

**MENDOZA**



**ARGENTINISCHES  
STEAKHAUS**

**M i t t a g s k a r t e**





## Sopas - Suppen

Nr.		€
201	Spanische Fischsuppe - Andalusische Art	9,90
50	Crema de Broccoli Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen	8,90
51	Sopa Carbonada argentinische Gulaschsuppe mit Sahnehäubchen	7,90
53	Französische Zwiebelsuppe mit Käse	7,90

## Ensaladas - Salate

Nr.		€
76	Kleiner gemischter Salat mit Sahnedressing	5,90
70	Ensalada Andalucia fein geschnittene Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Weichkäse	6,90
71	Ensalada MENDOZA Mais, Tomaten, Palmen- und Artischockenherzen	8,90
72	Ensalada Especial mit Thunfisch, Mais, Ei, Tomaten Käse, Bohnen, Palmen- u. Artischockenherzen, Zwiebeln, Gurken, Eisbergsalat für 2 Personen	16,90
73	Ensalada El Campo mit Schinken, Mais, Ei Tomaten, Käse, Bohnen, Palmen- u. Artischockenherzen, Zwiebeln, Eisbergsalat für 2 Personen	16,90
74	Salat Buffet pro Teller	9,90

Bitte bedienen Sie sich selbst ! Sie haben die Auswahl aus 16 Variationen, 4 Dressings und verschiedenen überbackenen Gemüsen

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage in einer gesonderten Speisekarte.

MENDOZA



## Entradas - Kalte Vorspeisen

Nr.		€
33	Cocktail de Gambas Shrimps -Cocktail	10,90
38	Jamon Serrano con Melon Serrano-Schinken mit Melone	12,90
41	Jamon Serrano	11,90
43	Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Rucola und Grana Padano ca.100g	13,90

## Entradas Calientes - Warme Vorspeisen

430	Boquerones kleine gebackene Silbersardellen	9,90
44	Champignons a la Crema Picantes Champignons pikant in Sherry-Sahnesauce	9,50
60	Pimiento del Piquillo Paprika mit Weichkäse gefüllt und mit Knoblauch gebraten	9,90
46	Caracoles 6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter mit Parmesan überbacken	9,90
47	Calamares gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchsahnesauce	10,90
48	Gambas a la Plancha gebratene Gambas mit Knoblauchsauce	11,90
49	Gambas al Ajillo Gambas in Knoblauch und Öl gebacken, scharf	12,90
79	3 Pinchitos de Lomo al Ajillo 3 kleine Filet-Spieße mit Knoblauch ca.100g	12,50
202	Sepias Tintenfische gegrillt mit Zitrone und Knoblauch	11,90
204	Gambas mit Aioli ca.400 g	24,90
205	Großer Calamar vom Grill mit Aioli	11,90
212	Colas Langostinos große Garnelenschwänze mit Knoblauch pro Stück	5,90



## Platos completos - Kompletterichte (Nur Mittags)

Nr.			€
	<b>Gemischter Salat</b> mit Honigdressing und		
431	... Putenbruststreifen	ca.100 g	13,90
432	... Rinderhüftstreifen	ca.100 g	15,90
433	... Rinderfiletstreifen	ca.100 g	17,90
	<b>Grillsteak "MENDOZA"</b> kleines Steak aus		
703	... Putenbrust	ca.150 g	16,90
701	... Rinderhüfte	ca.150 g	17,90
705	... Schweinefilet	ca.150 g	16,90
	<b>Wahlweise mit</b> Pommes frites , Kroketten <b>oder</b> Folienkartoffel Champignonsauce und gemischtem Salat		
704	<b>Lamm - Hüftsteak</b> mit Pommes frites und Spinat	ca.150 g	17,90
702	<b>Cordon Bleu von der Putenbrust</b> mit Käse, Schinken, Pommes frites und Salat	ca.200 g	18,90
706	<b>Bracheta pequeña</b> Rinderspieß,Pommes frites und Salat	ca.150 g	18,50
707	<b>Gegrillter Lachs</b> mit Salat und Reis	ca.200 g	18,90
709	<b>Kleiner Mixgrill</b> 3 verschiedene Fleischsorten vom Holzkohlegrill mit Pommes frites und Salat	ca.200 g	19,50
708	<b>Vegetarischer Teller</b> verschiedene Gemüse überbacken mit Parmesankäse und Sauce nach Art Hollandaise oder Béarnaise		10,90

