



EL TARASCON

seit 1988 Das original Argentinische Steakhaus

Original Holzkohlegrill · Parillada

Frische Produkte und deren Zubereitung benötigen Zeit.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es in Stoßzeiten zu Wartezeiten kommen kann.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend bei uns im El Tarascon.

Winter-Öffnungszeiten:

Di. - Fr. 12.00 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.30 Uhr
Sa. 18.00 - 22.30 Uhr

Sommer-Öffnungszeiten:

Juni – August

Di. - Fr. 12.00 - 14.30 Uhr
18.00 - 22.00 Uhr
Sa. 18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag & Montag Ruhetag

www.el-tarascon.de

ENTRADAS

VORSPEISEN

Aioli 2,50 Euro

Chorizo oder Morcilla 4,50 Euro
argentinische Bratwurst oder Blutwurst (1 Stück)

Empanada de Ave 3,90 Euro
gefüllte Teigtasche mit Geflügel (hausgemacht)

Empanada de Maiz 3,90 Euro
gefüllte Teigtasche mit Mais (hausgemacht)

Empanada de carne 3,90 Euro
gefüllte Teigtasche mit Fleisch (hausgemacht)

Provoleta 7,90 Euro
gegrillter Provolone-Käse mit Oregano und Olivenöl

Almejas con hongos 17,90 Euro
Jakobsmuscheln mit Champignons

Gambas al ajo 11,90 Euro
Shrimps in Knoblauch (auf Wunsch mit Chili)

Gambas plancha 11,90 Euro
gegrillte Shrimps

Portion Oliven (grün & schwarz)³ 3,90 Euro
schwarze Oliven (geschwärzt)

Tomates y mozzarella 11,50 Euro
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Palmitos con salsa golf 9,90 Euro
Palmenherzen in Cocktailsauce

Lomo frio-Carpaccio 17,90 Euro
rohes Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben

Caracoles al Ajo 13,90 Euro
Schnecken in Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)

Brot 1,20 Euro
mit Chimichurri & Sauerrahmaufstrich (pro Portion)

Chimichurri & Salatsauce zum Mitnehmen 3,80 Euro

³ farbstoffhaltig

SOPAS

SUPPEN

Consomé 3,00 Euro

Kraftbrühe

Gazpacho 3,60 Euro

kalte, rohe Tomaten-Gemüsesuppe

Sopa Criolla 3,80 Euro

argentinische Gemüsesuppe

Sopa de Fideos 4,50 Euro

argentinische Nudelsuppe

ENSALADAS

SALATE

Ensalada Verde 7,90 Euro

grüner Salat mit Zwiebeln

Ensalada de Pepinos Cebolla 11,50 Euro

Gurkensalat mit Zwiebeln

Ensalada de Tomates Cebolla 11,50 Euro

Tomatensalat mit Zwiebeln€

Ensalada de Maiz y Cebolla 11,50 Euro

Maissalat mit Zwiebeln

Ensalada Mixta Cebolla 11,50 Euro

gemischter Salat mit Zwiebeln

Especial „El Tarascon“ 13,90 Euro

großer Speziatsalat mit verschiedenen Salaten,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

