

75.	Solomillo de cerdo al Jerez Schweinemedallions in feiner Sherrysauce	17,90 €
77.	Solomillo de cordero pimienta verde Gegrilltes Lammfilet mit Pfeffersauce	22,90 €
78.	Solomillo de cordero Rioja Gegrilltes Lammfilet mit Rotweinsauce	22,90 €
79.	Solomillo a la parrilla Lammkarree gegrillt	25,90 €
80.	Pollo a la parilla Hähnchenbrustfilet gegrillt	15,90 €

Hacienda Spezial - ab 2 Pers.

81.	Festival de pescado ^{C / D / F} Gegrillter Fisch mit diversen Gemüsesorten und Saucen	pro Person	25,90 €
82.	Martin fierro ^D Gegrilltes gemischtes Fleisch diversen Gemüsesorten und Saucen	pro Person	25,90 €

Guarniciones (Beilagen)

83.	Espinacas Spinat	4,00 €
84.	Mais Maiskolben	5,50 €
85.	Brocoli Brokkoli	4,00 €
86.	Patata asada Folienkartoffel mit Sauerrahm ^B oder Kräuterbutter ^B	5,50 €
87.	Judias Grüne Bohnen	4,00 €
88.	Croqueta Patata ^B Kroketten	4,00 €
89.	Aros de cebollo Frittierte Zwiebeln	5,00 €
90.	Patatas fritas Pommes	4,50 €
91.	Patatas arrugadas Kartoffeln im Salzmantel	5,00 €

Paella - ab 2 Pers.

92.	Paella de pescado (ab 2 Pers.) ^{1/10 B/C/D/F} Fischpaella	pro Person	19,90 €
93.	Paella Mixta (ab 2 Pers.) ^{1/10 B/C/D / F} Gemischte Paella (Fleisch und Fisch)	pro Person	19,90 €
94.	Paella de carne (ab 2 Pers.) ^{1/10} Fleischpaella	pro Person	19,90 €
95.	Paella de verduras (ab 2 Pers.) ^{1/10} Vegetarisch	pro Person	16,90 €

Menu Infantil (für unsere kleinen Gäste)

96.	Pollo a la parilla Hähnchenbrustfilet mit Beilage	9,50 €
97.	Filete de ternera Rinderfilet mit Beilage	11,50 €

Postres (Dessert)

99.	Dama blanca ^B Vanilleeis mit heißer Schokosauce	6,00 €
100.	Crema catalana ^{1/B} Cremepudding Catalana	5,50 €
101.	Higos flambeados ^B Flammierte Feigen in Vanilleeis	6,00 €
102.	Helado con frambuesas calientes ^B Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,00 €
308.	Tarta de almendra Mandeltarte	5,00 €



Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig
5) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
6) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
7) Säuerungsmittel 8) Süßungsmittel 9) mit Konservierungsstoff 10) Geschmacksverstärker 11) Stabilisator
12) Verdickungsmittel verwendete Würzmittel enthalten Geschmacksverstärker 13) geschwärzt

Allergene

A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
B) enthält Spuren von Eiern, Milch, Sellerie und Gluten C) Krebstiere D) Fisch
E) Schalenfrüchte (Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)
F) Weichtiere G) Senf



