

Dessert

121. Kleines gemischtes Eis ^{2,A,B,C,D}	3,50 €
122. Großes gemischtes Eis ^{2,A,B,C,D}	5,50 €
123. Bourbon-Vanilleeis ^{2,A,B,C,D} mit heißer Schokosauce	5,50 €
124. Bourbon-Vanilleeis ^{2,A,B,C,D} mit heißen Himbeeren	6,50 €
125. Warmer Apfelstrudel ^{2,A,B,C,D} mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	6,00 €
126. Hausgemachte Schokomousse ^{B,D}	6,00 €

Heiße Getränke

110. Espresso ⁶	2,50 €
111. Doppelter Espresso ⁶	4,00 €
112. Tasse Kaffee ⁶	2,50 €
113. Pott Kaffee ⁶	4,00 €
114. Cappuccino ^{6,D}	3,00 €
115. Milchkaffee ^{6,D}	4,00 €
116. Glas Tee	2,50 €
117. Heiße Schokolade ^{6,A,C,D}	4,00 €
118. Latte macchiato ^{6,D}	4,50 €
119. Irish Coffee ^{2,6,D}	5,50 €
120. Milchkaffee mit Baileys ^{2,6,D}	5,50 €

Zusatzstoffe
1= mit Konservierungsstoff
2= mit Farbstoff
3= mit Antioxidationsmittel
4= mit Geschmacksverstärker
5= mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
6= koffeinhaltig
7= chininhaltig
8= alkoholhaltig
9= mit Nitritpökelsalz

Allergene
A= enthält glutenhaltige Getreide
B= enthält Ei
C= enthält Soja
D= enthält Milch (Laktose)
E= enthält Sellerie
F= enthält Senf
G= enthält SO₂/Sulfit
H= enthält Sesam

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,6}	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Fanta ^{2,3}	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Sprite	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Cola light ^{2,5,6}	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Spezi ^{2,3,6}	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Apfelschorle ¹	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €
Eistee Pfirsich ^{3,6}	0,2 l 2,50 € 0,4 l 4,50 €



Schweppes

Bitter Lemon ⁷	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Ginger Ale ²	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €
Tonic Water	0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,00 €

Säfte

Orangensaft	0,2 l 3,00 €
Apfelsaft	0,2 l 3,00 €
Traubensaft	0,2 l 3,00 €
Kirschnektar	0,2 l 3,00 €
Bananennektar	0,2 l 3,00 €
Maracujasaft	0,2 l 3,00 €
Kiba (Kirsch und Banane)	0,2 l 3,00 €
Rhabarber	0,2 l 3,00 €

Alle Säfte sind auch in 0,4l erhältlich 5,00 €

Biere frisch vom Fass

Gilde Ratskeller	0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €
Alsterwasser	0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €
Erdinger Weißbier	0,3 l 4,00 € 0,5 l 5,50 €
Schwarzer Steiger	0,3 l 4,50 € 0,5 l 6,00 €
Gilde Rubin	0,3 l 4,50 € 0,5 l 6,00 €

Liköre

Jägermeister	35 % vol 3,00 €
Ramazzotti	30 % vol 3,00 €
Baileys ²	17 % vol 3,00 €
Sambuca	40 % vol 3,00 €
Marsala ^{B,G}	15 % vol 3,00 €

Rotwein offen

Primitivo trocken ^G	0,2 l 5,50 € 0,5 l 12,00 €
Merlot halbtrocken ^G	5,50 € 12,00 €
Lambrusco lieblich ^G	5,50 € 12,00 €

Weißwein offen

Pinot Grigio trocken ^G	0,2 l 5,50 € 0,5 l 12,00 €
Chardonnay halbtrocken ^G	5,50 € 12,00 €
Frizzantino lieblich ^G	5,50 € 12,00 €
Weinschorle ^G	5,00 € 11,00 €

Roséwein offen

Rosato Veneto trocken ^G	0,2 l 5,50 € 0,5 l 12,00 € 0,75 l 25,00 €
Rose trocken ^G	25,00 €

Rotweine

Chianti trocken ^G	0,75 l 25,00 €
Valpolicella trocken ^G	25,00 €
Merlot trocken ^G	25,00 €

Weißweine

Pinot Grigio trocken ^G	0,75 l 25,00 €
Erbeldinger Riesling trocken ^G	25,00 €
Erbeldinger Weisburgunder trocken ^G	25,00 €

