# 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: | | **Sommer**-Öffnungszeiten:<br>Juni – August | |
|---|---|---|---|
| Di. - Fr. | 12.00 - 14.30 Uhr<br>18.00 - 22.30 Uhr | Di. - Fr. | 12.00 - 14.30 Uhr<br>18.00 - 22.00 Uhr |
| Sa. | 18.00 - 22.30 Uhr | Sa. | 18.00 - 22.00 Uhr |

Sonntag & Montag Ruhetag

**www.el-tarascon.de**

# ENTRADAS

## VORSPEISEN

Aioli 2,80 Euro

Chorizo oder Morcilla 5,10 Euro
argentinische Bratwurst oder Blutwurst (1 Stück)

Provoleta 8,80 Euro
gegrillter Provolone-Käse mit Oregano und Olivenöl

Lomo frio-Carpaccio 22,00 Euro
rohes Rinderfilet in hauchdünnen Scheiben

---

Empanada de Ave 4,50 Euro
gefüllte Teigtasche mit Geflügel (hausgemacht)

Empanada de Maiz 4,50 Euro
gefüllte Teigtasche mit Mais (hausgemacht)

Empanada de carne 4,50 Euro
gefüllte Teigtasche mit Fleisch (hausgemacht)

3 Empanadas 12,00 Euro
gefüllte Teigtaschen, wahlweise Geflügel, Mais oder Fleisch

---

Almejas con hongos 21,50 Euro
Jakobsmuscheln mit Champignons

Gambas al ajo 14,00 Euro
Shrimps in Knoblauch (auf Wunsch mit Chili)

Gambas plancha 14,00 Euro
gegrillte Shrimps

---

Portion Oliven (grün & schwarz) [3] 4,50 Euro
schwarze Oliven (geschwärzt)

Tomates y mozzarella 12,90 Euro
Tomaten mit Mozarella und frischem Basilikum

Palmitos con salsa golf 11,50 Euro
Palmenherzen in Cocktailsauce

Caracoles al Ajo 15,80 Euro
Schnecken in Knoblauch (auf Wunsch auch scharf)

Brot 1,50 Euro
mit Chimichurri & Sauerrahmaufstrich (pro Person)

Chimichurri & Salatsauce zum Mitnehmen 4,30 Euro

[3] farbstoffhaltig

# SOPAS

## SUPPEN

Consomé 4,00 Euro
Kraftbrühe

Gazpacho 5,50 Euro
kalte, rohe Tomaten-Gemüsesuppe

Sopa Criolla 5,50 Euro
argentinische Gemüsesuppe

Sopa de Fideos 6,50 Euro
argentinische Nudelsuppe

# ENSALADAS

## SALATE

### Ensalada Verde 9,00 Euro
grüner Salat mit Zwiebeln

### Ensalada de Pepinos Cebolla 14,00 Euro
Gurkensalat mit Zwiebeln

### Ensalada de Tomates Cebolla 15,00 Euro
Tomatensalat mit Zwiebeln

### Ensalada de Maiz y Cebolla 15,00 Euro
Maissalat mit Zwiebeln

### Ensalada Mixta Cebolla 15,00 Euro
gemischter Salat mit Zwiebeln

### Especial „El Tarascon“ 18,50 Euro
großer Spezialsalat mit verschiedenen Salaten,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

### Especial „El Tarascon con pollo“ 23,90 Euro
großer Spezialsalat mit verschiedenen Salaten, Hähnchenbruststreifen,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

### Especial „El Tarascon con carne“ 26,90 Euro
großer Spezialsalat mit verschiedenen Salaten, Hüftsteakstreifen,
Palmenherzen, Mais, Zwiebeln, Tomaten, Ei und Käse