Speisekarte



HACIENDA
Spanisches Restaurant
Tapas, Steaks & Fisch

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Sopas (Suppen)			
1.	Sopa de pescado ^D Fischsuppe	8,50 €	
2.	Gazpacho Kalte andalusische Gemüsesuppe	6,00 €	
Tapas			
	All you can eat (gilt für Nr. 3 - 35)	Dienstag bis Donnerstag sind Tapas-Tage: pro Person Extra Dips: Ajoli ^B , Kräuterbutter ^B , Oliven ¹³ und Brot ^A	19,90 € je 1,00 €
	Ab 6 Personen fragen Sie bitte unser Personal!		
3.	Ensalada de mariscos ^{C/D/F} Meeresfrühtesalat	6,00 €	
4.	Boquerones fritos ^D Kleine frittierte Sardellen	6,00 €	
5.	Chipirones ^D Baby Calamares	6,50 €	
6.	Boquerones en vinagre ^D Sardellen eingelegt in Essig und Öl	4,90 €	
7.	Calamares a la romana ^F Frittierte Tintenfischringe	6,00 €	
8.	Champinones al ajillo Champignons in Knoblauch	4,90 €	
9.	Champinones a la crema ^B Champignons in Cremesauce	4,90 €	
10.	Muslitos de mar ^C Frittierte Krebsschwänze	4,50 €	
11.	Pollo al ajillo Huhn mit Knoblauch	5,90 €	
12.	Croquetas bacalao ^D Kabeljau-Kroketten	4,50 €	
13.	Queso Manchego ^B Manchego Käse	5,50 €	
14.	Mojoli a la planca ^F Gegrillte Kiwi-Muscheln	6,00 €	
15.	Mejillones gratinados ^F Gratinierter Muscheln	6,00 €	
16.	Gambas a la crema ^{B/C} Krabben in Cremesauce	6,00 €	
17.	Fabada Asturiana Weiße Bohnen asturischer Art	5,00 €	
18.	Pulpo al ajillo ^F Tintenfisch in Knoblauch	7,00 €	
19.	Pulpo a la gallega ^F Galizischer Tintenfisch	6,90 €	
20.	Tortilla Espanola ^B Spanisches Omelette	4,50 €	
21.	Patatas Bravas ^{8/10/12} Kartoffelwürfel in pikanter Sauce	4,50 €	
22.	Dátiles con bacon ^{2/9} Datteln im Speckmantel	6,90 €	
23.	Chorizo al infierno ^{1/2/9/11} Pikante spanische Wurst	5,50 €	
24.	Alcachofas Artischocken in Essig und Öl	4,50 €	
25.	Caracoles con nata ^{B/F} Schnecken in Sahnesauce	6,50 €	
26.	Albondigas de la casa ^B Hackfleischbällchen in Tomaten- oder Käsesauce	5,50 €	

27.	Pimientos de Padron Kleine grüne Paprikaschoten „Padron“	6,90 €	
28.	Pimientos de piquillo ^B Rote Paprika in Cherrysauce	4,90 €	
29.	Cerdo marinado a la Hacienda ^B Mariniertes Schweinefleisch á la Hacienda	6,00 €	
30.	Queso de cabra con miel y almendras ^{B/E} Ziegenkäse mit Honig und Mandeln	6,00 €	
31.	Chorizo Argentino ^{1/2/9/11} Argentinische Rinderwurst gegrillt	6,00 €	
32.	Patatas arrugadas Kartoffeln in Salzmantel	5,90 €	
33.	Puntas de ternera al vino tinto Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce	7,00 €	
34.	Espincas con gambas ^C Krabben in Spinat	6,00 €	
303.	Pom con tomate Geröstetes Brot mit Tomate	5,50 €	
304.	Iberico Soloomillo de cerdo NEU Iberico Schwein	6,50 €	
305.	Chorizo al vino blanco Pikante spanische Wurst in Weißweinsauce NEU	6,00 €	
306.	Insalata russa Gemüsesalat mit Thunfisch in Mayonaise NEU	5,50 €	
307.	Patatas dulce Fritierte Süßkartoffeln mit Dip NEU	5,00 €	
35.	Jamon Serrano gran reserva ⁹ Spanischer Serrano Schinken	5,00 €	
36.	Gambas al ajillo ^C Garnelen in Knoblauch	12,50 €	
37.	Carpaccio Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet	12,50 €	
38.	Variado especial de tapas ^{C/D/F} (für 2 Pers.) Gemischte Vorspeisenplatte	17,50 €	