Flaschenbier

Gilde Free alkoholfrei	0,33 l 3,50 €
Vitalmalz ²	0,33 l 3,50 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei oder Dunkel	0,5 l 5,50 €
Zwick'1 Kellerbier	0,5 l 5,50 €

Aperitifs 4 cl

Martini ^G	15 % vol 3,00 €
Sherry medium ^G	15 % vol 3,00 €
Campari ²	25 % vol 3,00 €

Spirituosen 2 cl

Heidegeist	50 % vol 4,00 €
Grappa	40 % vol 3,00 €
Grappa Chardonnay	41 % vol 5,00 €
Fernet Branca	40 % vol 3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 % vol 3,50 €
Linie Aquavit	41,5 % vol 3,50 €
Tequila	38 % vol 3,00 €
Korn	32 % vol 2,50 €
Gin	40 % vol 3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 % vol 3,00 €
Bacardi Rum	37,5 % vol 3,00 €
Obstler	40 % vol 3,00 €

Whisky und Cognac 2cl

Hennessy V.S.O.P	40 % vol 4,50 €
Remy Martin	40 % vol 4,50 €
Jonny Walker (Red Label) ²	40 % vol 3,50 €
Ballantines ^G	40 % vol 3,50 €

Cocktails

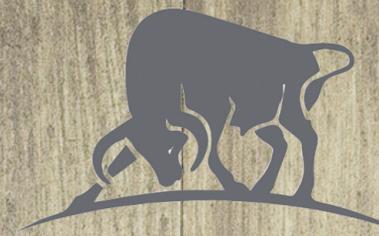
Hugo ^G	10,5 % vol 5,50 €
Aperol Spritz ^{2,7,G}	15 % vol 6,50 €

Sekt

Flasche Sekt	0,2 l 6,00 € 0,7 l 19,50 €
--------------	-------------------------------

Prosecco

Prosecco Dry	0,2 l 5,00 €
Fl. Prosecco Dry	0,7 l 9,50 €



GAUCHO

Steakhouse



Suppen

15. **Zwiebelsuppe** ^{4,8,A,C,E} 5,50 €
zubereitet mit Knoblauch-Croupons,
mit Käse überbacken
16. **Tomatensuppe** ^{A,D} 5,00 €
nach Art des Hauses

Salate

Wählen Sie Ihr Dressing zum Salat:
Haus Dressing ^{1,2,4,5,A,B,C,D,E,F,H} oder
Thousand Island Dressing ^{A,B,D,E}

24. **Kleiner gemischter Salat**
vom Buffet 4,50 €
25. **Salat á la Küchenchef** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 12,50 €
bunte Salate der Saison mit
Putenbruststreifen und
Dressing nach Wahl, dazu Röstbrot
26. **Gambas Salad** ^{1,A,B,C,D,E,F,H} 14,50 €
3 gegrillte Gambas auf
buntgemischter Salatvariation,
Tomaten und gehobeltem Parmesan,
Dressing nach Wahl, dazu Röstbrot
27. **Bauern-Salat** ^{1,2,3,A,B,C,D,E,F,H} 11,50 €
Fleischtomaten, Gurke, Fetakäse,
Paprika, Zwiebeln und
Peperoni mit Essig und Öl, dazu Röstbrot

Kinderteller

28. **Dino-Teller** ^{A,B} 7,50 €
panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes
29. **Penne Napoli** ^{A,B,D} 7,00 €
Nudeln in Tomatensauce
30. **Putenmedaillons** ^{A,D} 8,00 €
kleine, zarte Putenmedaillons, dazu Pommes
31. **Schnitzel „Calimero“** ^{A,B,D} 8,00 €
paniertes Schnitzel mit Pommes

Vorspeisen

17. **Tzatziki (hausgemacht)** ^{A,B,C,D,E,F,H} 4,50 €
serviert mit Brot
18. **Fetakäse paniert** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 9,00 €
mit Tomate und Röstbrot
19. **Weinbergschnecken** ^{A,B,C,D,E,F,H} 8,50 €
in Knoblauch-Weinsauce,
serviert mit Toastbrot
20. **Gebackener Camembert** ^{A,B} 9,00 €
knusprig gebacken, mit Pfirsich,
Preiselbeeren und Toastbrot
21. **Peperoni-Spieß** ^{1,2,3,A,B,C,D,E,F,H} 8,00 €
mit Knoblauchsauce und Röstbrot
22. **Brokkoli-Pfanne** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 8,50 €
Brokkoliröschen und Sauce Hollandaise
mit Käse überbacken, dazu Röstbrot
23. **Scampi-Pfännchen** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 14,00 €
mit frischen Champignons, Zwiebeln und
Tomaten-Sahnesauce, dazu Röstbrot

