 28,00

## ESPUMANTES

Perlendes

0,1 l | 0,75 l

### VILLA SANDI IL FRESCO PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC TREVISO

4,00 | 28,00

### CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE

65,00

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

\*Enthält Sulfite. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.

# BEBIDAS

## VINOS TINTO

Rotweine

0,2 l 0,75 l

VINO DE LA CASA (CABERNET SAUVIGNON / MERLOT 2018)

4,00

Hauswein\*

PEDREGAL TANNAT 2015

6,50 24,00

Aromen von dunklen Früchten, Sauerkirsch, Feige, Schokolade, rauchige Noten und Spuren von Vanille und Gewürzen, Tannine besonders ausgeprägt und präsent\*

PEDREGAL CABERNET SAUVIGNON 2015

6,50 24,00

Intensive Aromen von dunklen Waldbeeren, Zartbitterschokolade und Pfeffer, anhaltende Fruchtaromen, reife Beeren und feine Tabaknote\*

KM.0 RESERVA MALBEC 2014

7,50 26,00

Warme Aromen von Pflaumen, schwarzen Kirschen, pfefferige Note, im Hintergrund Nuancen von Vanille und Schokolade\*

OMBÚ TANNAT SYRAH PETIT VERDOT 2015

8,00 27,00

Aromen von dunklen Früchten, Kirschen, Brombeeren und schwarzem Pfeffer, mittlerer Abgang\*

CLASSIC BLEND TANNAT MERLOT CABERNET FRANC 2013

8,00 27,00

Reifes, dunkle Beerenkonfit, ein Hauch von Dörripflaumen und etwas Nougat, mittlere Komplexität, mit feinem Brombeertouch\*

BOUZA MERLOT 2014

8,50 28,00

Duft reifer Brombeeren, Moos aber auch Lakritze und etwas Vanille, ausgeprägter Körper und gute Tannine prägen den Abgang\*

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

\*Enthält Sulfite. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.

# BEBIDAS

## CERVEZAS

Bier

RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,3 l	3,00
RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,4 l	3,90
SCHÖFFELHÖFER HEFEWEIZEN	0,5 l	3,30
SCHÖFFELHÖFER WEIZEN Dunkel	0,5 l	3,30
SCHÖFFELHÖFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	3,30
SOL	0,33 l	4,90
RADLER	0,4 l	3,90
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,20

## REFRESCOS

Erfrischungsgetränke

SELTERS CLASSIC / NATURELL	0,25 l	2,50
SELTERS CLASSIC / NATURELL	0,75 l	6,00
FRITZ KOLA <sup>2,11</sup>	0,2 l	2,50
FRITZ KOLA (ZUCKERFREI) <sup>2,11,5,6,7</sup>	0,2 l	2,50
FRITZ ORANGE <sup>2,3</sup>	0,2 l	2,50
FRITZ ZITRONE <sup>3</sup>	0,2 l	2,50
FRITZ BIO APFELSCHORLE	0,2 l	2,50
BITTER LEMON / TONIC	0,25 l	2,50
MALZTRUNK	0,33 l	2,50

## JUGOS

Säfte

	0,2 l	0,4 l
APFELSAFT (BAUER)	2,50	4,50
ORANGENSAFT (BAUER)	2,50	4,50
TRAUBENSAFT (BAUER)	2,50	4,50

## APERITIVOS

Aperitif

APEROL-SPRITZ	6,50
GIN-TONIC	6,50
HUGO	6,50

## LICORES Y DESTILADOS

Spirits

	2 cl	4 cl
ABSOLUT VODKA	3,50	6,50
GORDON'S DRY GIN	2,50	4,70
GRAPPA TANNAT (URUGUAY)	3,50	6,50
HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	3,50	6,50
RON VACILON 3J. RUM	3,20	6,00
JACK DANIEL'S (TENNESSEE)	4,00	7,50
SAMBUCA MOLINARI	2,50	4,50
SCHLADERER WILLIAMS-BIRNE	3,50	6,50
JÄGERMEISTER		4,00

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

2 Mit Farbstoff. 3 Mit Antioxidationsmitteln. 5 Mit Süßungsmittel Cyclamat. 6 Mit Süßungsmittel Aspartam. 7 Mit Süßungsmittel Acesulfam. 11 Koffeinhaltig.  
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.