

<b>Fass-Biere</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Beck's	3,00	4,50
Hasseröder	3,00	4,50
Alsterwasser <sup>4</sup> , Krefelder <sup>1,4</sup> , Diesel <sup>1,4</sup>	3,00	4,50
Hasseröder Fürstenbräu Granat	3,00	4,50
Franziskaner Hefeweizen	3,00	4,50

<b>Flaschen-Biere</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>
Franziskaner Kristallweizen, Dunkel	---	4,50
Vitamalz	3,00	---
Beck's (alkoholfrei)	3,00	---
Franziskaner Hefe (alkoholfrei)	---	4,50

<b>Offene Weine</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Borba Alentejo (rot)	5,00	9,50
Merlot Ca'Ernesto (rot)	5,50	10,50
Cabernet Ca'Ernesto (rot)	5,50	10,50
Lambrusco (rot)	5,00	9,50
Sangria Penasol (rot)	5,00	9,50
Rosato Ca'Ernesto (rosé)	5,50	10,50
Riesling halbtrocken (weiß)	5,50	10,50
Chardonnay Badissa (weiß)	5,00	9,50
Pino Grigo Ca'Ernesto (weiß)	5,50	10,50
Campelo Minhato VINO Verde	5,00	9,50
Weinschorle (rot und weiß)	4,50	9,00

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,4 l</b>
Coca Cola <sup>1,3</sup> , Zero <sup>1,2,3</sup> , Light <sup>1,2,3</sup>	2,30	3,60
Fanta <sup>1,5</sup> , Sprite <sup>1,5</sup> , Spezi <sup>1,3,5</sup>	2,30	3,60
	<b>0,2 l</b>	---
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	2,60	---
Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	2,60	---
Schweppes Tonic Water <sup>1</sup>	2,60	---
	<b>0,25 l</b>	<b>0,5 l</b>
Tafelwasser	1,80	3,50
San Pellegrino Mineralwasser	---	3,90
Aqua Panna Stilles Wasser	---	3,90

<b>Fruchtsäfte</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,4 l</b>
Apfel (klar)	2,80	4,40
Orange	2,80	4,40
Tomate	3,00	4,80
Banane	3,00	4,80
Kirsche	3,00	4,80
Ananas	3,00	4,80
Maracuja	3,00	4,80
Rhabarber	3,00	4,80
Fruchtsaftchorle	2,50	4,00

<b>Heisse Getränke</b>	<b>Tasse</b>	<b>Känn.</b>
Café Crème	2,40	3,60
Café koffeinfrei	2,40	3,60
Tee Variation „Vegan“	2,10	3,30
Espresso	2,10	---
Espresso Grande	3,30	---
Cappuccino	2,80	---
Café Latte	2,80	---
Latte Macchiato	3,20	---
Chai Latte	3,20	---

Heiße Schokolade	3,00	---
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50	---
Irish Coffee	4,50	---
Russische Schokolade	4,50	---

<b>Aperitive</b>		<b>5 cl</b>
Martini Rosso, Bianco, Dry	---	3,50
Niepoort Portwein Tawny, White	---	3,50
Barbadillo Sherry Dry, Med., Crème	---	3,50

<b>Trester   Liköre</b>	<b>2 cl</b>	<b>2 cl</b>
Cachaca	2,50	4,40
Calvados VSOP	2,80	5,00
Williams Birne	2,80	5,00
Medronho	2,80	5,00
Grappa Cellini	2,80	5,00
Amaretto	2,30	4,00
Amaretto mit Sahne	2,50	4,40
Pernod	2,50	4,40
Sambuca Molinari	2,50	4,40
Baileys Irish Crème	2,50	4,40
Southern Comfort	2,80	5,00

<b>Brandy   Cognac</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Remy Martin VSOP	3,80	7,00
Macieira Brandy	2,80	5,00
Hennessy VS	3,80	7,00
Carlos I	3,80	7,00

