


# MENÚ

## ENTRADAS

Vorspeisen

### ENSALADA CAMPESTRE DE REMOLACHA Y QUESO DE CABRA

Frischer Salat mit gebackener Rote Beete und Ziegenfrischkäse 


7,50

### LENGUA A LA VINAGRETA

Rinderzunge mit einer leichten Vinaigrette und Ei


8,00

### BUÑELOS DE ACELGA Y REMOLACHA

Mangold und Rote Beete Krapfen mit  
Sriracha Mayonnaise und Basilikum Mayonnaise 

6,50

### PROVOLONE PARA 1-2 PERSONAS

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

7,70

### GAMBAS AL AJILLO

Garnelen in Knoblauchöl und frischer Petersilie

8,80

### CHORIZO CASERO CON ENSALADA DE TOMATE

Hausgemachte Chorizo mit Chimichurri-Salsa, frischem Tomatensalat und Brot

8,00

**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

### CANELONES DE ESPINACA, RICOTTA Y MAÍZ

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

15,00

### GUISADO DE SALSICCIA CON PIMENTÓN-HINOJO-POLENTA

Saftiges Salsiccia-Fenchel-Ragout an einer cremigen Paprika-Fenchel-Polenta mit Parmesan

17,50

### 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

13,50

### 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


16,50

### CHORIZO AL VINO BLANCO CON PURÉ DE PAPA

2 hausgemachte Chorizos mit Weißweinsauce, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelpüree

16,00

### RAVIOLES CON BRIE Y DAMASCOS

Hausgemachte Raviolies gefüllt mit Brie, getrockneten Aprikosen und Walnüssen an einer Sauce Paloise mit Minze und Salbei 

15,50

### CORAZON DE CUADRIL CON VERDURAS ASADAS

200 g Hüftsteak (Uruguay) mit Grillgemüse an einer Rotweinsauce

19,50

### RIB-EYE STEAK CON PURÉ DE PAPA

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

22,50

**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 Allergenliste.

# MENÚ

## 3 EMPANADAS A ELECCIÓN

Pro Person 3 Empanadas nach Wahl mit 3 hausgemachten Salsas

11,50

### 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 Chili 


### 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

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

## SALSAS / COMPLEMENTOS

Saucen / Extras

### SALSAS CASERAS

Chimichurri, Salsa Criolla, Ajo y Perejil 

je 0,80

### ENSALADA VERDE

Grüner Beilagensalat 

4,00

### PAN

Brotkorb 

1,50

### PURÉ DE PAPA

Kartoffelpüree 


3,50

### SALSA DE VINO

Weinsoße


0,80

### PAPAS FRITAS

Pommes 


3,50

### 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 

3,50

### MAYONESA / KETCHUP

0,50

**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  
5,50

+ EXTRA BOLA HELADO  
Extra Kugel hausgemachtes Eis  
2,00

POSTRE CHAJÁ  
Biskuit Törtchen mit eingelegten Pfirsichen, Baiser, Dulce de Leche und Sahne  
7,50

FLAN CON DULCE DE LECHE  
Hausgemachter Flan mit Karamell und Dulce de Leche  
5,00

2 BOLAS DE HELADO CASERO  
2 Kugeln hausgemachtes Eis  
4,00

2 ALFAJORES DE MAIZENA  
Doppelkeks aus Maismehl mit Dulce de Leche gefüllt und Kokos umhüllt  
5,00

## BEBIDAS CALIENTES

Heißgetränke

ESPRESSO <b>LAVAZZA</b>	2,50	ASSAM TEE	2,80
DOPPELTER ESPRESSO <b>LAVAZZA</b>	4,00	EARL GREY TEE	2,80
ESPRESSO MACCHIATO <b>LAVAZZA</b>	2,80	GRÜNER TEE	2,80
CAPPUCCINO <b>LAVAZZA</b>	3,50	PEFFERMINZ TEE	2,80
AMERICANO <b>LAVAZZA</b>	3,00		

**Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**  
Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergenliste.