### Kleiner Beilagensalat 6,50 Euro
gemischter Salat mit Mais und Zwiebeln

### Mini Beilagensalat 4,90 Euro
gemischter Salat mit Mais und Zwiebeln

# GUARNICIONES

## BEILAGEN

Papa asada con adobo 5,90 Euro
Folienkartoffel mit Kräuterbutter

Papa asada con crema agria 5,90 Euro
Folienkartoffel mit Sauerrahm

Papas fritas 5,50 Euro
Pommes frites

Papas Fritas Dulce 6,20 Euro
Süßkartoffel-Pommes

Cuñas de patata 6,50 Euro
Kartoffelecken

Maiz asado 6,50 Euro
gegrillter Maiskolben vom Grill

Porotos Mexicanos 6,90 Euro
mexikanische Bohnen mit Speck und Rindfleisch

Broccoli 6,90 Euro
gedünsteter Brokkoli

Espinaca 6,90 Euro
gedünsteter Spinat mit Knoblauch

Salsa Bernesa 5,50 Euro
Sauce Béarnaise

Salsa Casera 6,50 Euro
hausgemachte Rotweinsauce mit grünem Pfeffer

Cebolla Saltada 7,90 Euro
gebratene Zwiebeln paniert

Kräuterbutter oder Sauerrahm 3,90 Euro
hausgemacht, pro Portion

Champignon-Salteado al Ajo 9,60 Euro
Champignons mit Knoblauch und Kräutern

Chimichurri Casero (grün) 3,60 Euro
hausgemacht, verschiedene Kräuter, Olivenöl und Knoblauch

# CARNES A LA PARRILLA

## ARGENTINISCHES FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Churrasco Porteño 21,50 Euro
Hüftsteak ca. 200 g Rohgewicht

Churrasco Pampa 31,50 Euro
Hüftsteak ca. 300 g Rohgewicht

Churrasco Grande 41,50 Euro
Hüftsteak ca. 400 g Rohgewicht

Churrasco Gigante 51,50 Euro
Hüftsteak ca. 500 g Rohgewicht

Bife Buenos Aires 25,90 Euro
Rumpsteak ca. 200 g Rohgewicht

Bife Criollo 37,90 Euro
Rumpsteak ca. 300 g Rohgewicht

Bife Grande 51,50 Euro
Rumpsteak ca. 400 g Rohgewicht

Bife Gigante 57,50 Euro
Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 25,90 Euro
Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 200 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 37,90 Euro
Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 300 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 51,50 Euro
Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 400 g Rohgewicht

Bife a la Pimienta 57,50 Euro
Rumpsteak mit Pfefferkörnern ca. 500 g Rohgewicht

# CARNES A LA PARRILLA

## ARGENTINISCHES FLEISCH VOM HOLZKOHLEGRILL

Bife Ancho 43,00 Euro
Entrecôte, Rib Eye ca. 300 g Rohgewicht

Bife Ancho 54,00 Euro
Entrecôte, Rib Eye ca. 400 g Rohgewicht

Bife Ancho 63,00 Euro
Entrecôte, Rib Eye ca. 500 g Rohgewicht

Lomo Recoleta 36,00 Euro
Filetstück ca. 200 g Rohgewicht

Lomo „El Tarascon“ 46,00 Euro
Filetstück ca. 300 g Rohgewicht

Lomo Grande 56,00 Euro
Filetstück ca. 400 g Rohgewicht

Lomo Gigante 66,00 Euro
Filetstück ca. 500 g Rohgewicht

# ESPECIALIDADES

## GRILLSPEZIALITÄTEN

### Chorizos Argentinos 19,50 Euro
argentinische Bratwürste (2 Stück), Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

### Pollo a la Parrilla 23,50 Euro
gegrillte Hähnchenbrust, Folienkartoffel oder Pommes, Brokkoli und gemischter Salat

### Pincho Argentino 36,00 Euro
kleines Steak ca. 200 g Rohgewicht am Spieß gegrillt, Pommes oder Folienkartoffel,
Sauce Béarnaise und gemischter Salat

### Chancho Feliz am Spieß 23,50 Euro
Schweinefilet ca. 200 g Rohgewicht, Folienkartoffel oder Pommes,
Brokkoli und gemischter Salat

### Plato Combinado 39,00 Euro (ab 2 Personen, Preis pro Person)
Grillteller: Rindersteak, Schweinefilet, Bratwurst, Blutwurst, Lammkotelett,
Maiskolbenstück, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat€

### Lomo Gaucho 43,90 Euro
Filet ca. 200 g Rohgewicht, dazu Folienkartoffel oder Pommes,
Brokkoli, Sauce Béarnaise und gemischter Salat€

### Combinado Fino 46,00 Euro
Filet ca. 200 g Rohgewicht, 1 Langostino, Sauce Béarnaise,
Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

### Asado de Tira 46,00 Euro
Ochsenquerrippe ca. 600 g Rohgewicht mit Knochen,
Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

### T-Bone Steak 78,00 Euro
ca. 850 g Rohgewicht mit Knochen, Folienkartoffel oder Pommes und gemischter Salat

### Mar y Monte 72,50 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 45,90 Euro

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

### Chuletas de Cordero 49,90 Euro

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

## LANGOSTINOSPEZIALITÄTEN

### Langostinos a la Plancha 69,00 Euro

gegrillte Königsgarnelen mit Aioli-Sauce, Spinat und gemischter Salat

Änderungen der Kombinationen sind nicht möglich!

