

SPEISEKARTE

Willkommen

Bienvenido



QUINOA

PISCO

WEIN

RINDFLEISCH
ULMOHONIG
MINERALWASSER

LAMMFLEISCH

Arica

Antofagasta

Chile

La Serena

Santiago

Temuco

Osorno

Puerto
Montt

Puerto
Natales

Punta Arenas

Peru

Bolivia

Argentina

SANDWICHES

Zu allen Sandwiches servieren wir Pommes Frites

HAMBURGUESA DE LA CASA ^{1, 3, 10} <i>Hausgemachter Burger mit Avocado, Tomate, Salat, Mayonnaise, Dillgurken und Bacon</i>	12,50
CHURRASCO DEL CAMPO ^{1, 3, 7, 10} <i>Gebratenes Rindfleisch mit Käse, frischen Champignons, karamellisierte Zwiebeln, Bacon, Mayonnaise und Dillgurken</i>	13,90

SALATE

ENSALADA RÚSTICA ^{1, 5, 7, 8, 10} <i>Frischer Feldsalat mit Kürbis, Kürbiskernen, Pilzen, Schafskäse mit Balsámico-Kürbisöl und Knoblauchbrot</i>	8,90
ENSALADA DE QUINOA ^{1, 4, 7, 10} <i>Quinoa-Salat mit Avocado, geräuchertem Lachs, Oliven, Palmherzen, gemischter Salat und chancho en piedra (Tomatensalsa) und Sopaipillas (Quinoa Teigfladen)</i>	13,90
ENSALADA ¹⁰ <i>Gemischter Salat der Saison</i>	klein 3,00 groß 5,00

KLEINE GERICHTE UND VORSPEISEN

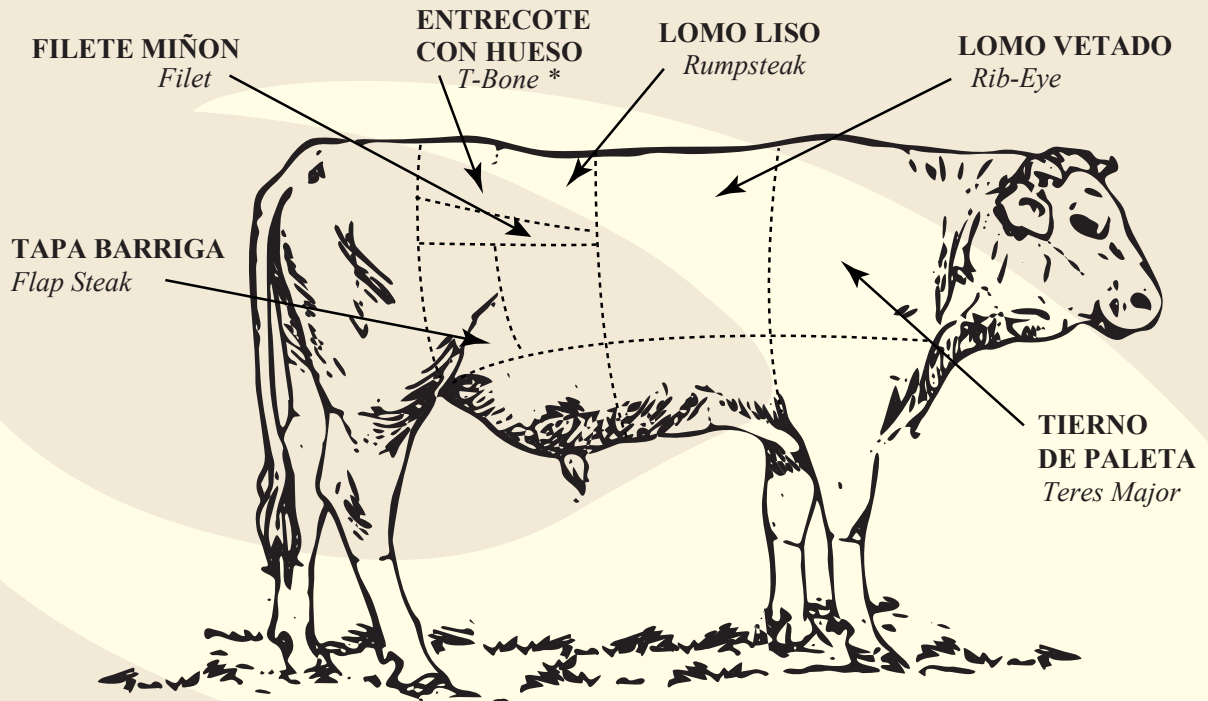
SOPAIPILLAS CON PEBRE ¹	4,90
<i>Frittierte Quinoa-Teigladen mit Salsa de Pebre (Tomaten-Koriander Salsa)</i>	
EMPANADA DE QUESO ^{1, 7}	1,90
<i>Teigtasche mit Käsefüllung</i>	
EMPANADA DE PINO ^{1, 6, 7, 10}	2,50
<i>Teigtasche mit Hackfleischfüllung</i>	
EMPANADA DE CAMARÓN ^{1, 2, 7}	2,70
<i>Teigtasche mit Garnelen-Käsefüllung</i>	
CANASTO DE CHOCLO ^{1, 7, 8}	9,50
<i>Maispüree mit Pesto in Filoteig dazu Tomaten-Zwiebelsalat</i>	
PICHANGA ³	17,90
<i>Rindfleischstücke, Chorizo, Hähnchen, Tomaten, Oliven, Saure Gurken, Paprika, karamellisierte Zwiebeln, Spiegelei und Pommes (für 2 Personen)</i>	
VEGGIE PICHANGA	13,90
<i>Sautiertes Gemüse, karamellisierte Zwiebeln, Oliven, Champignons, Avocado, Spiegelei dazu Pommes (für 2 Personen)</i>	
CARPACCIO ⁷	15,00
<i>Filet-Carpaccio mit Parmesankäse dazu Tomaten-Palmherzen Salat</i>	
PAN DE AJO ^{1, 7}	2,60
<i>Knoblauchbrot (3 St.)</i>	