Kleiner Beilagensalat 5,50 Euro

gemischter Salat mit Mais und Zwiebeln

Mini Beilagensalat 3,90 Euro

gemischter Salat mit Mais und Zwiebeln

GUARNICIONES

BEILAGEN

Papa asada con adobo 4,50 Euro

Folienkartoffel mit Kräuterbutter

Papa asada con crema agria 4,50 Euro

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Papas fritas 4,50 Euro

Pommes frites

Papas Fritas Dulce 5,50 Euro

Süßkartoffel-Pommes

Maiz asado 5,50 Euro

gegrillter Maiskolben vom Grill

Porotos Mexicanos 5,90 Euro

mexikanische Bohnen mit Speck und Rindfleisch

Broccoli 5,90 Euro

gedünsteter Brokkoli

Espinaca 5,90 Euro

gedünsteter Spinat mit Knoblauch

Salsa Bernesa 4,50 Euro

Sauce Béarnaise

Salsa Casera 4,50 Euro

hausgemachte Rotweinsauce mit grünem Pfeffer

Cebolla Saltada 6,90 Euro

gebratene Zwiebeln paniert

Kräuterbutter oder Sauerrahm 3,00 Euro

hausgemacht, pro Portion

Champignon-Salteado al Ajo 8,90 Euro

Champignons mit Knoblauch und Kräutern

Chimichurri Casero (grün) 3,00 Euro

hausgemacht, verschiedene Kräuter, Olivenöl und Knoblauch

CARNES A LA PARRILLA

ARGENTINISCHES FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Churrasco Porteño 17,90 Euro

Hüftsteak ca. 200 g Rohgewicht

Churrasco Pampa 26,90 Euro

Hüftsteak ca. 300 g Rohgewicht

Churrasco Grande 34,90 Euro

Hüftsteak ca. 400 g Rohgewicht

Churrasco Gigante 44,50 Euro

Hüftsteak ca. 500 g Rohgewicht

Bife Buenos Aires 20,90 Euro

Rumpsteak ca. 200 g Rohgewicht

Bife Criollo 31,90 Euro

Rumpsteak ca. 300 g Rohgewicht

Bife Grande 43,90 Euro

Rumpsteak ca. 400 g Rohgewicht

Bife Gigante 48,90 Euro

Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 20,90 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 200 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 31,90 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 300 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 43,90 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 400 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 48,90 Euro

Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 500 g Rohgewicht

CARNES A LA PARRILLA

ARGENTINISCHES FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Bife Ancho 34,90 Euro

Entrecôte, Rib Eye ca. 300 g Rohgewicht

Bife Ancho 44,90 Euro

Entrecôte, Rib Eye ca. 400 g Rohgewicht

Bife Ancho 51,90 Euro

Entrecôte, Rib Eye ca. 500 g Rohgewicht

Lomo Recoleta 29,90 Euro

Filetstück ca. 200 g Rohgewicht

Lomo „El Tarascon“ 42,90 Euro

Filetstück ca. 300 g Rohgewicht

Lomo Grande 49,00 Euro

Filetstück ca. 400 g Rohgewicht

Lomo Gigante 58,00 Euro

Filetstück ca. 500 g Rohgewicht

ESPECIALIDADES

GRILLSPEZIALITÄTEN

Chorizos Argentinos 16,90 Euro

argentinische Bratwürste (2 Stück), Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Pollo a la Parrilla 19,50 Euro

gegrillte Hähnchenbrust, Folienkartoffel oder Pommes, Brokkoli und gemischter Salat

Pincho Argentino 28,90 Euro

kleines Steak ca. 200 g Rohgewicht am Spieß gegrillt, Pommes oder Folienkartoffel, Sauce Béarnaise und gemischter Salat

Chancho Feliz am Spieß 19,50 Euro

Schweinefilet ca. 200 g Rohgewicht, Folienkartoffel oder Pommes, Brokkoli und gemischter Salat

Plato Combinado 33,90 Euro

Grillteller: Rindersteak, Schweinefilet, Bratwurst, Blutwurst, Lammkotelett, Maiskolbenstück, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat€

Lomo Gaucho 39,50 Euro

Filet ca. 200 g Rohgewicht, dazu Folienkartoffel oder Pommes, Brokkoli, Sauce Béarnaise und gemischter Salat€

Combinado Fino 41,50 Euro

Filet ca. 200 g Rohgewicht, 1 Langostino, Sauce Béarnaise, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Asado de Tira 38,90 Euro

Ochsenquerrippe ca. 600 g Rohgewicht mit Knochen, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

T-Bone Steak 69,00 Euro

ca. 750 g Rohgewicht mit Knochen, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Mar y Monte 65,00 Euro

Königsgarnele ca. 280 g Rohgewicht, Rinderfilet ca. 350 g Rohgewicht und gemischter Salat€

Änderungen der Kombinationen sind nicht möglich!