**MENDOZA**

## Hausspezialitäten

Nr.			€
15	<b>Filet Gourmet</b> Rinderfilet mit 3 Langostinos, Krabben, Hummersauce und Reis		39,90
16	<b>El Toro</b> Rumpsteak mit Käse und Schinken	ca.250 g	24,90
19	<b>Chili con Carne</b> mexikanischer Pfeffertopf mit Reis		17,90
20	<b>Colombus</b> Schweinefilet mit Käse überbacken und Kroketten		18,90
32	<b>Filetspitzen "MENDOZA"</b> Rinderfiletstücke mit Champignon - Sahnepfeffersauce und Reis	ca.200 g	23,90
21	<b>Lammfilets Flambeado</b> mit grünem Pfeffer am Tisch flambiert mit Pernod	ca.300 g	38,90
24	<b>Grillteller „MENDOZA“</b> Rind, Schwein und Lamm Knoblauch mit Folienkartoffel (Kräuterbutter oder Sauerrahm)	ca.300 g	29,90
132	<b>Rumpsteak Roquefort</b> ohne Fettrand mit Roquefort-Sauce	ca.200 g	28,90
17	<b>Tourneidos Americanos</b> 1 Filetmedaillon mit Speck Broccoli und Sauce nach Art Hollandaise	ca.150 g	23,90
27	<b>Tourneidos Americanos</b> 2 Filetmedaillons mit Speck Broccoli und Sauce nach Art Hollandaise	ca.300 g	36,90
152	<b>Bife de Lomo Flambeado</b> Sahne-Pfeffer-Filetsteak, am Tisch flambiert	ca.200 g	34,90
153	<b>Bife de Lomo Flambeado</b> Sahne-Pfeffer-Filetsteak, am Tisch flambiert	ca.300 g	47,90
99	<b>Parrillada Mixta</b> für 2 Personen Mixgrillplatte mit verschiedenen Fleischsorten, reichlich garniert		59,90
30	<b>Cordoba Baby Bife Flambeado</b> für 2 Personen Sahne-Pfeffer-Rumpsteak -fettfrei-, mit frischen Champignons am Tisch flambiert	ca.500 g	69,90
98	<b>Chateaubriand</b> - fettfrei - für 2 Personen mit Speck und Knoblauch gespickt, reichlich garniert, am Tisch tranchiert	ca.500 g	77,90



**Carnes - Fleisch vom Holzkohlengrill**  
 medium gegrillt, auf Wunsch auch englisch oder durch  
 ( gerne auch größere Steaks als hier angegeben )

Nr.		€
102	Bife de Cuadril Hüftsteak -fettfrei- ca.200 g	17,90
103	Bife de Cuadril Hüftsteak -fettfrei- ca.300 g	24,90
112	Pfeffersteak Hüftsteak -fettfrei- ca.200 g	18,90
113	Pfeffersteak Hüftsteak -fettfrei- ca.300 g	26,90
122	Bife de Chorizo Rumpsteak ca.200 g	20,90
123	Bife de Chorizo Rumpsteak ca.300 g	29,90
143	Bife Ancho Entrecote - mit dem typischen Fettauge - ca.300 g	28,90
144	Bife Ancho Entrecote - mit dem typischen Fettauge - ca.400 g	36,90
162	Bife de Lomo Filetsteak -fettfrei- ca.200 g	24,90
163	Bife de Lomo Filetsteak -fettfrei- ca.300 g	36,90
182	Lamm - Hüftsteak mit Knoblauch ca.200 g	17,90
183	Lamm - Hüftsteak mit Knoblauch ca.300 g	24,90
23	Lamm - Koteletts ( Karree ) mit Knoblauch ca.250 g	27,90
57	Lamm - Filets vom Holzkohlengrill mit Knoblauch ca.200 g	24,90
22	Lamm - Filets vom Holzkohlengrill mit Knoblauch ca.300 g	33,90
192	Bife de Cuadril "Minute" Hüftsteak mit Petersilie und Knoblauch ca.200 g	17,90
173	Schweine-Filet-Spieß mit Paprika und Zwiebeln ca.250 g	18,90
174	Rinderspieß mit Paprika und Zwiebeln ca.300 g	23,90
181	Bife a la Pimienta Pfefferkorn-Rumpsteak ca.300 g	31,90
180	Asado de Tira de Cerdo Schweinerippchen vom Holzkohlengrill mit Knoblauch ca.500 g	20,90

**MENDOZA**



## Für unsere kleinen Gäste

Nr.			€
31	Kleines Steak Schwein	ca.100 g	8,90
	Kleines Steak Pute	ca.100 g	9,90
	Kleines Rinderhüftsteak	ca.100 g	10,90

mit Pommes frites, Ketchup oder Mayo

## SEAFOOD HIGHLIGHTS

Nr.			€
451	SeafoodBoil 1 Person (Krabbenbeine, Gambas, Flußkrebse, Tintenfisch, Muscheln und Maiskolben)	ca.1 Kg	39,90
452	SeafoodBoil 2 Personen	ca.2 Kg	74,90
454	SeafoodBoil 4 Personen	ca.4 Kg	149,90
460	Aufpreis Hummer (Lobster)		24,90
461	Schneekrabben Beine	ca.500 g	39,90
462	Gambas a la Mendoza mit Zwiebeln und ein Hauch von Chili in Knoblauch gebraten	ca.500 g	26,90
464	Gambas a la Mendoza	ca.1 Kg	40,90