Pescados (Fisch)		Gegrillter Fisch wird mit Beilage und Gemüse serviert.	
39.	Gambas a la plancha ^{C/B} ½ kg gegrillte Garnelen (Wildfang mit Schale)	22,00 €	
40.	Langostinos a la ajillo ^{C/B} 5 Riesengarnelen (Wildfang) in Knoblauchbutter	21,50 €	
41.	Langostinos a la plancha ^C 5 Riesengarnelen (Wildfang) gegrillt, ohne Schale	22,50 €	
42.	Broncheta de gambas con calamares ^{C/D} Gegrillter Garnelenspieß (Wildfang) mit Calamares	18,90 €	
43.	Schollenfilet con salsa de champagne ^{B/D} Gegrilltes Schollenfilet in Champagnersauce	18,90 €	
44.	Brocheta de salmpon con gambas ^{C/D/G} Lachsspieß mit Krabbensauce	21,00 €	
45.	Salmon a la plancha ^D Gegrillter Lachs	17,90 €	
46.	Zarzuela catalana ^{B/D} Verschiedene Fischarten in catalanischer Sauce	21,90 €	
48.	Dorada Royal ^D Ganze gegrillte Dorade	18,90 €	
49.	Sepia a la plancha ^F Gegrillter Tintenfisch	17,90 €	
50.	Parrillada de pescado La Hacienda ^{C/D/F} Verschiedene Fischarten vom Grill	21,90 €	
53.	Rape a la plancha con salsa de champagne ^{B/D} Seeteufel gegrillt mit Champagnersauce	21,00 €	

Ensalada (Salate)		Alle Salate werden mit Essig-Öl Dressing serviert.	
54.	Ensalada verde Grüner Salat (Kopfsalat)	5,00 €	
55.	Ensalada de tomate Tomatensalat	6,00 €	
56.	Ensalada de maiz Maissalat	5,00 €	
57.	Ensalada mixta Kleiner gemischter Salat	6,50 €	
58.	Großer bunter Salat Wahlweise mit Baby Calamares ^D , Gambas ^D , Hähnchenbrustfilet, gegrillter Lachs ^D oder Rinderfiletstreifen	16,90 €	
Carnes (original argentinisches Rindfleisch - gegrillt)			
	Die Fleischgerichte werden mit Folienkartoffel oder Pommes serviert. Die Folienkartoffel bieten wir Ihnen mit Kräuterbutter ^B oder Sauerrahm ^B an. Extra Saucen: Grüne Pfeffersauce, Riojasauce, Käsesauce ^B , Bernaise ^B je 3,50 €		
59.	Cuadril argentino (200 gr.) Argentinisches Hüftsteak	17,90 €	
60.	Cuadril argentino (350 gr.) Argentinisches Hüftsteak	21,90 €	
61.	Bife de chorizo argentino (200 gr.) Argentinisches Rumpsteak	18,90 €	
62.	Bife de chorizo argentino (350 gr.) Argentinisches Rumpsteak	26,90 €	
63.	Quadril a la cebolla Hüftsteak mit gerösteten Zwiebeln	19,90 €	
64.	Bife de quadril al vino de Rioja Hüftsteak mit Rioja-Weinsauce	19,90 €	
65.	Entrecote (250 gr.) Rib Eye Steak	21,00 €	
66.	Entrecote (350 gr.) Rib Eye Steak	26,90 €	
67.	Filete de cadera en salsa de gorgonzola (200gr.) Hüftsteak in Gorgonzolasauce	19,50 €	
68.	Solomillo argentino (200 gr.) Argentinisches Rinderfilet	24,90 €	
69.	Solomillo argentino (350 gr.) Argentinisches Rinderfilet	32,00 €	
70.	Solomillo a la pimienta verde (220 gr.) Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	26,00 €	
71.	Puntas de ternera al Rioja Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce	19,90 €	
72.	Puntas de ternera al Brandy Rinderfiletspitzen in Cognacsauce	19,90 €	
73.	Pincho argentino Argentinischer Rinderfiletspieß	19,90 €	
74.	Variado de carnes la hacienda Grillteller Spezial mit versch. Fleischsorten	22,00 €	