KINDERMENÜS

(bis 12 Jahre)

SALCHIPAP	3,90
<i>Würstchen mit Pommes</i>	
MINI HAMBURGUESA ^{1, 3, 10}	3,90
<i>Kleiner hausgemachter Hamburger mit Dillgurken, Tomate, Salat, Mayonnaise und Pommes Frites und Ketchup</i>	
HELADO ^{1, 7, 8}	1,50
<i>Kleines Eis</i>	

UNSERE STEAKS



Unsere Grillzubereitungen

Rare: Kern roh
 Medium: halb durchgebraten
 Well done: durchgebraten

	Intensität	Zartheit	Fettgehalt	Unsere Empfehlung
LOMO VETADO (<i>Rib-Eye</i>)	☹☹☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹☹	Medium
ENTRECOTE CON HUESO (<i>T-Bone *</i>)	☹☹☹☹	☹☹☹☹	☹☹☹	Medium
TAPA BARRIGA (<i>Flap Steak</i>)	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹☹	Medium
TIERNO DE PALETA (<i>Teres Major</i>)	☹☹☹☹	☹☹☹	☹☹	Medium
LOMO LISO (<i>Rumpsteak</i>)	☹☹☹	☹☹☹	☹☹	Medium - rare
FILETE MIÑON (<i>Filet</i>)	☹☹☹	☹☹☹☹☹		Medium - rare

*Filet und Rumpsteak

STEAKS VOM GRILL

Zu allen Steaks servieren wir Pommes oder Grillkartoffeln mit Koriander-Sour-Cream kostenfrei.
Sie können eine andere Beilage aus der Menükarte anstelle der oben genannten
für einen Aufpreis von 1,50 € wählen.

