

Argentinische Spezialitätenwoche vom 02. bis 07. Oktober

UNSERE COCKTAILS

<i>Caipirinha (Zuckerrohschnaps mit Limette, Zucker und Eis)</i>	€	6,30
<i>Caipirinha Alkoholfrei (Ginger Ale mit Limette, Zucker und Eis)</i>	€	4,90
<i>Bieraperitivo (Bier mit Bitterorange)</i>	€	3,50

Unsere Wein Empfehlungen von Bodegas Salentein,

liegt im Valle de Uco und gilt als Weinbau-Pionier für das ca. 100 Kilometer von der Stadt Mendoza entfernte liegende Gebiet. Die Lage am Fuß der mächtigen Anden in einer Höhe von 700 bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel ist beeindruckend - wie auch die Winery selbst.

Weißwein:

Bouquet duftet intensiv nach Zitrus und tropischen Früchten. Frisch und spritzig mit einer feinen Säure überzeugt das helle Strohgelb den Gaumen. Mit feinem Schmelz und einem ausbalancierten Säurespiel ist der Wein sehr harmonisch.

2016 Sauvignon Blanc Portillo

0,1l 3,50 € 0,25l 6,50
Fl. 0,75l 19,50 €

Roséwein:

*Hell leuchtendes Kirschrot.
Ein kräftiger Rosé mit dem Duft von Rosen, Kirsche und Himbeere.
Kräftig im Geschmack, komplex und anspruchsvoll mit ganz zartem Tannin.*

2015er Rosé Malbec Portillo

0,1l 3,50 € 0,25l 6,50
Flasche 0,75l 19,50 €

Spitzen- Rotwein:

dunkles Rot der Eleganz und des Temperaments. im Bouquet offenbaren sich dicke, reife Pflaumen und schwarze Beerenfrüchte, zusammen mit einer Note von süßlicher Vanille. Die saftig-volle Frucht wirkt mit der straffen Struktur am Gaumen sehr vollmundig und druckvoll. Die weichen Tannine integrieren sich aber sofort geschmeidig in die Komplexität des Argentiniers. Das Finish ist erwartungsgemäß ein grenzenloser Genuss.

2014er Malbec Barrel Selección

0,1l 6,10 € 0,25l 11,20 €
Flasche 0,75l 33,50 €

Menü „Argentino“

Paprikacremesuppe mit gebratenen Garnelen

*Zarte Rinderbacke in Malbec geschmort,
Gemüse garnitur, Reis*

*Warmes Schokoladensouffle
mit Mangosorbet*

33,90 €

Vorspeisen

<i>Rosa gebratene Scheiben vom Black-Angus-Rostbeef (kalt) mit Chimichurri mariniert, Salat, Brot</i>	€	9,90
<i>Garnelen „Asado“ und gebratene Jacobsmuscheln an Blattsalaten, Brot</i>	€	13,30
<i>Carpaccio vom Black-Angus Rinderfilet mit Zitrone mariniert Salatgarnitur, Brot</i>	€	12,90

Suppen:

<i>Paprikacremesuppe mit gebratenen Garnelen</i>	€	7,90
<i>Pikante Rindfleischsuppe mit Mais und Bohnen</i>	€	5,90

Fischspezialitäten:

<i>Gebratenes Forellenfilet mit Chimichurri mariniert zweierlei Soßen, Kartoffeln, Blattsalate</i>	€	18,90
<i>Patagonische Lachsschnitte vom Grill mit Paprikagemüse und Kartoffelgratin</i>	€	20,90
<i>Argentinsche Rotgarnelen ausgelöst mit Knoblauch gebraten, Reis, Blattsalate</i>	€	29,90

Fleischgerichte:

<i>Guiso- Argentinisches Wildschweingulasch mit Nudeln, Blattsalate</i>	€	14,90
<i>Zarte Rinderbacke in Malbec geschmort, buntes Gemüse, Reis</i>	€	19,50
<i>Angus-Rindfleischspieß „La Pampa“ mit hausgemachter Grillsauce, Reis und Salat</i>	€	19,90
<i>Lammrückenfilet rosa gebraten mit Chimichurri und Kräuterkruste Gemüse und Maiskrokette</i>	€	23,90
<i>Black-Angus Rumpsteak 220g mit Kräuterbutter, Bohnen, gebackene Kartoffelspalten</i>	€	24,90
<i>Jumbo-Rib Eye Steak 300g (das Steak mit dem Fettauge) mit Chimichurri, Salatplatte und Brot</i>	€	27,90
<i>Black-Angus- Filetsteak 220g an Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin, Salatteller</i>	€	28,90

Unsere Empfehlung:

“Surf and Turf Seegasthof”

*Black Angus-Filetsteak (200g) und gebratene Garnelen
mit zweierlei Soßen,
buntes Gemüse, gebackene Kartoffelspalten
€ 32,90*