



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) im 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



HACIENDA

Spanisches Restaurant

Tapas, Steak & Fisch

SPEISEKARTE



Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

TAPAS

5. Chipirones^D Baby Calamares	9,50 €	30. Queso de cabra con miel y almendras^{B/E} Ziegenkäse mit Honig und Mandeln	8,50 €
7. Calamares a la romana^F Frittierte Tintenfischringe	7,90 €	36. Gambas al ajillo^C Garnelen in Knoblauch	16,90 €
8. Champinones al ajillo Champignons in Knoblauch	7,50 €	37. Carpaccio Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet	17,50 €
22. Dátiles con bacon^{2/9} Datteln im Speckmantel	8,90 €	307. Patatas dulce Frittierte Süßkartoffeln mit Dip	8,50 €
27. Pimientos de Padron Kleine grüne Paprikaschoten „Padron“	8,50 €		

EXTRA DIPS

43. Ajoli^B, Kräuterbutter^B, Oliven³ oder Brot^A	je 2,00 €
---	-----------

PESCADO (FISCH)

GEGRILLTER FISCH WIRD MIT BEILAGE UND GEMÜSE SERVIERT.

39. Gambas a la plancha^{C/B} ½ kg gegrillte Garnelen (Wildfang mit Schale)	28,90 €	45. Salmón a la plancha^D Gegrillter Lachs	22,90 €
44. Filete de fletán en salsa de champagne^D Heilbutfilet in Champagnersauce	29,90 €	91. Filete de lucioperca con gambas al ajillo^C Zander-Filet mit Gambas in Klobauch	32,90 €

CARNE A LA PARRILLA (GEGRILLTES FLEISCH)

Die Fleischgerichte werden wahlweise mit Pommes -oder- einer Folienkartoffel (mit Kräuterbutter^B oder Sauerrahm^B) serviert.
EXTRA SAUCEN: Grüne Pfeffersauce, Pommerysensaure, Cognacsauce oder Bernaise^B je 5,00 €

62. Bife de chorizo argentino (350 g) Argentinisches Rumpsteak	33,50 €	72. Puntas de ternera al Brandy (250g) Rinderfiletspitzen in Cognacsauce	26,50 €
65. Entrecote (250 g) Rib Eye Steak	28,90 €	74. Chuleta ibérica (300g) Iberico Kotelett	28,90 €
68. Solomillo argentino (250 g) Argentinisches Rinderfilet	32,90 €	81. Filete de cordero en salsa de vino rioja (300g) Lammfilet in Rotweinsauce	32,50 €
69. Solomillo argentino (350 g) Argentinisches Rinderfilet	43,50 €		

GUARNICIONES (BEILAGEN)

83. Espinacas Spinat	5,00 €
85. Brocoli Brokkoli	6,00 €
89. Aros de cebollo Frittierte Zwiebeln	7,00 €

ENSALDA (SALAT)

55. Ensalada de tomate Tomatensalat	8,50 €
57. Ensalada mixta pequeña con aderezo de vinagre y aceite Kleiner gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing	8,50 €