

MENÚ

ENTRADAS

Vorspeisen

ENSALADA DE VERANO

Frischer Salat mit Cocktailtomaten, Möhren, Pfirsichen, Sonnenblumenkernen und einer fruchtig sommerlichen Vinaigrette 🌿

5,50

ENSALADA CAMPESTRE DE REMOLACHA Y QUESO DE CABRA

Frischer Salat mit gebackener Rote Beete und Ziegenfrischkäse 🌿

7,50

BUÑELOS DE ACELGA Y REMOLACHA

Mangold und Rote Beete Krapfen mit Sriracha Mayonnaise und Basilikum Mayonnaise 🌿

5,50

PROVOLONE PARA 1-2 PERSONAS

Gratinierter Provolone¹ für 1-2 Personen 🌿

7,70

GAMBAS AL AJILLO

Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl und frischer Petersilie

8,80

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^{1,3,8}, Mozzarella, Bacon, Ei, gegrillter Paprika, Salat, Tomate und Pommes


12,00

CHIVITO CANADIENSE AL PLATO

Chivito Menu mit Steakhüfte (Uruguay), Kochschinken^{1,3,8}, 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, Ricotta und Mais 

11,00

MILANESAS A LA NAPOLITANA

Rinderschnitzel aus uruguayischem Hüftsteak mit Kochschinken^{1,3,8}, 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^{1,3,8}, 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^{1,3,8}, 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, Cheddar², 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	5,50	SOUFFLE MARTÍN FIERRO Quitten Soufflé mit einer Creme aus Emmentaler und Gouda	5,50
+ EXTRA BOLA HELADO Extra Kugel hausgemachtes Eis	2,00	2 BOLAS DE HELADO CASERO 2 Kugeln hausgemachtes Eis	4,00
POSTRE CHAJÁ Biskuit Törtchen mit eingelegten Pfirsichen, Baiser, Dulce de Leche und Sahne	6,00	+ EXTRA CREMA Extra Sahne	1,00
CAFÉ HELADO LAVAZZA Eiskaffee mit Schlagsahne und einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis	6,00	ALFAJOR DE MAICENA Doppelkeks aus Maismehl mit Dulce de Leche gefüllt und Kokos umhüllt	2,50

BEBIDAS CALIENTES

Heißgetränke

ESPRESSO LAVAZZA	2,50	ASSAM TEE	2,80
DOPPELTER ESPRESSO LAVAZZA	4,00	EARL GREY TEE	2,80
ESPRESSO MACCHIATO LAVAZZA	2,80	GRÜNER TEE	2,80
CAPPUCCINO LAVAZZA	3,50	PEFFERMINZ TEE	2,80
AMERICANO LAVAZZA	3,00		
CAFÉ HELADO LAVAZZA	6,00		

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	3,40
SCHÖFFELHÖFER WEIZEN Dunkel	0,5 l	3,40
SCHÖFFELHÖFER WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	3,40
SOL	0,33 l	4,80
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 ^{2,11}	0,2 l	2,50
FRITZ KOLA (ZUCKERFREI) ^{2,11,5,6,7}	0,2 l	2,50
FRITZ ORANGE ^{2,3}	0,2 l	2,50
FRITZ ZITRONE ³	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	0,3 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	

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.