LOMO LISO

<i>Rumpsteak 180g</i>	18,80
<i>Rumpsteak 220g</i>	22,40
<i>Rumpsteak 350g</i>	29,80

LOMO VETADO

<i>Rib-Eye 300g</i>	28,90
<i>Extra 100g</i>	7,50

TAPA BARRIGA

<i>Flap Steak 200g</i>	17,90
<i>Flap Steak 300g</i>	24,90
<i>Extra 100g</i>	6,50

TIERNO DE PALETA

<i>Teres Major Steak 200g</i>	17,90
<i>Teres Major Steak 300g</i>	24,90
<i>Extra 100g</i>	6,50

FILETE MIÑON

<i>Filet 220g mit Speck ummantelt</i>	32,90
<i>Extra 100g</i>	14,00

ENTRECOTE CON HUESO

<i>(Filet/Rumpsteak)</i>	
<i>T-Bone 350g – 450g</i>	37,80
<i>T-Bone 550g – 650g</i>	46,30

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht.

HAUPTGERICHTE

LOMO A LO POBRE ³

<i>Rumpsteak 220 g</i>	24,10
<i>Rumpsteak 350 g</i>	31,90
<i>mit karamellisierten Zwiebeln, Spiegelei und Pommes Frites</i>	

LOMO ANDINO ^{7,8}

<i>Rib-Eye 250 g</i>	28,40
<i>Rib-Eye 350 g</i>	34,20
<i>mit Kartoffeln im Speckmantel, sautiertem Gemüse und grüner Pebre-Sauce</i>	

FILETE TIERRA Y MONTAÑA ⁷

<i>Filet 220 g</i>	34,90
<i>Filet mit Ziegenkäsekruste dazu in Rotwein eingelegte Schalotten und kleine Knoblauchkartoffeln</i>	

FILETE PICANTE (scharf) ⁷

<i>Filetstücke 200 g</i>	28,90
<i>in Honig karamellierte Peperoni mit Avocadobutter auf Kartoffelpüree</i>	

CORDERO TODOS LOS SANTOS ^{7,8}

<i>Lammhüfte 220 g</i>	26,30
<i>mit einer Pistazien-Rosinenkruste auf rustikalem Kartoffelpüree</i>	

CORDERO „AUSTRAL“ ^{7,8}

<i>Lammhüfte 220 g</i>	26,50
<i>mit einer Parmesan-Basilikumkruste, gebackene Tomaten, Tapenade aus Oliven, Kapern, Knoblauch und Petersilie, dazu gebackene Kartoffelecken</i>	

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht.

BEILAGEN

PAPAS FRITAS <i>Pommes Frites</i>	3,50
PAPAS AL GRILL <i>Grillkartoffeln</i>	3,50
PURE RUSTICAL ⁷ <i>Rustikaler Kartoffelpüree mit Koriander & Merkén (scharf)</i>	4,30
PAPA AL HORNO ^{7,8} <i>Ofenkartoffeln mit Zwiebelsalat (scharf) und Koriander-Sour-Cream</i>	4,90
RISOTTO DE QUINOA ^{7,8} <i>Andenhirsensorisotto mit Pinienkernen und Mais</i>	4,30
ESPINACA CON QUINOA ⁷ <i>Andenhirsensorisotto mit Spinat</i>	4,30
CHAMPIÑONES <i>Sautierte Pilze der Saison</i>	3,90
VERDURA SALTEADA <i>Sautiertes Gemüse</i>	3,90

SAUCEN

SALSA PATAGONIA <i>Rotweinsauce mit getrockneten Tomaten</i>	2,60
SALSA DE PEBRE <i>Salsa aus Tomaten, Zwiebeln, Chili und Koriander</i>	2,50
SALSA DE ARANDANO <i>Heidelbeer-Merlot Sauce</i>	2,60
CILANTRO A LA CREMA ^{7,10} <i>Koriander-Sour-Cream</i>	2,50
MANTEQUILLA DE LA CASA ⁷ <i>Butter mit getrockneten Steinpilzen, Portwein, Schalotten und Thymian</i>	2,50
MANTEQUILLA DE MOSTAZA ^{7,10} <i>Butter mit Senf, Senfkörnern und geräuchertem Salz</i>	2,50
MANTEQUILLA DE PALTA ⁷ <i>Avocadobutter</i>	3,00
MANTEQUILLA TRICOLOR ⁷ <i>Butter mit Peperoni, Koriander, Minze und Knoblauch</i>	2,50

