



Das original
argentinisches Steakhaus
mit Holzkohlegrill

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag

Dienstag - Freitag 12.00 - 14.30 / 18.00 - 23.00 Uhr

Samstag 18.00 - 23.00 Uhr

Sonntag 12.00 - 14.30 / 18.00 - 22.00 Uhr

Sommer-Öffnungszeiten bis 22.00 Uhr

Entradas

Vorspeisen

- 10 Chorizo o. Morcilla
argentinische Bratwurst o. Blutwurst (1 Stück) 1 Stk. 3,20
- 11 Empanada de Ave
gefüllte Teigtasche mit Geflügel 3,00
- 12 Empanada de Maiz
gefüllte Teigtasche mit Mais. 3,00
- 13 Empanada de carne
gefüllte Teigtasche mit Fleisch 3,00
- 14 Provoleta
gegrillter Provolone – Käse mit Oregano und Olivenöl 5,90
- 15 Hongos al ajo
frische Champignons in Knoblauch 6,50
- 16 Almejas con hongos
Jakobsmuscheln mit Champignons. 11,00
- 17 Gambas al ajo
Schrimps in Knoblauch 8,00
- 18 Gambas plancha
gegrillte Schrimps 7,50
- 21 Tomates y mozzarella
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum 6,90
- 22 Palmitos con salsa golf
Palmenherzen in Cocktailsauce 6,90
- 23 Cocktail de gambas con salsa golf
Schrimps in Cocktailsauce 7,50
- 24 Melon y jamon
Melone mit luftgetrocknetem Schinken 12,00
- 25 Lomo frio-Carpaccio
Rinderfilet roh in hauchdünnen Scheiben 12,00

Sopas

Suppen

- 28 **Consomé**
Kraftbrühe 3,00
- 29 **Gazpacho**
kalte, rohe Tomaten-Gemüsesuppe 3,60
- 30 **Sopa Criolla**
argentinische Gemüsesuppe. 3,80
- 31 **Sopa de Fideos**
argentinische Nudelsuppe 3,80
- 32 **Chili con Carne**
Bohnensuppe mit Fleisch (scharf) 4,50



Ensaladas

Salate

- 33 Ensalada Verde*
grüner Salat 4,50
- 34 Ensalada de Pepinos*
Gurkensalat. 5,90
- 35 Ensalada de Tomates*
Tomatensalat. 5,90
- 36 Ensalada de Maiz*
Maissalat 5,90
- 37 Ensalada Mixta*
gemischter Salat 5,50
- 38 Especial Pequena „El Tarascón“*
kleiner Speziatsalat „El Tarascon“ 7,90
- 39 Especial Grande „El Tarascón“*
großer Speziatsalat mit verschiedenen Salaten,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse. 9,90
- 77 Kleiner Beilagensalat
gemischter Salat mit Mais 4,00

*geschwärzte Oliven

Carnes a la parrilla

Argentinisches Fleisch vom Holzkohlegrill

- 43 **Churrasco Porteño**
Hüftsteak ca. 200 g15,50
- 44 **Churrasco Pampa**
Hüftsteak ca. 300 g19,50
- 45 **Churrasco Grande**
Hüftsteak ca. 400 g24,50
- 48 **Bife Buenos Aires**
Rumpsteak ca. 200 g16,50
- 49 **Bife Criollo**
Rumpsteak ca. 300 g21,50
- 50 **Bife Grande**
Rumpsteak ca. 400 g26,50
- 52 **Bife a la Pimienta**
Rumpsteak mit Pfefferkörner ca. 200 g17,50
- 53 **Bife a la Pimienta**
Rumpsteak mit Pfefferkörner ca. 300 g22,50

Wir berechnen für unser Brot, Sauerrahmaufstrich
und Chimichurri 0,70 Cent

Carnes a la parrilla

Argentinisches Fleisch vom Holzkohlegrill

- 54 **Bife a la Pimienta**
Rumpsteak mit Pfefferkorn ca. 400 g 27,50
- 56 **Bife Ancho**
Entrecôte, Rib Eye ca. 300 g 21,50
- 57 **Bife Ancho**
Entrecôte, Rib Eye ca. 400 g 27,50
- 60 **Lomo „Recoleta“**
Filetstück ca. 200 g 21,50
- 61 **Lomo „El – Tarascón“**
Filetstück ca. 300 g 26,50
- 62 **Lomo Grande**
Filetstück ca. 400 g 31,50