## Aus unserer Fischvitrine

Nr.		je 100g	€
<b>215</b>	<b>Gemischter Fischteller (ab 400 g)</b> Seeteufel - Calamares - Lachs - Langostinos - etc. und andere Spezialitäten der Saison mit Reis mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce	je 100g	7,90
<b>217</b>	<b>Gegrillter Seeteufel</b> mit zwei Langostinos, Sauce Especial MENDOZA und Reis		24,90
<b>218</b>	<b>Salmon a la Plancha</b> frischer Lachs vom Grill mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce und Reis		22,90
<b>228</b>	<b>Salmon en Salsa de Langosta y Gambas</b> pochierter, frischer Lachs mit Hummersauce, frischen Krabben und Reis		25,90
<b>221</b>	<b>Langostinos con Salsa</b> 5 große Garnelen - Mittelmeerart - mit Hummersauce, frischen Krabben, Cognac und Reis		25,90
<b>222</b>	<b>Langostinos a la Plancha</b> 5 gegrillte große Garnelen im eigenen Saft mit Zitronen-Orangen- Knoblauch-Sauce und Reis		25,90
<b>214</b>	<b>Brocheta de Langostinos a la Plancha</b> auf dem Spieß gegrillte große Garnelen, mit Paprika, Zwiebeln, Sauce nach Art Hollandaise und Reis		24,90
<b>210</b>	<b>Salmon Especial MENDOZA</b> gratinierter Lachs, Sauce Hollandaise, Knoblauch, mit Käse überbacken und Broccoli	ca.200g	23,90
<b>216</b>	<b>Langostinos gratiniert</b> 5 große Garnelen mit Hummersauce, frischen Krabben, Zwiebeln und Reis		25,90
<b>213</b>	<b>Zarzuela de Pescado</b> Fischtopf mit Calamares, Langostinos, Seeteufel, Gambas, Muscheln, Lachs und Reis		26,90

**MENDOZA**



## Acompañamientos - Beilagen

Nr.		€
1	Papa Asada Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	4,90
2	Papas Fritas Pommes frites	4,50
3	Papa Croqueta Kroketten	4,50
13	Papas Bravas gebratene Kartoffelecken mit Knoblauch	5,90
4	Prinzessbohnen mit Speck	5,50
5	Choclo Maiskolben mit Kräuterbutter	4,50
6	Broccoli mit Sauce nach Art Hollandaise	5,90
7	Spinat mit Speck, Knoblauch und Sahne	4,50
14	Arroz Reis	4,50
78	Porotos Mejicanos Mexikanische dicke weiße Bohnen in scharfer Soße	7,50

## Salsas - Saucen

Nr.	€	Nr.	€
55	Sauerrahm 2,50	10	Champignoncreme 3,90
8	nach Art Béarnaise 3,90	11	nach Art Hollandaise 3,90
9	Madagaskar 3,90	68	Roquefortsoße 4,90
	Pfeffersoße		
67	"Hummer" Sauce 5,90	65	Extra Portion Brot/Dips 3,90
	mit Schrimps		



## Postres - Nachspeisen

Nr.		€
400	<b>Helado Mixto</b> Gemischtes Eis	5,90
401	<b>Helado Mixto con Crema</b> Gemischtes Eis mit Sahne	6,90
402	<b>Dame Blanche</b> Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	8,50
403	<b>Licor 43 warm</b> mit Vanilleeis und Sahne	8,90
407	<b>Higos Flambée</b> ab 2 Personen mit Pernod flambierte Feigen, Vanilleeis und Sahne	pro Person 11,90
408	<b>Chateau Morel</b> ab 2 Personen flambierte Kirschen mit Vanilleeis, Kirschwasser und Sahne	pro Person 11,90
410	<b>Crema Catalana</b> spanische Dessert-Spezialität	7,90

