

Liebe Gäste,

um einen größeren Abstand zwischen den Tischen einhalten zu können, mussten wir die Anzahl unserer Tische reduzieren.

Um trotzdem noch akzeptabel planen zu können, sehen wir uns gezwungen, Ihren Aufenthalt bei uns generell auf 2 Stunden zu begrenzen. Sollte Ihnen diese Zeitspanne nicht reichen, teilen Sie uns das bitte bei der Reservierung mit. Wir schauen dann gerne, ob Sie auch länger bleiben können.

Aperitifs

		€
501 Martini ^{2,3}	5 cl	4,00
831 Sherry (cream, dry, medium)	5 cl	4,00
508 Portwein	5 cl	4,00
503 Cynar	5 cl	4,00
509 Cynar-Soda	5 cl	7,00
504 Ricard-Soda	5 cl	7,50
506 Campari-Soda ²	5 cl	7,50
505 Campari-Orange ²	5 cl	8,00
230 Prosecco Glas	0,1 l	5,50
231 Piccolo Sekt Flasche	0,2 l	9,00
834 Aperol-Spritz		7,50

Alkoholfreie Getränke

		€
521 Mineralwasser	0,25 l	3,00
520 Mineralwasser	0,75 l	7,50
553 Afri-Cola	0,2 l	3,00
554 Pepsi Cola	0,2 l	3,00
555 Coca-Cola light	0,2 l	3,00
559 Coca-Cola zero	0,2 l	3,00
556 Bluna Orange	0,2 l	3,00
557 Bluna Zitrone	0,2 l	3,00
558 Afri Cola Mix	0,2 l	3,00
552 Apfelschorle	0,25 l	3,30
524 Apfelsaft	0,2 l	3,50
527 Orangensaft	0,2 l	3,50
518 Traubensaft	0,2 l	3,50
525 Bitter Lemon	0,2 l	3,50
526 Tonic Water	0,2 l	3,50
519 Ginger Ale	0,2 l	3,50

Biere

		€
511 König Pilsener	vom Fass 0,25 l	3,00
512 Bolten Alt	vom Fass 0,25 l	3,00
515 Boltens Helles	vom Fass 0,25 l	3,00
513 Gaffel Kölsch	vom Fass 0,25 l	3,00
517 König alkoholfrei	0,33 l	3,70
Großes Bier	vom Fass 0,5 l	5,40
Schneider Weisse	0,5 l	4,90
	(Original, hell oder alkoholfrei)	
516 Malzbier ²	0,25 l	2,80

Spirituosen 2 cl

	€
350 LINIE AQUAVIT	4,30
331 Aalborg Jubiläums Akvavit	4,35
332 Malteserkreuz Aquavit	4,00
333 Korn	2,90
334 Tequila	3,80
335 Jägermeister	3,80
336 Williamsbirne	4,20
324 Williamine Morand	8,50
337 Fernet	3,50
338 Underberg	3,50
339 Pisco	3,80
340 Grappa	3,50
344 Grappa Nonino VUISINÂR	4,90
341 Sambuca	3,50
342 Ramazotti	3,70
343 Amaro Averna	3,70
345 Wodka	4,00

Liqueur 2cl

	€
359 Licor 43²	6,50
346 Grand Marnier²	5,50
348 Baileys²	5,50
349 Amaretto²	5,50
330 Licor Crema Catalana	4,50
329 Hierbas dulce	5,50

Cognac - Brandy 2cl

	€
328 Osborne Veterano	5,50
320 Cardenal MENDOZA	7,90
322 Carlos I	7,70
323 Gran Duque d'Alba	8,90
327 Infante Reserva Especial	9,50
507 Calvados	6,90

Whiskey 2 cl

	€
351 Johnnie Walker Red Label	5,90
356 Ballantines	6,30
358 Dimple	7,50
353 Chivas Regal	7,90
354 Jack Daniel's	6,90
355 Tullamore Dew Irish	6,50

Longdrinks - Cocktails €

531 Wodka Lemon	2 cl	6,50
532 Cuba Libre	2 cl	5,90
534 Gin Tonic	2 cl	6,50
538 Cocktail MENDOZA		
	Pisco sour²	7,90
540 Martini Cocktail	5 cl	5,90
542 Margarita Tequila C.	5 cl	5,90
545 VW Cocktail	5 cl	5,90