# BEBIDAS

## APERITIVOS / LONGDRINKS

Aperitif / Longdrinks

APEROL-SPRITZ 4cl Aperol, 1cl Villa Sandi Prosecco DOC, Mineralwasser	6,90
CAMPARI ORANGE 4cl Campari, Orangensaft	6,90
GIN-TONIC 4cl Gordon´s Dry Gin, Tonic	6,90
HUGO 1cl Villa Sandi Prosecco DOC, 2cl Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser	6,90
WODKALONE 4cl Absolut Wodka, Fritz-Limo Honigmelone	7.20
PINKARI 3cl Gordon´s Dry Gin, 2cl Campari, Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	7.20
FRESH HONEY 1cl Villa Sandi Prosecco DOC. Fritz-Limo Honigmelone	6.90
KUBA LIBRE 6cl Ron Vacilon 3J. Rum, Fritz Kola	9.20
WODKA LIMONE 5cl Absolut Wodka, Fritz-Limo Zitrone	9.20
GIN DE LA VIDA 5cl Gordon´s Dry Gin, Fritz-Limo Zitrone	7.20

**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.

# BEBIDAS

## CERVEZAS

Bier

RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,3 l	3,00
RADEBERGER PILSNER VOM FASS	0,4 l	3,90
BERLINER PILSNER	0,5 l	3,90
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,5 l	3,50
SCHÖFFERHOFER WEIZEN KISTALL	0,5 l	3,50
SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL	0,5 l	3,50
SCHÖFFERHOFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	3,50
SOL	0,33 l	3,50
BERLINER RADLER NATURTRÜB	0,5 l	3,90
JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,20

## 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

## REFRESCOS

Erfrischungsgetränke

SELTERS CLASSIC / NATURELL	0,25 l	2,50
SELTERS CLASSIC / NATURELL	0,75 l	6,50
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-LIMO ORANGE <sup>2,3</sup>	0,2 l	2,50
FRITZ-LIMO ZITRONE <sup>3</sup>	0,2 l	2,50
FRITZ-LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDER	0,2 l	2,50
FRITZ-LIMO HONIGMELONE	0,2 l	2,50
BITTER LEMON / TONIC	0,25 l	2,50
MALZTRUNK	0,33 l	2,50

## JUGOS

Säfte

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
APFELSAFT (Bauer)	2,50		4,80
APFELSAFTSCHORLE (Bauer)		3,50	
ORANGENSAFT (Bauer)	2,50		4,80
TRAUBENSAFT (Bauer)	3,00		5,80
TRAUBENSAFTSCHORLE (Bauer)		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.

# BEBIDAS

## VINO BLANCOS

Weißweine

0,2 l 0,75 l

VINO DE LA CASA CHARDONNAY 2018 / CHILE

Hauswein\*

4,20

## WEINSCHORLE

3,90

PEDREGAL SAUVIGNON BLANC 2017 / CANELONES, URUGUAY

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

6,50 24,00

PEDREGAL CHARDONNAY 2018 / CANELONES, URUGUAY

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

25,00

GARZÓN ALBARIÑO RESERVA 2018 / URUGUAY

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

28,00

## VINO ROSADOS

Rosé

0,2 l 0,75 l

PEDREGAL TANNAT ROSÉ 2018 / CANELONES, URUGUAY

Ausdrucksstark, intensiv leuchtend, mit betörenden Aromen von roten Früchten, die sich am Gaumen zu einem vollmundigen Sommerwein mit erfrischender Säure entwickeln\*

6,50 25,00

## ESPUMANTE

Perlendes

0,1 l 0,75 l

VILLA SANDI IL FRESCO PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC TREVISO

5,00 29,00

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 / CHILE\*

4,20

PEDREGAL TANNAT, 2015 / CANELONES, URUGUAY

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

6,50 23,00

NONNI MALBEC 2017 / MENDOZA, ARGENTINIEN

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

6,50 24,00

PEDREGAL CABERNET SAUVIGNON, 2015 / CANELONES, URUGUAY

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

24,00

OMBÚ TANNAT, SYRAH, PETIT VERDOT, 2015 / CANELONES, URUGUAY

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

21,00

BALLENA TANNAT, MERLOT, CABERNET FRANC, 2013 / MALDONADO, URUGUAY

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

28,00

BOUZA MERLOT 2014 / CANELONES, URUGUAY

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

28,00

MIRAS JOVEM MALBEC 2016 / PATAGONIEN, ARGENTINIEN

Potpourri an roten sowie schwarzen Früchten wie Sauerkirschen, Pflaumen, Brombeeren sowie Veilchen und Kräuternoten. Ein Hauch schwarzer Pfeffer trägt zur Spannung bei. Die Reben werden biologisch bewirtschaftet.\*

21,00

MIRAS JOVEM PINOT NOIR 2016 / PATAGONIEN, ARGENTINIEN

Aroma von Himbeeren und Erdbeeren, zarten floralen Noten mit ausgewogener Säure, lebendigen Tanninen und einem langen fruchtig-kräuterigen Abgang. Die Reben werden biologisch bewirtschaftet.\*

21,00

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

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