Wir berechnen für unser Brot, Sauerrahmaufstrich
und Chimichurri 0,70 Cent

Guarniciones

Beilagen

- 64 **Papa asada con adobo**
Folienkartoffel mit Kräutercreme. 3,00
- 65 **Papa asada con crema agria**
Folienkartoffel mit Sauerrahm 3,00
- 66 **Papas fritas**
Pommes frites 3,00
- 67 **Arroz salvaje**
wilder Reis 3,50
- 68 **Maiz asado**
gegrillter Maiskolben 3,50
- 69 **Porotos mexicanos**
mexikanische Bohnen 3,90
- 70 **Broccoli**
gedünsteter Broccoli. 3,90
- 71 **Espinaca**
gedünsteter Spinat. 3,90
- 72 **Salsa Bernesa**
Sauce Bernaise 3,00
- 73 **Salsa Casera**
Sauce nach „Art des Hauses“ 3,00
- 74 **Salsa de hongos**
Champignonsauce 3,20
- 75 **Cebolla Saltada**
gebratene Zwiebeln 3,00
- 76 **Kräuterbutter oder Sauer Cream** 2,00
- 80 **Chimichurri Casero (Grün)** 2,00
- 78 **Grilltomate** 2,50
- 79 **Extra Portion Pfefferkörner** 0,80

Especialidades

Grillspezialitäten

- 86 **Chorizos Argentinos**
argentinische Bratwürste (2 Stück), mit
Folienkartoffel und gemischter Salat 11,50
- 88 **Pavo a la parrilla**
gegrillte Putenbrust mit Champignonsauce,
Folienkartoffel, Broccoli und gemischter Salat 16,40
- 89 **Pincho Argentino**
Kleines Steak ca. 200 g am Spieß gegrillt, dazu Pommes frites,
Sauce Bernaise und gemischter Salat. 18,50
- 90 **Chancho Feilz am Spieß**
Schweinefilet ca. 200 g mit Champignonsauce,
Folienkartoffeln, Broccoli und gemischter Salat 18,40
- 91 **Plato Combinado**
Grillteller: Rindersteak, Schweinefilet, Bratwurst,
Lammkotelett, Maiskolbenstück, Folienkartoffel
und gemischter Salat 21,50
- 92 **Pincho Lujoso**
Kleines Steak ca. 200 g am Spieß mit Champignonsauce,
Folienkartoffel, Broccoli und gemischter Salat 22,50
- 93 **Combinado Mar del Plata**
Filetstück der Hüfte, ca. 180 g mit 1 Langostino,
Sauce Bernaise, Folienkartoffel und gemischter Salat 23,50

Especialidades

Grillspezialitäten

- 94 Lomo „Gaucho“
Filet, ca. 180 g, dazu Folienkartoffel, Broccoli, Sauce Bernaise
und gemischter Salat 25,50
- 95 Combinado Fino
Filet, ca. 180 g, 1 Langostino, Sauce Bernaise, Folienkartoffel
und gemischter Salat 27,50
- 96 Parrillada (pro Person)
Argentinische Fleischvariation (Lamm, Filet aus der Hüfte
und Schweinefilet) 1 Chorizo, 1 Blutwurst, Maiskolbenstück,
Grilltomate, Folienkartoffel und gemischter Salat 24,50

Wir berechnen für unser Sauerrahmaufstrich und Chimichurri 0,70 Cent

Chimichurri zum Mitnehmen 3,50 €



Especialidades de Cordero

Lammspezialitäten

- 97 Chuletas de Cordero
Lammkotelett, ca. 250 g, mit Spinat, Folienkartoffel
und gemischter Salat22,50
- 98 Chuletas de Cordero
Lammkotelett, ca 400 g, mit Spinat, Folienkartoffel
und gemischter Salat26,50
- 99 Cordero Paula
Lamm-Carré, ca. 300 g, mit Spinat, Folienkartoffel
und gemischter Salat25,50
- 100 Cordero Paula
Lamm-Carré, ca. 500 g, mit Spinat, Folienkartoffel
und gemischter Salat29,50

Wir berechnen für unser Brot, Sauerrahmaufstrich
und Chimichurri 0,70 Cent



Especialidades de Langostinos

Langostinospezialitäten

- 101 Langostinos a la Plancha
gegrillte Garnelen mit Aioli-Sauce, Wild Reis
und gemischter Salat22,50
- 102 Pincho de Langostinos
Garnelenspieß „Spezial“ mit Speck und Pflaumen,
Aioli-Sauce, Wild Reis und gemischter Salat27,50