<b>Whiskeys   Rum</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Oban (14 J.) "Highland Single Malt"	4,20	7,80
Lagavulin (16 J.) "Isley Single Malt"	4,50	8,40
Chivas Regal (12 J.) "Blend Scotch"	3,80	7,00
Glenfiddich (12 J.) "Single Malt"	3,20	5,80
Jim Beam "Bourbon"	2,80	5,00
Jack Daniel's "Tennessee"	3,20	5,80
Dimple (15 J.) "Prem. Blend Scotch"	3,80	7,00
Bacardi "White & Black"	2,50	4,40
Havana Club (3 J.)	2,80	5,00
Botucal Reserva Exclusiva	3,80	7,00

<b>Gin   Vodka   Tequila</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Gordon's Dry Gin	2,50	4,40
Bombay Sapphire Gin	2,80	5,00
Tanqueray Gin	2,80	5,00
Hendrick's Gin	3,20	5,80
Smirnoff Vodka	2,50	4,40
Absolut Vodka	2,50	4,40
Russian Standard Vodka	2,80	5,00
Sierra Tequila (weiß oder braun)	2,50	4,40
Don Julio Tequila Resp. "Reserva"	3,80	7,00

<b>Bitters   Aquavit</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Campari Bitter <sup>1</sup>	2,50	4,40
Jägermeister	2,50	4,40
Ramazzotti	2,50	4,40
Fernet Branca oder Menta	2,50	4,40
Malteser	2,50	4,40
Jubiläums Akvavit	2,80	5,00

<b>Sekt   Champagner</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
Valmarone Prosecco (halbtr.)	3,00	18,00
Bernard Massard Sekt (tr.)	3,50	21,50
Taittinger Champagner Rés. Brut	---	60,00

Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoff
- 2 = Süßungsmittel
- 3 = koffeinhaltig
- 4 = chininhaltig
- 5 = Antioxidationsmittel

<b>Rotweine</b>	<b>0,75 l</b>
Legado Muñoz DOC, Toledo-Spanien	19,00
Rebsorte: Merlot	
Pata Negra Reserva DOP, Valdepenas-Spanien	20,00
Rebsorte: Tempranillo	
Monte Velho DOC, Alentejo-Portugal	21,00
Rebsorte: Trincadeira, Aragonés, Castelão	
Fabelhaft DOC, Douro-Portugal	24,00
Rebsorte: Touriga Nacional, Franca, Tinta Roriz, Amarela	
Casa do Lago Grande Reserva DOC, Ribatejo-Portugal	20,00
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Castelão, Touriga	
L Antesi Salice Salentino DOP, Apulien-Italien	24,00
Rebsorte: Malvasia Nera, Negroamaro	
<b>Roseweine</b>	
Lancers DOC 10 %, Douro-Portugal	17,00
Rebsorte: Castelao, Alfrocheiro Preto	
<b>Weißweine</b>	
Portada DOC, Lissabon-Portugal	17,00
Rebsorte: Fernão Pires, Arinto, Alvarinho, Chardonnay	
Lazán DOC, Barbaastro-Spanien	18,00
Rebsorte: Macabeo, Chardonnay	
Quinta da Aveleda DOC, Penafiel-Portugal	19,00
Vinho Verde - Rebsorte: Loureiro, Alvarinho	

### Desserts

Unsere Eis-Auswahl: Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss, Erdbeer, Banane

<b>Gemischtes Eis</b> (Drei Eiskugeln nach Wahl mit Sahne)	3,50
<b>Copa Cabana</b> (für zwei Personen)	9,50
Fünf Kugeln Eis nach Wahl, gemischte Früchte, Topping-Saucen, Krokant, Schokoraseln und Sahne	
<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Zimt, Vanille-Eis und Sahne	4,50
<b>Eis &amp; Heiß</b> Vanille-Eis mit heißen Himbeeren oder Kirschen	4,50
<b>Bananen-Split</b> Vanille-, Bananen- und Stracciatella-Eis, Bananenhälften, Sahne, Mandelraseln und Schokosauce	5,50
<b>Soufflé au Chocolat</b> mit Stracciatella-Eis, Kirschen und Sahne	5,50