Entradas - Vorspeisen

Nr.		€
33	Cocktail de Gambas Shrimps -Cocktail ²	10,90
36	Palmitos con Salsa Palmenherzen mit Golfsauce ²	7,90
37	Alcachofas a la Vinagreta Artischockenherzen mit Vinaigrettesauce	7,50
38	Jamon Serrano con Melon Serrano-Schinken mit Melone	12,50
41	Jamon Serrano	11,50
43	Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Champignons und Grana Padano ³	ca.100g 15,90

Ensaladas - Salate

Nr.		€
76	Kleiner gemischter Salat mit Sahnedressing ²	4,50
70	Ensalada Andalucia fein geschnittene Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Weichkäse	6,90
71	Ensalada MENDOZA Mais, Tomaten, Palmen- und Artischockenherzen	7,50
72	Ensalada Especial mit Thunfisch, Mais, Ei, Tomaten für 2 Personen Käse ² , Bohnen, Palmen- u. Artischockenherzen, Zwiebeln, Gurken, Eisbergsalat	13,50
73	Ensalada El Campo mit Schinken ^{3,4} , Mais, Ei für 2 Personen Tomaten, Käse ² , Bohnen, Palmen- u. Artischockenherzen, Zwiebeln, Eisbergsalat	13,50
74	Salat Buffet Bitte bedienen Sie sich selbst ! Sie haben die Auswahl aus 16 Salaten, 4 Dressings ² und verschiedenen überbackenen Gemüsen ²	pro Teller 7,50

Entradas Calientes - Warme Vorspeisen

Nr.		€
430	Boquerones <i>kleine gebackene Silbersardellen</i>	8,90
44	Champignons a la Crema Picantes <i>Champignons pikant in Sherry-Sahnesauce^{4,5}</i>	8,90
60	Pimiento del Piquillo <i>Paprika mit Weichkäse gefüllt und mit Knoblauch gebraten</i>	8,90
46	Caracoles <i>6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter mit Parmesan³ überbacken</i>	8,50
47	Calamares <i>gebackene Tintenfischringe mit Knoblauchsahnesauce²</i>	10,50
48	Gambas a la Plancha <i>gebratene Gambas mit Knoblauchsauce</i>	11,90
49	Gambas al Ajillo <i>Gambas in Knoblauch und Öl gebacken, scharf</i>	12,90
79	3 Pinchitos de Lomo al Ajillo <i>3 kleine Filet-Spieße mit Knoblauch</i>	ca.100g 11,90

Sopas - Suppen

Nr.		€
50	Crema de Broccoli <i>Broccolicremesuppe⁵ mit Sahnehäubchen⁹</i>	8,50
51	Sopa Carbonada <i>argentinische Gulaschsuppe mit Sahnehäubchen⁹</i>	7,50
52	Oxtail clear	7,00
53	Französische Zwiebelsuppe <i>mit Käse^{5,9}</i>	7,50
56	Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehäubchen⁹</i>	7,00

Platos completos - Kompletterichte

Nr.		€
	Gemischter Salat mit Honigdressing ² und	
431	... Putenbruststreifen	ca.100 g 13,90
432	... Rinderhüftstreifen	ca.100 g 14,90
433	... Rinderfiletstreifen	ca.100 g 16,90
	Grillsteak "MENDOZA" kleines Steak aus	
703	... Putenbrust	ca.150 g 16,70
701	... Rinderhüfte	ca.150 g 17,90
705	... Schweinefilet	ca.150 g 16,90
	mit Pommes frites oder Kroketten oder Folienkartoffel und gemischtem Salat ² oder Champignonsauce oder Sauce nach Art Béarnaise ²	
704	Lamm - Hüftsteak mit Knoblauch mit Pommes frites und Spinat mit Speck	ca.150 g 17,40
702	Cordon Bleu von der Putenbrust mit Käse ⁹ , Schinken ^{3,4} , Pommes frites und Salat ²	ca.200 g 18,50
706	Bracheta pequeña Rinderspieß, Pommes frites u.Salat ²	ca.150 g 18,00
707	Gegrillter Lachs mit Knoblauch, Salat ² und Reis ^{2,5}	ca.150 g 18,90
709	Kleiner Mixgrill 3 verschiedene Fleischsorten mit Knoblauch vom Holzkohlegrill mit Pommes frites und Salat ²	ca.200 g 19,20
708	Vegetarischer Teller verschiedene Gemüse überbacken mit Parmesankäse und Sauce nach Art Hollandaise ² oder Béarnaise ²	9,90