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleiner Rinder-Spieß 12,50 Euro
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl€

Kleiner Schweine-Spieß 10,50 Euro
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl

Chorizo (nicht scharf) 8,90 Euro
mit Pommes frites und einer Kugel Eis nach Wahl

# POSTRES

## DESSERT

Panqueques con dulce de leche 12,00 Euro
argentinische Pfannkuchen mit Milchkaramel

Flan con dulce de leche 8,80 Euro
Creme Caramel

Dessert 18,00 Euro
gemischt

Tartufo 6,90 Euro
Eis

Helados mixtos 6,70 Euro
gemischtes Eis

Espresso Affogato 5,50 Euro
Espresso auf Vanilleeis

Espresso Affogato Amaretto 7,50 Euro
Espresso auf Vanilleeis mit Amaretto

Pera Elena 11,50 Euro
Vanilleeis mit Birne, heißer Schokoladensauce

Extra Eiskugel 1,80 Euro
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2 L | 0,4 L

Pepsi Cola [2 3] / Cola light 2,90 Euro | 4,80 Euro

Mirinda [2] 2,90 Euro | 4,80 Euro

7up [2] 2,90 Euro | 4,80 Euro

Diesel [2 3] 2,90 Euro | 4,80 Euro
Limonade mit Cola

Apfelschorle 2,90 Euro | 4,80 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 3,60 Euro

Apfelsaft 0,2 l 3,60 Euro

Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna 3,10 Euro
kohlensäurearm oder still, 0,25 l Flasche

Mineralwasser San Pellegrino / Acqua Panna 7,50 Euro
kohlensäurearm oder still, 0,75 l Flasche

[1] chininhaltig, [2] koffeinhaltig, [3] farbstoffhaltig

# BIERE

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,2 l 2,80 Euro

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,3 l 3,10 Euro

Reissdorf Kölsch / Bitburger Pils 0,4 l 4,80 Euro

Bitburger 0,33 l 4,50 Euro

Malzbier 0,3 l 3,50 Euro

Alsterwasser [3] 0,3 l 3,30 Euro
mit Orangenlimonade

Radler [3] 0,3 l 3,30 Euro
mit Zitronenlimonade

Kölsch-Schuss 0,3 l 3,30 Euro

Kölsch-Cola [2 3] 0,3 l 3,30 Euro

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

Corona – mex. Bier 0,33 l 4,90 Euro

Quilmes – arg. Biere 0,33 l 4,90 Euro

# APÉRITIFS

5 CL

Sherry trocken 4,50 Euro

Sherry medium 4,50 Euro

Sherry cream 4,50 Euro

Portwein 4,50 Euro

Martini rosso 5,90 Euro

Martini bianco 5,90 Euro

Martini extra dry 5,90 Euro

Campari Soda [3] 6,50 Euro

Campari Orange [3] 8,50 Euro

Prosecco Aperol [3] 8,90 Euro

[3] farbstoffhaltig

# VINOS TINTOS / ROTWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Luigi Bosca, Malbec 13,00 Euro

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

Luigi Bosca, Cabernet Sauvignon 13,00 Euro | 41,00 Euro

Vielfältig, dunkle Beeren, Mokka und Schokolade

Rutini Malbec 13,00 Euro | 41,00 Euro

Mit Aromen von roten Früchten, begleitet von einem Hauch von Pflaume.

# VINOS TINTOS / ROTWEINE

## BOTELLA / FLASCHE

### Luigi Bosca de Sangre Malbec 55,00 Euro
Duft von Kirschen, Zwetschgen, Heidelbeeren, Mokka und Gewürzen.

### Exploración Malbec 55,00 Euro
Trocken, elegant und intensiv mit einer Vielfalt an Nuancen roter und schwarzer Früchte.

### Rutini Cabernet Sauvignon-Malbec 59,00 Euro
Trocken, kräftiger Charakter mit intensiver Fruchtkonzentration.

### 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.

### Kaiken Disobedience Red Blend 59,00 Euro
Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon. Trocken. Komplexe Aromen von Früchten, Nüssen und dunkler Schokolade.

### Puro Malbec Grape Selection 89,00 Euro
Aromatisches Bouquet von schwarzen Früchten, Kräutern und Veilchen, am Gaumen kraftvoll, elegant und vielschichtig mit ausdrucksvoller dunkler Frucht und Würze.