**Dessert-Buffer „So oft Sie mögen“** 7,50  
Bedienen Sie sich nach Herzenslust an vielen Köstlichkeiten!

# Speisen & Getränke



## Salate

Unsere Dressing-Auswahl: American – French – Knoblauch – Italian

<b>Gemischter Salat</b> Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Champignons, Karotten und Zwiebeln	4,50
<b>Salat &amp; Garnelen</b> Gemischter Salat mit Knoblauch Dressing und zwei marinierten gegrillten Garnelen-Spießen	10,50
<b>Caesar-Salat</b> Römersalat in Caesars Dressing, Tomaten, Kräuter Croutons und Parmesanhobel	6,50
• mit gegrillten Putenbrust-Streifen	9,50
• mit gegrillten Rindersteak-Streifen	11,00



## Vorspeisen- und Salatbuffet

11,00

Bedienen Sie sich an unserem vielseitigen Buffet "So oft Sie mögen", dazu Ciabatta Baguette und Aioli

## Suppen

<b>Tomatensuppe</b> mit Tomaten-Einlage, Sahnehaube	4,00
<b>Gulaschsuppe</b> mit viel Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln	4,50
<b>Kokos-Currysuppe</b> mit Zitronengras und gegrilltem Garnelen-Spieß	5,50

## Vorweg

<b>Champignons à la Crème</b> in Kräuter-Sahnesauce mit Käse überbacken	7,50
<b>Chorizo Assado</b> mit Chimichurri-Sauce und Knoblauch-Röstbrot	5,00
<b>Carpaccio</b> Rohe Scheiben vom Black Angus-Rind an Ruccola mit Parmesanhobel	8,00
<b>Tapas Classico</b> mit Manchegokäse, Chorizo, Serranoschinken	7,50
<b>Manchegokäse</b> 6 Monate Reifezeit mit Quittengelee	5,50
<b>Scampi Aioli</b> mit Knoblauch in Kräuter-Sahnesauce	7,00

## Bistro

<b>Gemüsepfanne</b> Gebratene Gemüsevariationen in Rahm mit Käse überbacken	11,00
<b>Spare Ribs BBQ</b> (ca. 400 g) Saftige Lion Rips in BBQ-Marinade mit Cole Slaw-Salat, Steakhouse-Pommes Frites	14,50
<b>Beef Potato</b> Baked Potato mit Sour Cream an Salatvariation und gegrillten Rindfleisch-Streifen	12,50
<b>Country Potato</b> Baked Potato mit Sour Cream an Salatvariation und gegrillten Putenstreifen	11,00

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in Euro.

## Rodizio

Unsere brasilianische Spezialität vom Grillspieß

Der große, pure Fleischgenuss - frisch am Tisch serviert!

Sie beginnen am reichhaltigen Vorspeisen- und Salatbuffet mit frischen Salaten und vielen Köstlichkeiten. Genießen Sie dann unsere Fleisch-Spezialität mit 10 Gängen vom Grillspieß:



- **Feurige Chorizo**
- **Pute im Speckmantel**
- **Rind "Picanha"**
- **Kassler**
- **Geflügel**
- **Lamm**
- **Schweln**
- **Rind "Bürgermeister Stück"**
- **Putenkeule**
- **Rind "Entrecôte"**

Dazu servieren wir verschiedene Beilagen. Und zum Dessert erwarten Sie gegrillte Ananas, gebackene Banane und Süßes vom Buffet.

Pro Person	28,00
Kinder von 6-11 Jahren	9,50

## Gaucha Buffet „All You Can Eat“

21,00

Genießen Sie unser reichhaltiges Vorspeisen- und Salatbuffet inkl. Lion Ribs, Geflügel- und Schweinefleisch-Spezialitäten vom Grillspieß, am Tisch serviert, dazu eine Beilage nach Wahl und zum Abschluss gebackene Banane in Kokos mit Schokosauce

## Special für 2 Personen (inkl. Beilagensalat)

<b>Hacienda Steak-Platte</b> (600 g) Tranchierte Rumpsteaks und Rib-Eye-Steaks mit Kräuterbutter, Chimichurri-Sauce, Röstbrot und zwei Beilagen nach Wahl	24,00 (p.P.)
---	--------------