Nr.	Hausspezialitäten	€
15	Filet Gourmet (ca.200 g) Rinderfilet mit 3 Langostinos, Krabben, Hummersauce ^{2,5} und Reis ^{2,5}	38,65
16	El Toro Rumpsteak mit Käse ⁹ und Schinken ^{3,4} ca.250 g	24,50
19	Chili con Carne mexikanischer Pfeffertopf ^{4,5} aus Rinderhüftstücken mit Reis ^{2,5}	17,85
20	Colombus Schweinefilet mit Käse ⁹ überbacken und Kroketten	18,50
32	Filetspitzen "MENDOZA" Rinderfiletstücke in einer Champignon - Rote Beete - Sahnepfeffersauce ^{4,5} , mit Reis ^{2,5} ca.200 g	23,85
21	Lammfilets Flambeado mit grünem Pfeffer am Tisch flambiert mit Pernod ca.300 g	38,50
24	Grillteller „MENDOZA“ (Rind, Schwein und Lamm mit Knoblauch) dazu Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm ca.300 g	27,35
132	Rumpsteak Roquefort ohne Fettrand mit Roquefort-Sauce ca.200 g	27,20
17	Tourneidos Americanos 1 Filetmedaillon mit Speck ^{3,4} Broccoli und Sauce nach Art Hollandaise ² ca.150 g	21,15
27	Tourneidos Americanos 2 Filetmedaillons mit Speck ^{3,4} Broccoli und Sauce nach Art Hollandaise ² ca.300 g	37,75
152	Bife de Lomo Flambeado Rinder-Filetsteak mit Sahne-Pfeffer-Sauce, am Tisch flambiert ca.200 g	32,90
153	Bife de Lomo Flambeado Rinder-Filetsteak mit Sahne-Pfeffer-Sauce, am Tisch flambiert ca.300 g	45,20
99	Parrillada Mixta für 2 Personen Mixgrillplatte mit verschiedenen Fleischsorten, reichlich garniert	58,75
30	Cordoba Baby Bife Flambeado für 2 Personen Sahne-Pfeffer-Rumpsteak -fettfrei-, mit frischen Champignons am Tisch flambiert ca.500 g	69,15
98	Chateaubriand - fettfrei - für 2 Personen mit Speck ^{3,4} und Knoblauch gespickt, reichlich garniert, am Tisch tranchiert ca.500 g	77,45

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	16,70
103	Bife de Cuadril Hüftsteak -fettfrei-	ca.300 g	23,50
112	Pfefferhüftsteak mit geschrotetem Pfeffer -fettfrei-	ca.200 g	17,30
113	Pfefferhüftsteak mit geschrotetem Pfeffer -fettfrei-	ca.300 g	24,20
122	Bife de Chorizo Rumpsteak	ca.200 g	20,15
123	Bife de Chorizo Rumpsteak	ca.300 g	28,70
143	Bife Ancho Entrecote - mit dem typischen Fettauge -	ca.300 g	27,50
144	Bife Ancho Entrecote - mit dem typischen Fettauge -	ca.400 g	35,65
162	Bife de Lomo Filetsteak -fettfrei-	ca.200 g	24,30
163	Bife de Lomo Filetsteak -fettfrei-	ca.300 g	34,90
182	Lamm - Hüftsteak mit Knoblauch	ca.200 g	16,10
183	Lamm - Hüftsteak mit Knoblauch	ca.300 g	22,60
23	Lamm - Koteletts (Karree) mit Knoblauch	ca.250 g	27,30
57	Lamm - Filets vom Holzkohlengrill mit Knoblauch	ca.200 g	21,50
22	Lamm - Filets vom Holzkohlengrill mit Knoblauch	ca.300 g	30,85
192	Bife de Cuadril "Minute" Hüftsteak mit Petersilie und Knoblauch	ca.200 g	17,40
173	Schweine-Filet-Spieß mit Paprika und Zwiebeln	ca.250 g	18,15
174	Rinderspieß mit Paprika und Zwiebeln	ca.300 g	23,50
181	Bife a la Pimienta Pfefferkorn-Rumpsteak	ca.300 g	30,40
180	Asado de Tira de Cerdo Schweinerippchen vom Holzkohlengrill mit Knoblauch	ca.500 g	19,75