ESPECIALIDADES

LAMMSPEZIALITÄTEN

Chuletas de Cordero 36,00 Euro

Lammkotelett ca. 300 g mit Spinat, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

Chuletas de Cordero 42,00 Euro

Lammkotelett ca. 400 g mit Spinat, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

LANGOSTINOSPEZIALITÄTEN

Langostinos a la Plancha 45,00 Euro

gegrillte Königsgarnelen mit Aioli-Sauce, Spinat und gemischter Salat

Änderungen der Kombinationen sind nicht möglich!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner Rinder-Spieß 8,90 Euro

mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl€

Kleiner Schweine-Spieß 8,50 Euro

mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl

Chorizo (nicht scharf) 7,90 Euro

mit Pommes frites oder Folienkartoffel und einer Kugel Eis nach Wahl

POSTRES

DESSERT

Panqueques con dulce de leche 8,50 Euro

argentinsche Pfannkuchen mit Milchkaramel

Flan con dulce de leche 7,90 Euro

Creme Caramel

Dessert 13,90 Euro

gemischt

Tartufo 5,90 Euro

Eis

Helados mixtos con crema 5,90 Euro

gemischtes Eis

Espresso Affogato 4,50 Euro

Espresso auf Vanilleeis

Pera Elena 9,50 Euro

Vanilleeis mit Birne, heiÙer Schokoladensauce

Extra Eiskugel 1,50 Euro

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss

OFFENE HAUSWEINE

TINTO / ROT

0,2 l 5,90 Euro

0,25 l 6,50 Euro

0,5 l 12,90 Euro

1,0 l 21,90 Euro

BLANCO / WEISS

0,2 l 5,90 Euro

0,25 l 6,50 Euro

0,5 l 12,90 Euro

1,0 l 21,90 Euro

WEISSWEINSCHORLE

0,2 l 5,90 Euro

ROSADO / ROSÉ

0,2 l 5,90 Euro

0,25 l 6,50 Euro

0,5 l 12,90 Euro

1,0 l 21,90 Euro

SANGRIA DE LA CASA ³

0,5 l 12,90 Euro

1,0 l 21,90 Euro

³ farbstoffhaltig

SPIRITUOSEN

2 CL

Grappa Barolo 6,50 Euro

Grappa Vecchia 4,80 Euro

Grappa Sarpa di Poli 12,90 Euro

Grappa Po' di Poli 12,90 Euro

Tequila weiß 3,90 Euro

Tequila braun 3,90 Euro

Lunazul Reposado Tequila 8,90 Euro

Lunazul Blanco Tequila 8,90 Euro

Cenote Tequila Blanco 8,90 Euro

Se Busca Mezcal Añejo 8,90 Euro

Hennessy Fine de Cognac 12,00 Euro

Fernet-Branca 3,90 Euro

Ramazotti 3,90 Euro

Averna 3,90 Euro

Barcelo Anejo Rum 6,90 Euro

Wodka Smirnoff 4,90 Euro

WHISKY & BRANDY

4 CL

Johnnie Walker 9,00 Euro

Black Label

The Glenlivet 12 Jahre 12,00 Euro

Single Malt Scotch Whisky

Juan Haurie y Sobrinos 12,00 Euro

PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco 6,90 Euro

0,1 l Glas

Prosecco 28,00 Euro

0,75 l Flasche

Taittinger Champagner brut 45,00 Euro

0,35 l Flasche

Taittinger Champagner brut 79,00 Euro

0,75 l Flasche

Taittinger Champagner Rosé 119,00 Euro

0,75 l Flasche

WARME GETRÄNKE

Kaffee oder Espresso 2,90 Euro

Kaffee oder Espresso 3,10 Euro
koffeinfrei

Espresso Macchiato 3,00 Euro

Doppelter Espresso 3,90 Euro

Cappuccino 3,50 Euro

Latte Macchiato 3,50 Euro

Espresso Corretto 5,50 Euro
(mit Grappa oder Brandy)