Für unsere kleinen Gäste

- 508 Kleines Rindersteak
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl 6,90
- 509 Kleines Schweinefilet
mit Pommes frites und eine Kugel Eis nach Wahl. 6,90
- 510 Kleines Geflügelsteak
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl 6,90

Wir berechnen für unser Brot, Sauerrahmaufstrich
und Chimichurri 0,70 Cent

Offene Hausweine

Tinto / Rot / Red

310	0,20 l	4,00
311	0,25 l	4,80
312	0,5 l	8,50
313	1,0 l	16,00

Blanco / Weiß / White

314	0,20 l	4,00
315	0,25 l	4,80
316	0,5 l	8,50
317	1,0 l	16,00
318	Weißweinschorle.....	0,20 l	4,00

Rosado / Rosé

319	0,20 l	4,00
320	0,25 l	4,80
321	0,5 l	8,50
322	1,0 l	16,00

Sangria de la casa³

323	0,25 l	5,00
324	0,5 l	9,00
325	1,0 l	16,00

³Farbstoffhaltig

Postres

Dessert

- 105 Queso y Dulce
Käse mit Quittenbrot 5,00
- 106 Panqueques con dulce de leche
argentinische Pfannkuchen mit Milchkaramel 6,00
- 107 Flan con dulce de leche
Creme Caramel 6,00
- 108 Mousse de chocolate con frutas
Mousse au chocolat mit Früchten 7,50

Helados

Eis

- 109 Helados mixtos con crema
Gemischtes Eis mit Sahne 4,50
- 111 Pera „Elena“
Vanilleeis mit Birne, heißer Schokoladensauce und Sahne. 6,50
- 112 Helado „Tarascón“
Vanilleeis mit Blue Curacao-Likör und Sahne. 6,50
- 124 Extra Eiskugel..... 0,80

Spirituosen

2cl

429 Grappa Barolo	5,50
430 Grappa Vecchia.....	4,80
431 Malteser Aquavit	3,00
432 Jubiläumsaquavit	3,00
433 Schladerer Kirschwasser	3,00
434 Himbeergeist.....	3,00
435 Williams-Christbirne	3,00
436 Gordons Dry Gin.....	3,50
437 Tequila Don Diego weiß	3,00
438 Tequila Don Diego braun	3,00
439 Grappa de la casa	3,00
440 Fernet Branca	3,00
441 Ramazotti.....	3,00
442 Underberg	2,50
443 Sambucca.....	3,00
444 Fernet Branca con Pepsi Cola ^{2,3}	4,60
447 Amaretto.....	3,00
449 Baileys.....	3,50
450 Jägermeister.....	3,00
451 Wodka.....	3,50
452 Cana Pitú	3,00
453 Averna	3,00

⁰Süßstoffhaltig, ¹Chininhaltig,
²Koffeeinhalting, ³Farbstoffhaltig

Whiskeys

2cl

455	Johnny Walker Red Label ³	4,50
456	Johnny Walker Black Label ³	4,90
457	Ballantine's ³	4,50
458	Jim Beam ³	4,50
460	Chivas Regal ³	5,50

Cognac – Brandy

4cl

465	Osborne	3,50
466	Calvados.....	3,90
467	Carlos I.....	5,50
468	Remy Martin	6,60
469	Cardenal Mendoza	6,90
470	Gran Duque de Alba	7,50