Für unsere kleinen Gäste

Nr.			€
31	Kleines Steak (vom Rind, Schwein od. Pute) mit Pommes frites, Ketchup und Mayo	ca.100 g	8,00

Acompañamientos - Beilagen

Nr.		€
	Papa Asada Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	4,90
2	Papas Fritas Pommes frites	4,90
3	Papa Croqueta Kroketten	4,90
13	Papas Bravas gebratene Kartoffelecken mit Knoblauch	5,90
4	Prinzessbohnen mit Speck ^{3,4}	5,50
5	Choclo Maiskolben mit Kräuterbutter	4,50
6	Broccoli überbacken mit geriebenem Parmesan und Sauce nach Art Hollandaise ²	5,90
7	Spinat mit Speck ^{3,4} , Knoblauch und Sahne	4,50
14	Arroz Reis ^{2,5}	4,00
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 Béarnaise²	3,50	11	nach Art Hollandaise²	3,50
9	Madagaskar Pfeffersoße	4,00	68	Roquefortsoße	5,00
67	"Hummer"-Sauce mit Schrimps	5,90	65	Extra Portion Brot/Dips	3,00

Vino suelto - Offene Weine

Nr.			€
	Rotwein Cab.Sauvignon - Merlot, Chile, trocken	} {	0,25 l 7,90
	Weißwein Chardonnay - Torrontes, Argent, trocken		0,5 l 14,90
	Roséwein Malbec rosé, Argentinien		1,0 l 28,90
305	Sangria „MENDOZA“ ² hausgemacht	0,5 l	16,90
306	Sangria „MENDOZA“ ² hausgemacht	1,0 l	31,90

Sekt / Champagner

Nr.			€
230	Prosecco	0,1 l	5,50
231	Piccolo Sekt	0,2 l	9,00
233	Veuve Clicquot Ponsardin - Brut -	0,75 l	89,00

Argentinische Weine

Nr.			€
603	Trapiche - Melodias Cabernet Sauvignon	0,75 l	22,90
	<i>Würzig, voll und harmonisch - trocken</i>		
608	Black Ranch Magno Malbec	0,75 l	29,90
	<i>In französischen Eichenfässern 8 Monate gereift. Kräftig - trocken</i>		

Chilenische Weine

Nr.			€
625	Alpaca Chardonnay (weiß)	0,75 l	22,90
621	Alpaca Cabernet Sauvignon	0,75 l	22,90
604	Alpaca Merlot	0,75 l	22,90
619	Vina Tarapaca Carmenere - Gran Reserva	0,75 l	39,00
620	Vina Tarapaca Cabernet Sauvignon - Gran Reserva	0,75 l	39,00
623	Vina Tarapaca Etiqueta Negra - Gran Reserva	0,75 l	54,00
	<i>Cabernet Sauvignon</i>		
624	Vina Tarapaca Etiqueta Azul - Gran Reserva	0,75 l	75,00
	<i>Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>		

Postres - Nachspeisen

Nr.		€
400	Helado Mixto Gemischtes Eis ²	6,00
401	Helado Mixto con Crema Gemischtes Eis ² mit Sahne ⁹	7,00
402	Dame Blanche Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne ⁹	8,00
403	Licor 43 warm mit Vanilleeis und Sahne ⁹	8,50
406	Bananas Flambée ab 2 Personen pro Person flambierte Bananen, Eis, Bananenlikör, Grand Marnier ² und Sahne ⁹	11,50
407	Higos Flambée ab 2 Personen pro Person mit Pernod flambierte Feigen, Vanilleeis und Sahne ⁹	11,50
408	Chateau Morel ab 2 Personen pro Person flambierte Kirschen mit Vanilleeis, Kirschwasser und Sahne ⁹	11,50
410	Crema Catalana spanische Dessert-Spezialität ²	7,50
411	Flan de Caramelo Karamellpudding ² mit Sauce ^{2,3} , Vanilleeis und Sahne ⁹	8,50
412	Pfirsich Melba Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce und Sahne ⁹	8,50