DESSERTS

TERRINA DE MANJAR ^{7,8} <i>Chilenisches Milchkaramelleis darüber Mandelcrunch</i>	4,80
HELADO DE MIEL DE ULMO ^{1,7,11} <i>Eis aus Ulmohonig mit Mohn und Himbeersauce</i>	4,90
TRILOGÍA ^{1,7,8,11} <i>Trilogie</i> <i>Terrina de manjar, Helado de miel de ulmo und Milchmädchen-Creme</i>	8,90
CUARTETO ^{1,7,8,11} <i>Quartett</i> <i>Chilenisches Milchkaramelleis, Milchmädchen-Creme, Helado de miel de ulmo und Dessert der Saison</i>	10,90
TENTACIÓN DE NARANJA ^{1,3,7,8} <i>Heißer Schokomuffin, hausgemachtes Orangeneis und Kumquatskonfitüre</i>	9,90
MILCHMÄDCHEN CREME ^{1,3,7} <i>Mit Beerenmix</i>	4,90
PISCO SOUR CREME ⁷ <i>Pisco Sour Cremedessert</i>	4,90

ROTWEINE AUS CHILE ⁶

Glas 0,2 l

HAUSWEINE

<i>Cabernet Sauvignon</i>	5,90
<i>Merlot</i>	5,90
<i>Carménère</i>	5,90
<i>Shiraz</i>	6,80

RESERVA (Barrique)

<i>Cabernet Sauvignon</i>	6,90
<i>Merlot</i>	6,90
<i>Carménère</i>	6,90
<i>Shiraz</i>	6,90

WEISSWEINE AUS CHILE ⁶

Glas 0,2 l

<i>“SANTA DIGNA“ Chardonnay</i>	6,90
<i>“SANTA DIGNA“ Sauvignon Blanc</i>	6,90
<i>“TERRA NOBLE“ Chardonnay</i>	6,90
<i>“ADOBE“ Chardonnay</i>	6,90

ROSÉWEINE AUS CHILE ⁶

Glas 0,2 l

<i>“LA PALMA“ Rosé – Blend</i>	6,50
<i>“SANTA DIGNA“ Cabernet Sauvignon / Rosé</i>	6,50
<i>“CANTO GRANDE“ Cabernet Sauvignon / Rosé</i>	6,50
<i>“PUNTAL“ Cabernet Sauvignon</i>	6,50

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND ⁶

Glas 0,2 l

“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Cabernet Sauvignon & Blanc de noir</i>	6,90
“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Sylvaner</i>	6,90
“WEINMANUFAKTUR MAAS & WEITZEL“ <i>Cabernet Blanc</i>	6,90
“ACHENBACH“ <i>Weissburgunder</i>	6,90
“ACHENBACH“ <i>Grauburgunder</i>	6,90
“ACHENBACH“ <i>Auxerrois</i>	6,90
“ACHENBACH“ <i>Grauburgunder Martinsberg</i>	6,90
“ENGEL“ <i>Weisser Burgunder</i>	6,50
“ENGEL“ <i>Muskateller feinherb</i>	6,50
“ENGEL“ <i>Sylvaner</i>	6,50
“ENGEL“ <i>Scheurebe</i>	6,50
“METZGER“ <i>Blanc de Noir</i>	6,50
“METZGER“ <i>Grauburgunder</i>	6,50
“METZGER“ <i>Sauvignon Blanc</i>	6,50
“METZGER“ <i>Riesling</i>	6,50
“METZGER“ <i>„Wechselspiel“ lieblich</i>	6,50
“ERBELDINGER“ <i>Riesling feinherb</i>	6,90
“ERBELDINGER“ <i>Muskateller feinherb</i>	10,70
“ZETER“ <i>Sauvignon Blanc</i>	7,50

