

Salate

<i>Insalata Mista</i> Großer gemischter Salat	€ 10,50
<i>Insalata con Mozzarella di Bufala</i> Gemischter Salat mit Büffelmozzarella („Büffel-Bill“)	€ 14,50
<i>Insalata con Tonno</i> Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	€ 17,50
<i>Insalata Caprese</i> 12,50 Tomaten mit Büffelmozzarella	€
<i>Insalata con listarelle di Filetto di Manzo</i> Gemischter Salat mit Rinder Filet Streifen	€ 19,50
<i>Insalata con Filetto di Pollo</i> 15,50 Gemischter Salat, getrockneten Tomaten mit Hähnchenbrustfilet	€

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melde Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Pinse Romane

Margherita	€
9,00	
Tomatensoße, Büffelmozzarella	
Prosciutto	€ 11,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, italienischer gekochter Schinken	
Salame	€ 11,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, normale oder scharfe Salami	
Parma	€ 14,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Parmesan, getrocknete Tomaten	
La Stalla	€ 14,00
Tomatensoße, Rucola, Cocktailtomaten, Büffelmozzarella	
Kaltenbrunn	€ 14,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, gegrillte Gemüse	
La Reina	€ 13,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, gekochter Schinken, Champignon und Oliven	
Tonno	€ 14,50
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
Napoletana	€ 13,50
Büffelmozzarella, Frische Tomate, Knoblauch Öl	

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melde Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Italienische Spezialitätenplatten

Salumi e Formaggi verschiedene italienische Wurst- und Käsesorten	€ 19,90
Salumi verschiedene italienische Wurstsorten	€ 11,90
Formaggi verschiedene italienische Käsesorten	€ 11,90
Bresaola, Rucola, Grana Lufgetrockneter Rinderschinken, Rucola, Grana Padano	€ 14,50
Bufala, acciughe, Pomodorini Büffelmozzarella („Büffel-Bill“), Sardellen und Cocktailtomaten auf Rucola	€ 13,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melde Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Was Süßes.....

Verschiedene italienische Kuchen	€
4,50	
Tiramisú	€ 7,50
<u>Panna Cotta</u>	
mit Erdbeersosse, Himbeersosse oder Schokososse	€ 7,50
Portion Franúí, Becher 150 Gr Perfekt zum teilen	€
7,50	
Tartufo Bianco oder Nero mit Eierlikör	€
8,50	
Affogato	€ 4,90
Tartufo Affogato	€ 8,50
Flan con Dulce de leche	€ 7,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melde Sie sich bitte beim Service, gerne geben wir Ihnen Auskunft, über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Argentinischen Spezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Empanadas Argentinas

Rinderfleisch, Schinken Käse oder Ricotta mit Gorgonzola, Spinat und Walnüsse

Stück € 4,90

Morcilla und Chorizo

Zwiebelblutwurst und argentinische Bratwurst

€ 11,50

Provoleta Patagonica

Gegrillte Provolone Käse mit Geräucherte Paprika Marmelade und Walnüsse

€ 11,90

Hauptgerichten

WER ARGENTINIEN BESSER VERSTEHEN WILL, DER SOLLTE UNBEDINGT DAS TRADITIONELLE UND ÜBERALL GELIEBTE ASADO GENIESSSEN. ALS „ASADO“ VERSTEHT MAN URSPRÜNGLICH EINE GEGRILLTE SPEISE. IN ARGENTINIEN ABER GLEICHT DAS ASADO EHER EINEM AUSGEDEHNTEN FESTESSEN.

RINDFLEISCH AUS ARGENTINIEN ZÄHLT WELTWEIT ZU DENQUALITATIV BESTEN ANGEBOTEN, DENN DIE TIERE FINDEN HIERGANZJÄHRIG OPTIMALE UMWELTBEDINGUNGEN VOR.

Die Tiere werden zusätzlich 100 Tage vor der Schlachtung mit Getreide gefüttert. Das Ergebnis: Eine markantere Marmorierung und ein feiner, zarter Geschmack (Grain-Fed

Tabla Argentina, ASADO

Verschiedenes argentinisches Rindfleisch

vacio, entrana, chorizo, morcilla tira de asado mit chimichurri sosse

€ 29,50

All you can eat € 40,00

Lomo

230 gr. Argentinisches Rinderfilet | Malbecsosse - Pfeffersosse oder Chimichurri

€ 32,50

Punta de Lomo

230 gr. Argentinisches Rinderfilet Spitze | Malbecsosse - Pfeffersosse oder Chimichurri

€ 32,50

Hamburguesa Gaucha

200 gr. Argentinisches Fleisch | Käse | Speck | Salat

€ 19,90

Rinderfilet Spieß

200g argentinisches Rinderfilet | Zwiebeln | Paprika | Speck

€ 29,50

Argentinisches Rib Eye

230g argentinisches Rindfleisch

€ 29,50

Argentinisches Rumpsteak

230 gr. Argentinisches Rindfleisch

€ 31,50

Hähnchenbrust Steak

Hähnchenbrust Filet mit Zitrone-Kräuter Marinade

€ 19,90

Beilage zur Auswahl

Gemischter Salat | Pommes | Folienkartoffel | Gegrilltes Gemüse

Jedes Hauptgericht beinhaltet eine Beilage

Portion extra € 6,50

WEINE AUS DEM HERZEN DER BESTEN WEINREGION MENDOZA, ARGENTINA

Die Black Ranch® Weine werden mitten im Herzen der Anbauregion Mendoza im Valle Central von der Bodega Fantelli hergestellt. Das Weingut wurde bereits Mitte der 70er Jahre gegründet und hat sich seit Anfang der 90er Jahre auf die Produktion von Qualitätsweinen spezialisiert. Seit Mitte der 90er Jahre wurde das Weingut jedes Jahr auf nationaler wie internationaler Ebene für die exzellente Qualität ihrer Weine ausgezeichnet.