Bebidas Calientes - Warme Getränke

Nr.	€	Nr.	€
311	2,60	314	3,00
312	2,60	318	6,50
313	2,50	319	4,50

Fischkarte

Vorspeisen

Nr.			€
201	<i>Spanische Fischsuppe - Andalusische Art</i>		9,90
202	<i>Sepias</i> Tintenfische gegrillt mit Zitrone und Knoblauch		10,90
203	<i>Gambas à la MENDOZA</i> gebratene Gambas im Teigmantel mit Alioli ² und Zitrone		12,90
204	<i>1 Pfund Gambas mit Alioli²</i>	500 g	19,90
205	<i>Großer Calamar vom Grill mit Alioli²</i>		11,90
207	<i>Mejillones</i> gefüllte Muscheln mit Spinat, Speck, Knoblauch und Käse ³ überbacken		10,90
208	<i>Mejillones Provenziale</i> Muscheln mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Champignons		10,90
209	<i>Gebratene Chipirones</i> kleine panierte Tintenfische mit Alioli ² und Zitrone		10,50
212	<i>Colas Langostinos</i> große Garnelenschwänze mit Knoblauch	pro Stück	5,00

Spezialitäten

Nr.			€
210	<i>Salmon Especial MENDOZA</i> gratinierter Lachs, Sauce nach Art Hollandaise ² , Knoblauch, mit Käse ³ überbacken und Broccoli	ca. 200 g	23,90
216	<i>Langostinos gratiniert</i> große Garnelen mit Hummersauce ^{2,5} , frischen Krabben, Zwiebeln und Reis ^{2,5}		25,90
213	<i>Zarzuela de Pescado</i> Fischtopf mit Calamares, Langostinos, Seeteufel, Gambas, Muscheln, Lachs, Sahne und Reis ^{2,5}		25,90

Aus unserer Fischvitrine

Nr.		€
215	<i>Gemischter Fischteller (ab 400 g)</i> je 100 g Seeteufel - Calamares - Lachs - Langostinos - etc. und andere Spezialitäten der Saison mit Reis ^{2,5} mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce	7,50
217	<i>Gegrillter Seeteufel</i> mit zwei Langostinos, Sauce Especial MENDOZA und Reis ^{2,5}	24,90
218	<i>Salmon a la Plancha</i> ca. 200 g frischer Lachs vom Grill mit Zitronen-Orangen-Knoblauch-Sauce und Reis ^{2,5}	22,90
223	<i>Salmon en Salsa de Champaña y Gambas</i> pochierter, frischer Lachs mit Schaumweinsauce ^{2,5} , frischen Krabben und Reis ^{2,5}	24,90
228	<i>Salmon en Salsa de Langosta y Gambas</i> pochierter, frischer Lachs mit Hummersauce ^{2,5} , frischen Krabben und Reis ^{2,5}	24,90
221	<i>Langostinos con Salsa</i> große Garnelen - Mittelmeerart - mit Hummersauce ^{2,5} , frischen Krabben, Cognac und Reis ^{2,5}	25,90
222	<i>Langostinos a la Plancha</i> gegrillte große Garnelen im eigenen Saft mit Zitronen-Orangen- Knoblauch-Sauce und Reis ^{2,5}	25,90
227	<i>Langostinos en Salsa de Champaña y Gambas</i> große Garnelen in Schaumweinsauce ^{2,5} , frische Krabben und Reis ^{2,5}	26,90
214	<i>Brocheta de Langostinos a la Plancha</i> auf dem Spieß gegrillte große Garnelen, mit Paprika, Zwiebeln, Sauce nach Art Hollandaise ² und Reis ^{2,5}	24,90

²mit Farbstoff ³mit Konservierungsstoff ⁵mit Geschmacksverstärker

Allergene und Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Konservierungsstoff
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Milcheiweiß
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 mit Phosphat