Tee 2,90 Euro
verschiedene Sorten

Tee mit Rum 4,50 Euro

Mate Cocido 2,90 Euro
(argentinisches Nationalgetränk) Tee Grün

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 L | 0,4 L

Pepsi Cola ^{2 3} / Cola light 2,90 Euro | 4,50 Euro

Mirinda ² 2,90 Euro | 4,50 Euro

7up ² 2,90 Euro | 4,50 Euro

Diesel ^{2 3} 2,90 Euro | 4,50 Euro

Limonade mit Cola

Apfelschorle 2,90 Euro | 4,50 Euro

Ginger Ale 0,2 l Fl. 3,60 Euro

Bitter Lemon ¹ 0,2 l Fl. 3,60 Euro

Tonic Water ¹ 0,2 l Fl. 3,60 Euro

San Pellegrino Limonade ³ oder Aranciata ³ 0,2 l 3,00 Euro€

Orangensaft 0,2 l 3,50 Euro

Apfelsaft 0,2 l 3,50 Euro

Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna 2,90 Euro

kohlensäurearm oder still, 0,25 l Flasche

Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna 7,30 Euro

kohlensäurearm oder still, 0,75 l Flasche

¹ chininhaltig, ² koffeinhaltig, ³ farbstoffhaltig

BIERE

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,2 l 2,60 Euro

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,3 l 3,00 Euro

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,4 l 4,50 Euro

Jever Fun 0,33 l 4,50 Euro

Malzbier 0,3 l 3,50 Euro

Alsterwasser³ 0,3 l 3,20 Euro
mit Orangenlimonade

Radler³ 0,3 l 3,20 Euro
mit Zitronenlimonade

Kölsch-Schuss 0,3 l 3,20 Euro

Kölsch-Cola^{2 3} 0,3 l 3,20 Euro

Benediktiner Weissbier 0,5 l 4,90 Euro
(hell oder alkoholfrei)

Corona – mex. Bier 0,33 l 3,90 Euro

Quilmes – arg. Biere 0,33 l 3,90 Euro

LONGDRINKS

Cuba Libre² Barcelo Anejo 8,50 Euro

Wodka Tonic¹ Smirnoff 8,50 Euro

Wodka Lemon¹ Smirnoff 8,50 Euro

Fernet mit Cola^{2 3} 8,50 Euro

Gin Tonic mit Hendrick's Gin 8,50 Euro

Gin Tonic mit Siegfried Gin 8,50 Euro

¹ chininhaltig, ² koffeinhaltig, ³ farbstoffhaltig

APÉRITIFS

5 CL

Sherry trocken 3,50 Euro

Sherry medium 3,50 Euro

Sherry cream 3,50 Euro

Portwein 3,90 Euro

Martini rosso 4,50 Euro

Martini bianco 4,50 Euro

Martini extra dry 4,50 Euro

Campari Soda³ 5,90 Euro

Campari Orange³ 6,90 Euro

Prosecco Aperol³ 7,90 Euro

³ farbstoffhaltig

VINOS TINTOS / ROTWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Prodigo El-Tarascon Malbec 11,50 Euro | 36,00 Euro

Fruchtig, trocken

Trapiche Broquel-Cabernet Sauvignon 12,50 Euro | 39,00 Euro€

Trocken, ausgeglichene Kraft, elegant, Cassiserlebnis am Gaumen, Aroma von Vanille

Trapiche Broquel-Malbec 12,50 Euro | 39,00 Euro

Trocken, Aroma mit einer rauchigen Note, Vanille und Schokolade,
schöne Balance der reifen Tannine