⁰Süßstoffhaltig, ¹Chininhaltig,
²Koffeeinhalting, ³Farbstoffhaltig

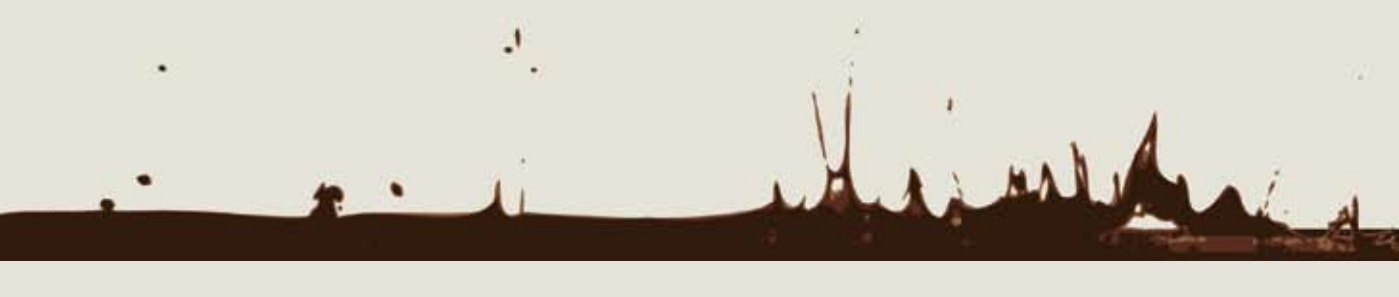
Warme Getränke




475	Café.....	2,00
476	Kaffee Haag o. Espresso koffeinfrei.....	2,30
477	Espresso o. Macchiato.....	2,20
478	Doppelter Espresso	3,50
479	Cappuccino.....	2,40
480	Latte Macchiato	2,40
481	Tee Geschwendner versch. Sorten	2,60
482	Tee mit Rum	3,50
483	Mate cocido (arg. Nationalgetränk) Tee Grün.....	2,20
484	Espresso Correto (mit Grappa).....	4,00
485	Espresso Cognac	4,50

Sekt / Champagner

486	Sekt oder Prosecco 0,1 l Glas.....	6,90
487	Sekt oder Prosecco 0,75 l Flasche	26,00
489	Moët Chandon Champagner brut 0,35 l Fl. . .	36,00
490	Moët Chandon Champagner brut 0,75 l Fl. . .	69,00



Alkoholfreie Getränke



400	Pepsi Cola ^{2 3}	0,2 l Fl.	2,30
326	Pepsi Cola ^{2 3}	0,4 l	3,90
401	Pepsi Cola Light ^{2 3}	0,2 l Fl.	2,30
402	Mirinda ²	0,2 l	2,30
327	Mirinda ²	0,4 l	3,90
403	Orangensaft	0,2 l	3,00
404	Apfelsaft	0,2 l	3,00
405	Tomatensaft	0,2 l	3,00
406	Bitter Lemon ¹	0,2 l	3,00
407	Tonic Water ¹	0,2 l	3,00
408	Apfel-Schorle	0,4 l	3,70
411	Apfel-Schorle	0,2 l	2,30
409	Mineralwasser „Kohlensäurearm“	0,25 l Fl.	2,30
410	Mineralwasser „mit & ohne Kohlensäure“	0,75 l Fl.	5,50
326	Diesel ^{2 3}	0,2 l	2,30
329	Diesel ^{2 3}	0,4 l	3,90
428	Geschwendner Eistee	0,5 l	3,00

⁰Süßstoffhaltig, ¹Chininhaltig,
²Koffeeinhalting, ³Farbstoffhaltig

Biere

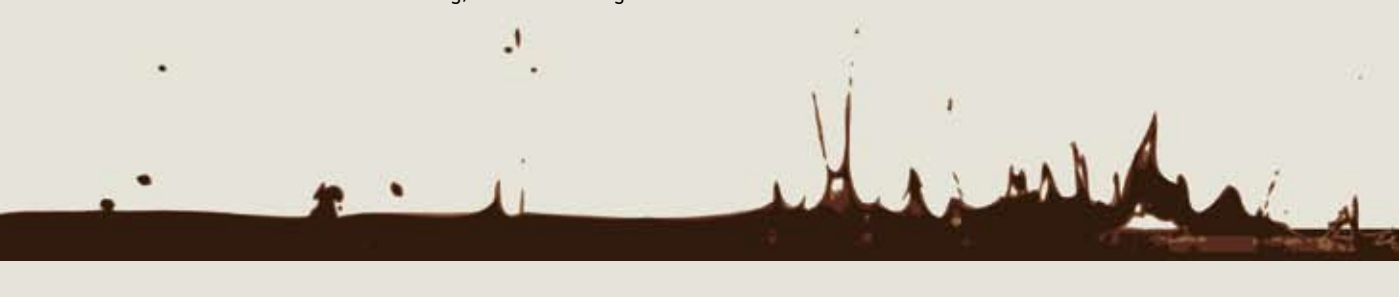


415	Zunft Kölsch	0,3 l	2,60
416	Pils.....	0,3 l	2,60
417	Hefeweizen.....	0,5 l	3,50
418	Kristallweizen.....	0,5 l	3,50
419	Alkoholfrei	0,33	2,80
420	Malzbier	0,3 l	2,80
421	Alsterwasser ³	0,3 l	2,80
422	Kölsch-Schuß	0,3 l	2,80
423	Kölsch-Cola ^{2 3}	0,3 l	2,80
424	Corona o. Sol – Mex. Bier.....	0,33 l	3,90
425	Quilmes – arg. Bier	0,33 l	3,90