<b>Feurige Steak-Platte</b> (600 g) Tranchierte Rumpsteaks und Hüftsteaks mit gebackener Banane und Mango-Chutney, mit Rum flambiert, dazu zwei Beilagen nach Wahl	25,00 (p.P.)
--	--------------

## Extra Beilagen

Baked Potato mit Sour Cream	3,50
Steakhouse-Pommes Frites	2,50
Bratkartoffeln mit Speck	3,00
Langkorn-Wildreis	2,00
Brokkoli mit Sauce Hollandaise	3,50
Blattspinat mit Zwiebeln	3,00
Champignon-Zwiebeln	3,00
Pfannengemüse	3,00
Gegrillte Ananas	3,00
Kartoffel-Gratin	3,00

## Extra Saucen

Pfeffer-Rahmsauce	2,00
Champignon-Rahmsauce	2,00
Sour Cream	1,50
Sauce Hollandaise	1,50
Aioli-Dip	1,50
Chimichurri-Sauce	1,50

## Steaks (inkl. Beilagensalat)

Wir servieren unsere Steaks mit Knoblauch-Röstbrot, Kräuterbutter, Chimichurri-Sauce und Baked Potato mit Sour Cream oder einer anderen Beilage nach Wahl.

<b>Hüftsteak</b> herzhaft und fettarm	200 g	16,00
	300 g	22,00
<b>Rumpsteak</b> herzhaft mit Fettrand	200 g	19,50
	300 g	26,00
<b>Rib-Eye Steak</b> zart mit saftigem Fettagge	200 g	18,50
	300 g	24,50
<b>Filetsteak</b> edles Lendenstück, fettfrei	200 g	25,00
Alle Steaks gibt es auch als "Surf & Turf" mit zwei Riesen-Garnelen		+ 3,00



Unsere Steaks stammen von südamerikanischen Angus- und Hereford-Rindern. Diese wachsen auf den weitläufigen Weiden der Pampa auf und ernähren sich von frischen Gräsern. Durch den Transport erhalten unsere Steaks die nötige Reifezeit. Erleben Sie diesen einzigartigen Fleischgenuss von höchster Qualität!

## Hauptgerichte

<b>Puten-Medaillons</b> (200 g) mit Broccoli-Röschen, Sauce Hollandaise und Steakhouse Pommes Frites	15,00
<b>Schweinefilet</b> (200 g) mit Pfeffersauce, Pfannengemüse und Bratkartoffeln	16,50
<b>Lamm-Medaillons</b> (200 g) auf Blattspinat mit Thymiansauce und Kartoffel-Gratin	18,50
<b>Steakstreifen Rio</b> mit Pfannengemüse in Portwein-Jus und Langkorn Wildreis	13,50
<b>Picanha Escalopes</b> (250 g) Brasilianische Spezialität mit Kräuterbutter, Langkorn-Wildreis und schwarzen Bohnen	16,50
„CR“ <b>Steakteller</b> (320 g) aus Puten-, Schweine- und Rindermedaillons, dazu Bacon und Baked Potato mit Sour Cream	18,50
„CR“ <b>Hauspfanne</b> Rumpsteak (200 g) auf Champignons à la Crème mit Serrano-Schinken und Edamer überbacken, dazu Bratkartoffeln	21,50
<b>Gambas Allo e Olio</b> Sechs Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten, dazu Salatbeilage und Röstbrot	16,50

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Putty The Kid</b> Putensteak (100 g) mit Salat-Mix, Pommes Frites, Ketchup und Mayo	5,50
<b>Cabanito-Burger</b> Beef-Burger (100 g), mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup und Remoulade, dazu Pommes Frites	6,00
<b>Western-Steak</b> Rinder-Hüftsteak (100 g) mit Salat-Mix, Pommes Frites, Ketchup und Mayo	6,50
<b>Käptän Fischer</b> Vier Fisch-Stäbchen mit Remoulade, Blattspinat und Pommes Frites	6,50