Trapiche Broquel Cabernet Franc 12,50 Euro | 39,00 Euro

Würzig, Aroma von schwarzen Kirschen, gerösteten Paprika und süßen Gewürzen

Casona Lopez Malbec 12,50 Euro | 39,00 Euro€

Hell, mit intensiven Aromen von roten Früchten und subtilen Noten von Holz

Casona Lopez Cabernet Sauvignon 12,50 Euro | 39,00 Euro

Intensive rubinrote Farbe, ausgezeichnete Struktur und weiche Tannine

Luigi Bosca, Malbec 12,50 Euro | 39,00 Euro

Weich und würzig in seinem Geschmack. Weist Noten von schwarzen Kirschen, Pflaumen und
Rosinen auf.

Luigi Bosca Pinot Noir 12,50 Euro | 39,00 Euro

Delikate Aromen, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen

Luigi Bosca, Cabernet Sauvignon 12,50 Euro | 39,00 Euro

Vielfältig, dunkle Beeren, Mokka und Schokolade

VINOS TINTOS / ROTWEINE

BOTELLA / FLASCHE

Clos de los Siete 59,00 Euro

Trocken, vollmundig, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon Syrah,
lassen Sie sich überraschen!

Kaiken Malbec Ultra 59,00 Euro€

Vollmundig, Duft nach Veilchen, Kirschen, Beeren, Sahne, Schokolade und feiner Würze

Kaiken Cabernet Sauvignon Ultra 59,00 Euro

Vollmundig, reif, vielschichtige Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, Kirschen,
dunkler Schokolade und Gewürzen.

Luigi Bosca de Sangre Malbec 49,00 Euro

Duft von Kirschen, Zwetschgen, Heidelbeeren, Mokka und Gewürzen

Luigi Bosca de Sangre Red Blend 64,00 Euro

Leuchtend schwarze Johannisbeere und Brombeere, mit Aromen der Pflaume.
Frisch und saftig mit langem und würzigem Abgang.

Sottano Reserva Malbec 42,00 Euro

Fruchtig, trocken, Aromen schwarzer und roter Beerenfrüchte

Mayoral Malbec 45,00 Euro

Fruchtig, trocken. Beerige, würzige, rauchige und erdige Noten mit Anklängen von reifen
Pflaumen, Schwarzkirsche, Gewürznelke und Toffee. Kräftig mit samtigen Taninnen.

Terrazas, Cabernet Sauvignon 52,00 Euro

Intensives Aroma. Noten reifer roter Früchte verbinden
sich mit Gewürznoten von rotem Pfeffer und Rosmarin.

Terrazas, Malbec 52,00 Euro

Aroma weist Noten von roten und schwarzen Früchten wie schwarze Kirschen, reifen Pflaumen,
sowie Veilchen auf. Abgerundet durch Schokolade und Karamell mit einem Hauch von Vanille.

Puro Malbec Grape Selection 79,00 Euro

Aromatisches Bouquet von schwarzen Früchten, Kräutern und Veilchen, am Gaumen kraftvoll,
elegant und vielschichtig mit ausdrucksvoller dunkler Frucht und Würze.

VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Luigi Bosca Chardonnay, Arg. 12,50 Euro | 39,00 Euro

Trocken, Aroma mit einer rauchigen Note und fruchtig schöner Balance der reifen Tannine

Montes Sauvignon Blanc, Chile 10,50 Euro | 33,00 Euro

Leicht und trocken

Terazzas Alto Chardonnay, Arg. 10,50 Euro | 33,00 Euro

Trocken, mit grünen Farbreflexen, intensives Fruchtaroma

El Salvaje Orgánico Pinot Gris 10,50 Euro | 32,00 Euro

Leicht und trocken

ROSADO / ROSÉWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Kaiken Rosé 9,50 Euro | 31,00 Euro

Fruchtig, trocken