### Fincas Notables Malbec 89,00 Euro
Trocken, sehr fruchtige und blumige Noten. Süße, reife und sehr runde Tannine.

### The president blend 119,00 Euro
Tiefe, intensive Farbe mit Aromen von Brombeeren und dunklen Kirschen zusammen mit Anklängen von Vanille, Tabak und Schokolade.

# VINOS BLANCOS / WEISSWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Luigi Bosca Chardonnay, Arg. 13,00 Euro | 41,00 Euro
Trocken, Aroma mit einer rauchigen Note und fruchtig schöner Balance der reifen Tannine

Montes Sauvignon Blanc, Chile 11,90 Euro | 36,00 Euro
Leicht und trocken

Rutini Sauvignon Blanc 12,90 Euro | 39,00 Euro
Trocken, Zitruscharakter mit Anklängen an rosa Grapefruit, fruchtig und frisch.

# ROSADO / ROSÉWEINE

COPA | BOTELLA / GLAS | FLASCHE

Montes Cherub Rosé, Chile 11,90 Euro | 36,00 Euro
Das ausdrucksstarke Bouquet duftet nach roten Früchten wie Himbeeren und Sauerkirschen, dazu kommen überraschende Aromen wie Ananas und Aprikose.

# OFFENE HAUSWEINE

## TINTO / ROT

0,2 l 6,90 Euro

0,25 l 7,50 Euro

0,5 l 14,00 Euro

1,0 l 23,00 Euro

## BLANCO / WEISS

0,2 l 6,90 Euro

0,25 l 7,50 Euro

0,5 l 14,00 Euro

1,0 l 23,00 Euro

## WEISSWEINSCHORLE

0,2 l 6,90 Euro

## ROSADO / ROSÉ

0,2 l 6,90 Euro

0,25 l 7,50 Euro

0,5 l 14,00 Euro

1,0 l 23,00 Euro

## SANGRIA DE LA CASA [3]

0,5 l 14,00 Euro

1,0 l 23,00 Euro

[3] farbstoffhaltig

# SPIRITUOSEN

2 CL

Grappa Barolo 6,90 Euro

Grappa Vecchia 5,90 Euro

Grappa Sarpa di Poli 12,90 Euro

Tequila weiß 4,50 Euro

Tequila braun 4,50 Euro

Lunazul Reposado Tequila 8,90 Euro

Lunazul Blanco Tequila 8,90 Euro

Cenote Tequila Blanco 8,90 Euro

Hennessy Fine de Cognac 12,00 Euro

Fernet-Branca 4,50 Euro

Ramazotti 4,50 Euro

Averna 4,50 Euro

Barcelo Anejo Rum 8,50 Euro

Wodka Smirnoff 5,50 Euro

# WHISKY & BRANDY

4 CL

Johnnie Walker 9,00 Euro
Black Label

The Glenlivet 12 Jahre 12,00 Euro
Single Malt Scotch Whisky

Brandy de Jerez 12,00 Euro

# PROSECCO / CHAMPAGNER

Prosecco 7,90 Euro
0,1 l Glas

Prosecco 39,00 Euro
0,75 l Flasche

Taittinger Champagner brut 65,00 Euro
0,35 l Flasche

Taittinger Champagner brut 115,00 Euro
0,75 l Flasche

Taittinger Champagner Rosé 129,00 Euro
0,75 l Flasche

# LONGDRINKS

Cuba Libre [2] Barcelo Anejo 9,50 Euro

Wodka Tonic [1] Smirnoff 8,50 Euro

Wodka Lemon [1] Smirnoff 8,50 Euro

Fernet mit Cola [2 3] 8,50 Euro

Gin Tonic mit Hendrick's Gin 9,50 Euro

Gin Tonic mit Siegfried Gin 9,50 Euro

[1] chininhaltig, [2] koffeinhaltig, [3] farbstoffhaltig

# WARME GETRÄNKE

Kaffee oder Espresso 3,00 Euro

Kaffee oder Espresso 3,50 Euro
koffeinfrei

Espresso Macchiato 3,10 Euro

Doppelter Espresso 4,50 Euro

Cappuccino 3,80 Euro

Latte Macchiato 3,80 Euro

Espresso Corretto 6,00 Euro
(mit Grappa oder Brandy)

Tee 3,10 Euro
verschiedene Sorten

Tee mit Rum 5,50 Euro

Mate Cocido 3,10 Euro
(argentinisches Nationalgetränk) Tee Grün