

ASADO



STEAKHAUS · ROTISSERIE

Tradition und Qualität seit 1979

Asado ist der Name für ein geselliges, argentinisches Fleischessen nach Gaucho-Art

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Suppen

- 47 **EL GAUCHO-SUPPE** pikante Gulaschsuppe 4,90

Vorspeisen

- 94 **KNOBLAUCHBROT** hausgemacht 3,80
95 **BRUSCHETTA** geröstete Baguettescheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Kräutern 4,80
44 **RINDFLEISCHSALAT „ARGENTINA“** 8,90
ein kalter, bunter Fleischsalat, sehr herzhaft, mit viel Gemüse und Gewürzen
46 **GEBACKENE CHAMPIGNONS** mit Knoblauchsauce¹ 6,90
39 **GEBACKENER CAMEMBERT** 5,50
mit Preiselbeeren & Knoblauchsauce¹

Salatpalette

- 37 **SALAT-BOWL** - kleiner gemischter Salat 4,20
40 **GEMISCHTER SALAT** 5,20
bestehend aus fr. Salaten der Saison
41 **TOMATENSALAT** mit frischen Zwiebeln 5,90
42 **GURKENSALAT** 5,20
43 **GEMISCHTER SALAT** mit gegrillten Putenstreifen 10,90
76 **PAMPASSALAT** mit gegrillten Garnelen 14,90
77 **PAMPASSALAT** mit gegrillten Rinderhüftsteakstreifen 14,90
92 **THUNFISCHSALAT** 8,90
gemischter Salat mit Ei, Oliven^{8,9} und Peperoni
93 **SCHAFSKÄSESALAT** 7,50
gemischter Salat mit Schafskäse und Peperoni

WÄHLEN SIE DAZU IHR DRESSING:

Kräuterdressing aus Essig & Öl – Spezial-Hausdressing^{1,9}
Balsamico-Senf-Dressing – Joghurtdressing

**MUSTER
media
AGENT**
WIRTSCHAFTS
UNIVERSITÄT
BERLIN

Alle Preise einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung.
Nur maschinell erstellte Rechnungen sind gültig.

Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Karte für Allergiker

ASADO - Steaks

- 24 **MININACKENSTEAK** – vom Schwein 140 g* 11,90
25 **MINIHÜFTSTEAK** – vom Rind 120 g* 14,90
26 **MINIFILETSTEAK** – vom Rind 120 g* 18,90
11 **MINIFILET** – vom Schwein 120 g* 13,90
Alle Ministeaks mit Salat, gebackener Kartoffel oder Pommes frites
13 Auf Wunsch alle Steaks mit geschrotetem schwarzem Pfeffer 1,50

- HÜFTSTEAK** 1 200 g* 14,50
rustikal und deftig 2 300 g* 20,50
ENTRECÔTE 4 200 g* 18,50
leicht durchwachsen, herzhaft 5 300 g* 27,00
RUMPSTEAK 6 200 g* 18,50
für den Kenner 7 300 g* 27,00
FILETSTEAK 8 200 g* 23,50
das Beste vom Rind 9 300 g* 34,00

Wie dürfen wir
Ihr Steak grillen?
english = blutig
medium = rosa
well done = durch

Auf Wunsch alle Steaks auch als 400g*, 500g* und 600g* erhältlich

*) Frischfleischgewicht

ASADO - Spezialitäten

- LAMMFILET** 27 200 g* 19,90
Filet vom zarten Lamm mit Kräuterbutter 28 300 g* 29,90
19 **SPARE RIBS 400 g*** 14,90
Schweinerippen mit einer pikanten Sauce bestrichen.
Diese Spezialität isst man mit der Hand
29 **SCHWEINENACKENSTEAK** ein zartes, 200 g* 13,00
saftiges, durchwachsendes Steak mit gebackener Kartoffel
78 **GRILLPFANNE** Hüftsteak, Schweinefilet, Nackensteak 17,50
mit Röstzwiebeln, Zucchini, Kräuterbutter und Pommes frites
20 **MIXED GRILL** 18,00
Lamm – Schwein – Rind (Steaks)
mit Röstzwiebeln und Pommes frites
18 **PUTENSTEAK GEGRILLT** 14,50
mit Champignon-Rahmsauce und Pommes frites
10 **„RATSHERRNPFANNE“** drei Schweinemedallions 19,00
mit Krokettten, frischem Gemüse und Champignon-Rahmsauce

Für unsere Steaks verwenden wir südamerikanisches Fleisch

ASADO - Burger

100% schieres Rindfleisch¹², wie ein Steak gegrillt

- 21 **„FRITZ-BURGER“** mit gemischtem Salat und Pommes frites 9,90
22 **„ZWIEBEL-BURGER“** mit Röstzwiebeln und Pommes frites 9,90
74 **HAMBURGER** mit Pommes 9,90
75 **CHEESEBURGER** mit Pommes 10,40

Beilagen

- 30 **Gebackene Kartoffel** 4,40
in Folie, mit Kräuterbutter oder Sauerrahm
31 **Röstzwiebeln** 2,90
32 **Maiskolben** 5,50
33 **Pommes frites** 3,30
34 **Kartoffelkrokettten** 3,30
35 **Kräuterbutter** 1,50
36 **Knoblauchsauce¹** 3,90
96 **Gemüse Teller** 4,50
378 **Bratkartoffeln** 4,50
mit Zwiebeln & Speck⁴
81 **Grüne Bohnen** 4,50
mit Zwiebeln & Speck⁴
379 **Champignon-/ Pfeffer-
Rahmsauce** 3,80
380 **Sauce Bèarnaise** 3,50
89 **Broccoli** 3,90
91 **Grilltomate** 2,00

ASADO - Sea Food

- KOKOS GARNELEN** 79 200 g 21,90
Königscrevetten gebacken im Kokosflocken- 80 300 g 31,90
mantel, dazu hausgemachte Knoblauchsauce¹
oder Thousand Island Dressing^{1,5}
49 **SHRIMPS-COCKTAIL** 15,50
auf Eisbergsalatjulienne mit Thousand Island Dressing^{1,5}
61 **KÖNIGSCREVETTEN⁵ AM SPIESS** 22,00
2 Spieße, dazu Knoblauchvinaigrette¹
oder Thousand Island Dressing^{1,5}
85 **GARNELEN AUS DER PFANNE** 23,50
Königscrevetten in Weißweinsauce, dazu Ofenkartoffel
und Kräuterbutter

„Es ist keine Kunst, ein ehrlicher Mann zu sein,
wenn man täglich Suppe, Gemüse und Fleisch zu essen hat.“

Georg Büchner

(1813 - 1837), deutscher Anatom, Dramatiker, Lustspielautor und Novellist

Quelle: Büchner, Woyzeck, 1836/37

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) chininhaltig, 4) mit Konservierungsstoffen, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel,
11) mit Geschmacksverstärker, 12) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 13) enthält eine Phenylalaninquelle, 14) Stickoxydul, *) Frischfleischgewicht
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!