Longdrinks

222	Cuba Libre.....	5,00 ²
223	Gin Tonic	5,00 ¹
224	Wodka Tonic.....	5,00 ¹
225	Wodka Lemon	5,00 ¹

⁰Süßstoffhaltig, ¹Chininhaltig,
²Koffeeinhalting, ³Farbstoffhaltig



Apéritifs

5cl

201 Sherry trocken	3,00
202 Sherry medium.....	3,00
203 Sherry cream	3,00
204 Martini rosso.....	3,60
205 Martini bianco	3,60
206 Martini extra dry.....	3,60
207 Portwein.....	3,60
208 Pernod (2cl).....	4,00
209 Campari Soda ³	4,90
210 Campari Orange ³	4,90
211 Prosecco Aperol ³	6,90

Cocktails

214 Kir Royal	5,50
215 Tequila Cocktail.....	5,50
216 Martini Cocktail.....	5,50
217 Bloody Mary.....	5,50
218 Cocktail „Tarascón“ ³	5,50

⁰Süßstoffhaltig, ¹Chininhaltig,
²Koffeeinhalting, ³Farbstoffhaltig

Weinkarte

Im Laufe des 19. Jahrhunderts erreichte Argentinien ein großer Einwandererstrom aus Europa. Hier fanden sie eine sehr gute Bodenqualität und ideale klimatische Bedingungen für die Entwicklung des Weinbaus. Die Einwanderer aus Italien, Spanien und Frankreich brachten die Rebsorten ihrer Heimat und ihrer volkstümlichen Bräuche und Verfahren mit. Heute wird auf 2000 km langen Weinbaugebiet entlang der Anden auf rund 250.000 ha. angebaut. Mittelpunkt ist die Provinz Mendoza die 72% des argentinischen Rebareals besitzt.

Vinos Tintos / Rotweine 0,20 l 0,75 l

Luigi Bosca, Malbec DOC 42,00
angenehm würzig. Aromen von Brombeere, Feigen und einem Touch Vanille. Sehr elegante Honigtöne.

Luigi Bosca, Malbec Reserva 9,50 32,00
weich und würzig in seinem Geschmack. Weist Noten von schwarzen Kirschen, Pflaumen und Rosinen auf

Luigi Bosca, Malbec Gala 1 69,00
argentinische Kultwein aus Mendoza ist eine Cuvee aus Malbec, Petit Verdot und Tannat. Mit intensiven Aromen von roten Früchten, Kräutern und etwas Holz (Vanille) und Brombeergelee.

Trapiche Syrah 8,50 30,50
Trocken mit einem Hauch von Gewürzen, Brombeeren und Tabak

Clos de los Siete 42,00
Trocken vollmundig, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon Syrah, lassen Sie sich überraschen!

Weinkarte

Vinos tintos / Rotweine

0,20 l 0,75 l

Terrazas, Cabernet Sauvignon Reserva 42,00

intensives Aroma. Noten reifer roter Früchte verbinden sich mit Gewürznoten von rotem Pfeffer und Rosmarin

Terrazas, Malbec Reserva, 42,00

Aroma weist Noten von roten und schwarzen Früchten wie schwarze Kirschen, reifen Pflaumen, sowie Veilchen auf. Abgerundet durch Schokolade und Karamell mit einem Hauch von Vanille

Terrazas Malbec 8,00 26,00

Trocken, mit Aroma von roten und schwarzen Früchten

Terrazas Cabernet Sauvignon 8,00 26,00

Trocken, tiefrote Farbe mit Violettschattierungen, intensives Aroma roter Früchte

Trapiche Pinot Noir 8,00 26,00

Trocken, leicht, samtig, blumiges Aroma

Trapiche Malbec 8,00 26,00

Trocken, weich, Aroma von roten Beeren

Broquel-Cabernet Sauvignon 9,00 31,00

Trocken, ausgeglichene Kraft, elegant, Cassiserlebnis am Gaumen, Aroma von Vanille

Broquel-Malbec 9,00 31,00

Trocken, Aroma mit einer rauchigen Note, Vanille und Schokolade, schöne Balance der reifen Tannine

Vinos blancos / Weißweine

Terrazas Chardonnay, Weiß 8,00 26,00

Trocken, mit grünen Farbreflexen, intensives Fruchtroma

Luigi Bosca Reserva Chardonnay 9,50 32,00

Trocken, Aroma mit einer rauchigen Note, und fruchtig schöner Balance der reifen Tannine

inklusivepreise