Pasta - Salat vom Buffet

65. **Penne Vegetaria** ^{A,B} 14,50 €
mit Auberginen, Brokkoli und Champignons
in Tomaten-Sahnesauce
66. **Penne „el Mar“** ^{A,D} 16,50 €
mit Lachsstücken und Shrimps
in Tomaten-Sahnesauce
67. **Penne Picante** ^{1,3,9,A,D} 14,50 €
mit Champignons, Schinken und
Knoblauch in Tomatensauce

Fischspezialitäten - Salat vom Buffet

54. **Scampi vom Grill** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 26,00 €
Der Klassiker - dazu reichen wir Ihnen eine
Knoblauchsauce und Röstbrot
55. **Lachsfilet „Spezial“** ^{4,A,B,C,D,E,F} 22,00 €
feinster norwegischer Lachs, schonend
gegrillt, serviert mit Blattspinat und
Baked Potato mit Sour Cream
56. **Zanderfilet** ^{A,B,D,E} 20,50 €
kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet,
überzogen mit Knoblauchsauce, dazu Brokkoli
überzogen mit Sauce Hollandaise und Krokette

Saftige Gaucho-Steaks

Die besten Steaks werden auf Lavasteingrill zubereitet.
Wie dürfen wir Ihr Steak grillen? Englisch=blutig, Medium=rosa, Well Done=durchgebraten
Sollten Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium gegrillt.

Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit Röstbrot, Baked Potato, Sour Cream ^{2,4,A,B,C,D,E,F,H},
Kräuterbutter und Salat von der Salatbar.

32. **Rumpsteak 200 g** 26,50 €
zart und kräftig im Geschmack,
mit kleinem Fettrand
33. **Rumpsteak 300 g** 30,50 €
zart und kräftig im Geschmack,
mit kleinem Fettrand
34. **Rib-Eye-Steak 300 g** 32,50 €
zart gereifte Hochrippe,
mit kleinem Fettauge
35. **Filetsteak 200 g** 34,50 €
das zarteste Stück vom Rind,
außen kross und innen rosa gegrillt
36. **Hüftsteak 200 g** 23,00 €
aus dem Herzstück der Rinderhüfte,
zart gereift, ohne Fett
37. **Pfeffersteak 200 g** 24,50 €
Rinderhüftsteak, völlig fettfrei
mit Pfefferrahmsauce überzogen
38. **Putensteak 200 g** 19,00 €
zart und saftig, dabei jedoch fettarm

Alle Gramm-Angaben entsprechen dem Gewicht vor dem Braten.

Gaucho-Platten (ab 2 Personen) - Salat vom Buffet

63. **Gourmet-Platte** ^{A,D} pro Person 24,50 €
Hüftsteak, Hacksteak,
Schweinerückensteak und Putensteak,
dazu Pommes und gebratenes Gemüse
64. **Haus-Platte** ^{1,2,A,B,D,E} pro Person 26,50 €
Rumpsteak, Schweinefilet,
Hähnchenbrustfilet und magerer Speck, serviert
mit gebratenen Champignons, Krokette
und Brokkoli überzogen mit Sauce Hollandaise