MENDOZA



## Alkoholfreie Getränke

Nr.		€	€			€	€
						0,2l	0,4l
599	FuzeTea Pfirisch	0,33l	3,90	554	Coca-Cola	2,90	4,90
598	FuzeTea Zitrone	0,33l	3,90	555	Coca-Cola light	2,90	4,90
521	Rhodium Classic	0,25l	2,80	559	Coca-Cola zero	2,90	4,90
520	Rhodium Classic	0,75l	6,60	556	Fanta	2,90	4,90
522	Rhodium Medium	0,25l	2,80	557	Sprite	2,90	4,90
523	Rhodium Medium	0,75l	6,60	558	Mezzo Mix	2,90	4,90
524	Rhodium Naturelle	0,25l	2,80	525	Bitter Lemon	3,20	
525	Rhodium Naturelle	0,75l	6,60	526	Tonic Water	3,20	
552	Rhodium Apfelschorle	0,25l	3,30	519	Ginger Ale	3,20	

## Biere

Nr.		€	€
		0,3l	0,5l
511	Bitburger Pils vom Fass	3,30	5,30
512	Bolten Alt vom Fass	3,30	5,30
517	Bitburger alkoholfrei	3,30	
518	Benediktiner Weizen		5,30
519	Benediktiner Weizen Alkoholfrei		5,30
516	Malzbier	3,30	

## Warme Getränke

Nr.		€
311	Tasse Kaffee	2,60
312	Glas Tee	2,50
313	Espresso	2,50
314	Capuccino	2,90
318	Irish Coffee	6,90
319	Carajillo	4,90

**MENDOZA****Aperitifs**

€

501	Martini	4,90
831	Sherry ( cream, dry, medium )	3,90
508	Portwein	3,70
503	Lillet Wild Berry	6,90
504	Ricard-Soda	5,90
506	Campari-Soda	5,90
834	Aperol-Spritz	6,90

**Spirituosen 2cl**

€

350	LINIE AQUAVIT	4,30
334	Tequila	2,90
335	Jägermeister	2,90
324	Williamine Morand	8,50
339	Pisco	3,80
344	Grappa Nonino Vuisinar	5,90
341	Sambuca	2,90
342	Ramazotti	3,70
343	Amaro Averna	3,70
359	Licor 43	4,80
330	Licor Crema Catalana	3,60

**Cognac - Brandy 2cl**

€

328	Osborne Veterano	4,90
320	Cardenal MENDOZA	8,90
322	Carlos I	6,90
323	Gran Duque d'Alba	6,90
327	Infante Reserva Especial	7,50
507	Calvados	5,90

**Whisky 2cl**

€

351	Johnnie Walker Red Label	5,90
356	Ballantines	6,50
358	Dimple	7,90
353	Chivas Regal	7,90
354	Jack Daniel's	6,90
355	Tullamore Dew Irish	5,90

**Longdrinks - Cocktails**

€

531	Wodka Lemon	6,90
532	Cuba Libre	6,90
534	Gin Tonic	7,90
538	Cocktail MENDOZA Pisco sour	7,90
540	Whisky Cola	6,90

**MENDOZA**



## **Über das MENDOZA Steakhaus und Restaurant in Mönchengladbach**

Seit 1989 gibt es das MENDOZA Argentinische Steakhaus und Restaurant in Mönchengladbach.

Namensgeberin unseres Restaurants ist die argentinische Stadt und gleichnamige Provinz „Mendoza“. Mit einem Anteil von mehr als zwei Dritteln an der Gesamtproduktion ist sie die größte Weinanbauregion in Argentinien. Flächenmäßig ist Mendoza die 7. größte Provinz und damit etwas größer als „La Pampa“ (Platz 8) und etwas kleiner als „Cordoba“ (Platz 5).

Unser Restaurant gehört zu keiner Kette und wird von den Inhabern selbst geführt. Ob am Valentinstag oder Muttertag, für ein Abendessen mit dem/der Liebsten, eine Geburtstagsfeier, Hochzeit, Weihnachtsfeier oder ein gemütliches Beisammensein: Es gibt immer einen Anlass für ein saftiges Steak.

Wir laden Sie herzlich ein, einmal unsere erstklassigen argentinischen / südamerikanischen Steaks vom Holzkohlengrill zu genießen.

Unser freundliches und aufmerksames Team wird alles tun, um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

### **Unsere Steaks**

Wir verwenden nur frisches Rindfleisch garantiert aus Argentinien / Südamerika von lizenzierten Importeuren

Alle Steaks werden auf unserem offenen Holzkohlengrill zubereitet

Unsere Hüftsteaks sind saftig und ohne Fett

Die Filetsteaks sind dick, besonders zart und auch fettfrei

Die Rumpsteaks sind mit wenig Fett durchzogen und haben an einer Seite den typischen Fettrand

Das Entrecote ist ganz mit Fett marmoriert, das beim Grillen schmilzt und dem Fleisch seinen besonderen Geschmack gibt

Natürlich bekommen Sie bei uns auch Steaks vom Schwein, Lamm und aus der Putenbrust



MENDOZA



ARGENTINISCHES  
STEAKHAUS

