

# Speisen und Getränkekarte



	€
115 Gemischter Salat	6,50
116 Casona – Salat	8,50
118 Copacabana-Salat	12,50
21 Champignons in Knoblauchsahnesauce	9,00
24 Empanadas 2 Stck	9,00
25 Shrimpscocktail	9,50
26 Shrimps in Knoblauchsauce	9,50
44 Argentinische Gemüse-Fleisch-Suppe	5,50
70 Argentinische Bratwurst -2 Stck- hausgemacht „Casona“ mit Folienkartoffel und gemischtem Salat	12,50
52/53 Hüftsteak 160/260 gr./360 gr.	11,90/15,90/19,90
54/55 Entrecote 260 gr./360 gr.	18,90/24,90
56 Rumpsteak 160 gr.	12,50
57/58 Rumpsteak 260 gr./360 gr.	18,90/24,90
61 Filetsteak 160 gr.	17,50
62/63 Filetsteak 260 gr./360 gr.	28,50/37,50
65 Steakfleischstücke am Spieß, Sauce Bearnaise und Pommes fr.	17,50
81 Lammkotelett's gratinierte Kartoffeln und Blattspinat	22,90
82/83 Lammcarre' 250 gr./350 gr. „	22,90/31,90
71 Schweinefilet in Champignonsahnesauce mit gratinierten Kartoffeln und gemischtem Salat	16,90
73 Rumpsteak in Pfeffersensahnesauce mit gratinierten Kartoffeln und gemischtem Salat	22,90
75 Filetsteak und 1 Langostino mit Sauce Bearnaise gratinierten Kartoffeln und gemischtem Salat	28,90
94/95 Lachsfilet gegrillt oder in Kräutersahnesauce mit Wildreis und Gemüsebeilage	19,90/20,90
101 Langostinos, gegrillt mit Aiolisauce und Wildreis	19,90
6070 Rinderfiletspieß mit Sauce Bearnaise und Pommes frites	19,90
608 Neuseeländisches Lammhüftsteak mit Prinzessböhnchen und Folienkartoffel	16,90
609 „ASADO“ gegrillte Ochsenrippen ca. 300 gr mit Folienkartoffel	23,90

## Beilagen

121	<b>Röstzwiebeln</b>	<b>3,00</b>
122/123	<b>Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm</b>	<b>3,30</b>
124	<b>Pommes frites</b>	<b>3,30</b>
125	<b>Wildreismischung</b>	<b>3,50</b>
126	<b>Gratinierte Kartoffeln</b>	<b>3,50</b>
127	<b>Gegrillter Maiskolben</b>	<b>3,50</b>
129	<b>Broccoli</b>	<b>3,50</b>
130	<b>Blattspinat</b>	<b>3,50</b>
131	<b>Sauce Bearnaise</b>	<b>3,20</b>
134	<b>Senfsahnesauce</b>	<b>3,20</b>
135	<b>Champignonsahnesauce</b>	<b>3,20</b>

## Nachspeisen

140	<b>Mini-Dessert Mousse au Chocolat oder rote Grütze</b>	<b>3,90</b>
141	<b>Eiercaramel</b>	<b>5,50</b>
143	<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>7,90</b>

## Getränke zum Mitnehmen:

<b>Rotwein Black Ranch</b>	<b>Malbec</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 9,90</b>
	<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 9,90</b>
<b>Weisswein Black Ranch</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 9,90</b>
<b>Rose´wein Black Ranch</b>	<b>Cabernet</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Rotwein Broquel</b>	<b>Malbec</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 18,90</b>
	<b>Cabernet Sauvignon</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 18,90</b>
<b>Weisswein Melodia</b>	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 9,90</b>
<b>Rose´wein Melodia</b>	<b>Cabernet</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 9,90</b>
<b>Weisswein Broquel</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Argentinien</b>	<b>0,7</b>	<b>€ 18,90</b>
<b>Sangria</b>	<b>„Casona“</b>		<b>1,0</b>	<b>€ 18,90</b>

- Inklusivpreise -