ROTWEINE

Flasche 0,75l € 35,00

Bonarda - Petit Verdot 13,5 % **Kräftig, trocken**

Diese einzigartige Cuvée entsteht nach 8-monatigem Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques. Ein fast schwarzer Wein mit komplexen Aromen reifer Beerenfrüchte, Vanille, Toast und weichen Tanninen bietet dem Feinschmecker höchsten Genuss. Der Bonarda besticht durch seinen langen Abgang und passt vorzüglich zu Fleisch vom Rind, Lamm und Wild

Malbec - Ancellotta 13,5 % **Kräftig, trocken Flasche 0,75l € 35,00**

Typisch Malbec: Trocken, komplex mit reifen Tanninen und einem langen, eleganten und fruchtigen Abgang. Dazu Aromen von Waldbeerkonfitüre, Kirschen und einem Hauch Vanille, Rauch und Schokolade. In französischen Eichenfässern ausgebaut entfaltet er seinen Genuss und passt gut zu Châteaubriand, Entrecôte und Roastbeef vom Grill oder Hirschrücken.

Special Blend Gran Reserva, 13,5 % **Kräftig, trocken**
Cabernet Sauvignon Merlot und Tempranillo **Flasche 0,75l € 35,00**

Ein Wein der Extraklasse: Trocken, vollmundig, vielschichtig und mit langem Abgang. Bestehend sind die Fruchtaromen nach Kirschen, Himbeeren,

Brombeeren, dazu Noten von Leder, Lakritz und einem dezenten Holzton. Seine lange Fassreifeung verleiht ihm eine ganz besondere Samtigkeit. Er passt perfekt zu Rinderfilet, Roastbeef, Lammkroene, Rotwild und Wildgeflügel. Er sollte etwas früher geöffnet werden, denn der Sauerstoff lässt seine Aromen besonders schön hervortreten.

MEHRFACH AUSGEZEICHNETE WEINSERIEN LUI® WEINGUT - MENDOZA - ARGENTINA

Mit den verschiedenen Weinserien aus dem Weingut LUI haben wir eine Reihe weiterer, ausgezeichnete Weine in unser Sortiment aufgenommen.

50% MALBEC - 50% BONARDA 14,5 %
kräftig, süße Fruchtigkeit reifer roter Beeren und Pflaumen. Trocken,
fruchtig, mittlere Säure und mäßige Tannine Flasche 0,75l € 29,00

Ein vollmundiger Wein, der am Gaumen weich und reichhaltig wirkt. Reife Pflaumen und rote Früchte verbinden sich mit den für die Region typischen mineralischen und blumigen Noten. Samtig in der Wirkung und doch mit einem frischen und ausgewogenen Abgang.

LUI ÚMILE MALBEC 14 %
Trocken, schon recht weich mit fein buttrigem Ton, Aromen roter Beeren
Veilchen, Vanille Flasche 0,75l € 35,00

Am Anfang stehen Aromen von reifen Pflaumen, Kräutern und ein rauchiger Geschmack. Am Gaumen wirkt dieser Wein mit Noten von Vanille, dunklen Früchten und Schokolade lebhaft und üppig. Sanfte Tannine sorgen für einen langen, wohltuenden Abgang.

WEISSWEIN

Chardonnay Flasche 0,75l € 35,00
Unverkennbar der Chardonnay „Magno“ von BlackRanch®: Klassisch trocken, vollmundig mit prägnanten Aromen von Apfel und exotischen Früchten, mit

einem Hauch von Holz und Vanille. Ein trockener Weißwein mit Aromen tropischer Früchte, besonders Ananas. Zarte Vanilletöne zeigen den Barriqueausbau. Ein perfekter Wein zu Salaten, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Weichkäse. Gut gekühlt genießen.

Der Koch empfiehlt

Gambas al Ajillo

Knoblauch | Ají (Scharf)

€ 14,50

Champignon al Ajillo

Knoblauch | Ají (Scharf)

€ 9,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Arg. Rinderfilet | Hausgemachte Marinade

€ 15,50

Carpaccio vom Rote Bete

Rote Bete | Wallnüsse | Parmesan | Hausgemachte Marinade

€ 9,90

Gefüllte Portobellos überbacken

Portobellos | confierte Fenchel | Parmesan | Beilage Salat

€ 18,90

Matambrito Cerdo Iberico

Spanisches Prime Iberico Secreto, Besonders stark marmoriert, buttrignussiges Aroma. Frisch mit Zitrone und Meersalz

gegrillt. Dazu Gegrilltes Gemüse, Pommes oder gemischten Salat.

€ 25,50

Pasta

Spaghetti | Avocado creme | Garnelen | Kirschtomaten | Knoblauch

€ 15,90