Spezialitäten vom Grill - Salat vom Buffet

40. **Hacksteak** ^{A,D} 17,00 €
gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes
und Gemüse
41. **Schweinesteak**
nach Art des Hauses ^{4,A,B,D,E,F} 16,00 €
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Kartoffelecken und Sour Cream
42. **Schweinefilet-Medaillons** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 20,50 €
mit Champignons á la Crème, dazu Brokkoliröschen
überzogen mit Sauce Hollandaise und Krokette
43. **Rancho-Teller** ^{1,3,9,A,D} 21,50 €
je ein Putensteak, Hacksteak, Speck und
Rumpsteak, dazu Pommes und Gemüse
44. **Gaucho-Steakteller** ^{2,4,A,B,C,D,E,F,H} 24,50 €
je ein Rumpsteak, Putensteak und Hüftsteak saftig
gegrillt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
garniert, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream
und Röstbrot
45. **Signoritasteak** ^{1,3,4,A,B,C,D,E,F} 20,50 €
Putensteak mit Tomaten, Pesto Rosso und
Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelecken
und Sour Cream
46. **Heide-Spieß 250 g** ^{1,3,9,A,D} 20,00 €
Schweinefilet, Putensteak, Rumpsteak,
Speck, Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
47. **Steak & Champignons 200 g** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 24,50 €
Rinderhüftsteak völlig fettfrei mit
Champignons á la Crème,
dazu Krokette und Röstbrot
48. **Hähnchenbrustfilet 250 g** ^{2,4,A,B,C,D,E,F,H} 16,00 €
saftig gegrillt, dazu Kartoffelecken
und Sour Cream
49. **Rumpsteak „Rustikal“ 200 g** ^{2,4,A,B,C,D,E,F,H} 28,50 €
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
dazu Kartoffelecken, Sour Cream

Schnitzelgerichte - Salat vom Buffet

50. **Schnitzel „Wiener Art“** ^{A,B,D} 16,00 €
paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes
51. **Schnitzel „Jäger Art“** ^{2,A,B,D} 17,00 €
paniertes Schweineschnitzel
mit Jägersauce überzogen, dazu Pommes
52. **Champignon-Sahne-Schnitzel** ^{A,B,D} 17,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit
Champignonsauce überzogen, dazu Pommes
53. **Cordon Bleu** ^{1,3,9,A,B,D,E} 18,00 €
paniertes Schweineschnitzel mit Schinken
und Käse gefüllt, dazu Brokkoli überzogen
mit Sauce Hollandaise, serviert mit Krokette

Aus der Pfanne - Salat vom Buffet

57. **Putenbrust „Hawaii“** ^{A,D} 19,00 €
gegrilltes Putenbrustfilet mit Ananas und
Käse überbacken, dazu Krokette
58. **Pfefferpfanne** ^{2,A,D} 18,50 €
Hähnchen- und Putenbrustfilet, überzogen
mit Pfefferrahmsauce, dazu Krokette
59. **Rinderpfanne** ^{A,D,E} 20,00 €
geschneitztes Rinderfleisch mit Senf,
Champignons und Zwiebeln mit
Tomaten-Sahnesauce, dazu Butterreis
60. **Filetpfanne** ^{A,D} 19,00 €
geschneitztes Schweinefilet mit Champignons
und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Krokette
61. **Putenpfanne** ^{A,D} 19,00 €
geschneitztes Putenfleisch mit Champignons,
Brokkoli in Tomaten-Sahnesauce, dazu Butterreis
62. **Hauspfanne** ^{1,2,3,9,A,B,D,E} 25,50 €
je ein Schweine- und Rinderfiletmedaillon,
dazu Bratkartoffeln, Brokkoli überzogen
mit Sauce Hollandaise,
serviert in einer heißen Pfanne

Extras - Salat vom Buffet

68. **Cheese Burger** ^{1,2,4,A,B,C,D,E,F} 16,00 €
100 % Hereforder Rinderfleisch,
200gr hausgemachter Rinder-Pettie,
serviert mit Pommes frites
69. **Hereford-Wurststeak** ^{1,2,4,A,B,C,D,E,F} 29,00 €
Rumpsteak serviert mit gebratenem
mediterranean Gemüse
und Pommes frites

Beilagen

90. **Pommes frites** 4,50 €
91. **Gemüseris** 4,00 €
92. **Kartoffelecken** ^{A,B,C,E,F} 5,50 €
mit Sour Cream
93. **Krokette** 4,00 €
94. **Bratkartoffeln** ^{1,3,9} 4,50 €
95. **Baked Potato** ^{4,B,C,E,F} 5,00 €
mit Sour Cream
96. **Gebratene Zwiebeln**
und Champignons 4,00 €
97. **Champignonsauce** 4,00 €
98. **Pfeffersauce** 4,00 €
99. **Gebratenes Gemüse** 5,00 €
100. **Sour Cream** ^{4,B,C,E,F} 2,00 €
101. **Brokkoliröschen** ^{A,B,D,E} 4,50 €
mit Sauce Hollandaise
102. **Röstbrot** ^{2,A,B,C,D,E,F,H} 1,50 €
103. **Kräuterbutter** 1,50 €
104. **Hollandaisesauce** 4,00 €