SEKT / SCHORLE ⁶

Glas 0,4 l

WEINSCHORLE (<i>Riesling</i>)	5,60
ROSÉSCHORLE	5,60
SEKT	0,2 l 4,90

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
RADEBERGER PILS	2,90	3,90
JEVER PILS	2,90	3,90
PROGUSTA CRAFT BEER	4,60	
BÜBLE WEIZEN		3,90
RADLER	2,90	3,90
COLABIER	2,90	3,90

FLASCHENBIERE

	0,3 l	0,5 l
SCHÖFFERHOFER <i>Kristallweizen</i>		3,90
SCHÖFFERHOFER <i>dunkles Weizen</i>		3,90
BÜBLE <i>Weizen alkoholfrei</i>		3,90
JEVER FUN <i>alkoholfreies Pils</i>	2,90	
EULCHEN MÄRZEN <i>Märzenbier</i>	3,90	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELTERS <i>Mineralwasser mit/medium/ohne Kohlensäure</i>	0,25 l 3,00	0,75 l 5,60
SÄFTE, NEKTARE <i>Orange, Johannisbeere, Apfel, Maracuja(5), Rhabarber(5), Cranberry</i>	0,2 l 2,90	0,4 l 4,20
ALLE SÄFTE UND NEKTARE AUCH ALS SCHORLE	0,2 l 2,90	0,4 l 4,20
BIONADE <i>Holunder</i>	0,33 l 3,60	
SOFTDRINKS <i>Cola, Cola Zero(1)(2), Cola Light(1)(2), Fanta(1), Sprite, Spezi(1)(2)</i>	0,2 l 2,90	0,4 l 4,20
GINGER ALE	0,2 l 2,90	0,4 l 4,20
SCHWEPPES <i>Bitter Lemon(3)</i>	0,2 l 2,90	
SCHWEPPES <i>Indian Tonic Water(3)</i>	0,2 l 2,90	
EISTEE TRADE ISLANDS <i>Peach</i>	0,33 l 3,60	
EISTEE TRADE ISLANDS <i>Lemon Lime</i>	0,33 l 3,60	

HEISSE GETRÄNKE

TEE	2,20
KAFFEE	2,80
ESPRESSO	2,80
ESPRESSO PATAGONICO (MIT EINEM SCHUSS PISCO)	3,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
ESPRESSO MACCHIATO	2,90
CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACCHIATO	4,20

PATAGONIA APERITIFS & DRINKS

PISCO SOUR <i>Pisco, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß (6)(7)</i>	0,1l 5,60
PIÑA COLADA <i>Pisco, Kokosmilch</i>	0,1l 4,60
MANGO SOUR <i>Pisco, Mangosaft</i>	0,1l 4,60
PISCOLA <i>Pisco Capel 35°, Cola(1)(2)</i>	0,4l 6,20
RONCOLA <i>Weisser Rum, Cola(1)(2)</i>	0,4l 6,20
PICHUNCHO <i>Pisco, Martini Bianco</i>	0,1l 4,60
MARTINI BIANCO	0,1l 4,60

COCKTAILS / LONGDRINKS

TEQUILA SUNRISE	7,50
MARGARITA	6,20
VODKA NARANJA <i>Vodka, Orangensaft</i>	7,50
WHISCOLA <i>Jack Daniels, Cola(1)(2)</i>	7,50
APEROL SPRITZ	5,90
GIN TONIC	7,50

SPIRITUOSEN

PISCO 35°	2 cl 1,90
PISCO 40° RESERVADO	2 cl 3,00
PISCO 40° ENVEJECIDO	2 cl 3,50
BITTER BRUSCO "CHILE" <i>Kräuterlikör</i>	2 cl 2,30
RAMAZOTTI	2 cl 2,20
AVERNA	2 cl 2,20
JÄGERMEISTER	2 cl 2,20
JOHNNY WALKER RED LABEL <i>Scotch Whisky</i>	2 cl 3,20
JOHNNY WALKER BLACK LABEL <i>Scotch Whisky</i>	2 cl 4,20
ABSOLUT CLASSIC <i>Vodka</i>	2 cl 3,20
JACK DANIELS <i>Tennessee Whiskey</i>	2 cl 3,20
TEQUILA	2 cl 2,20

