



Spargelkarte

301	Spargelcremesuppe	4,90			
302	Portion frischer Spargel im Schinkenmantel, dazu junge Kartoffeln	14,90	309	Schweine-Medaillons mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	18,90
303	Portion frischer Spargel mit Parmaschinken, Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	16,80	310	Putensteak vom Grill mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	17,80
304	Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu junge Kartoffeln	12,90	311	Pola Pola mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	16,80
305	Spezial-Grillteller mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	18,50	312	Argentinisches Filetsteak „Aberdeen Angus“ mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	27,90
306	Schweinefilets vom Rost mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln	18,80	313	Argentinisches Hüftsteak „Aberdeen Angus“ mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	23,50
307	Schnitzel „Wiener Art“ mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise, dazu junge Kartoffeln	16,50	314	Lachssteak vom Grill mit Weißweinsauce, Stangen- spargel und jungen Kartoffeln	21,90
308	Schnitzel „Californien“ mit Schinken und Champignons, mit Käse überbacken, dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise überzogen und junge Kartoffeln	18,90	315	Rotbarschfilet „Natur“ in weißer Dillsauce, mit Stangen- spargel, Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln	18,90



Pfifferlinge - Cantharellen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 502 | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Schnitzel</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 15,90 |
| 503 | Hänchenschnitzel
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Kip Schnitzel</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 16,80 |
| 504 | Filetsteak
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Ossenhaas</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 28,50 |
| 506 | Hacksteak „Balkan Art“
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Tartaartje</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 14,90 |
| 509 | Hüftsteak
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Kogelbiefstuk</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 22,80 |
| 510 | Schweinemedallions
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Varkensvlees</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 19,50 |
| 511 | Lachs
mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln
<i>Zalm</i>
<i>met Cantharellen saus en gebakken Aardappelen</i> | 19,90 |
| 512 | Pfifferlingtopf
mit Pute, Rind und Schwein, dazu Bratkartoffeln
<i>Cantharellen Pot</i>
<i>met Kalkoen, Ossenhaas, Varkensvlees en gebakken Aardappelen</i> | 21,80 |

Kalte Vorspeisen

1	Geräuchertes Forellenfilet auf Toast <i>Gerookte forelfilet op toast</i>	6,90	4	Krabbencocktail in feiner Cocktailsauce ² mit Toast und Butter <i>Garnalencocktail in fijne cocktailsaus met toast en boter</i>	8,50
2	Parmaschinken mit Brot und Butter <i>Parma ham met brood en boter</i>	9,50	414	Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, mit Pesto, Parmesan, Tomaten und haus- gemachtem Brot <i>Carpaccio superdun gesneden rundvlees met Pesto, Parmesan, tomaten en huisgemaakt brood</i>	11,50
413	Original spanische Tapas-Platte Chorizo-Wurst, Salami und Serrano- Schinken, dazu Schafskäse, Oliven, Salat und hausgemachtes Brot <i>Spaanse Tapas met Chorizo, Salami en Serrano ham, erbij schapenkaas, olijven, salade en huisgemaakt brood</i>	11,50	227	Räucherlachs mit Zwiebeln mit Toast und Butter, reichlich garniert <i>Gerookte Zalm met uien, toast, boter, rijk gegarneerd</i>	9,90

Dampfende Suppen

Nach erprobtem Hausrezept von uns für Sie frisch gekocht
Dampende Soepen volgens huisrecept van ons voor U vers gekookt

6	Tomatensuppe <i>Tomatensoep</i>	3,80	9	„Mexikanisches Feuer“ eine besonders scharfe Gulaschgemüsesuppe <i>„Mexicaans Vuur“ een bijzonder pittige goulashgroentensoep</i>	4,80
7	Bohnensuppe <i>Bonensoep</i>	3,80	10	Französische Zwiebelsuppe <i>Franse uiensoep</i>	4,80
8	Gulaschsuppe <i>Goulashsoep</i>	4,80			
202	Hühnersuppe <i>Kippensoep</i>	3,80			

Warme Vorspeisen

Warme Voorgerechten

11	Omelette mit Champignons oder Schinken ^{1,2,3} <i>Omelet met champignons of ham</i>	7,40	14	Scampi „Provencale“ aus der Pfanne <i>Scampi „Provencale“ uit de pan</i>	10,90
12	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast <i>Gebakken camembert met rode bosbessen en toast</i>	6,90	405	Frische Champignons „Dalmatinische Art“ mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Krabben <i>Verse paddestoelen „Dalmatia stijl“ met tomaten, paprika, uien en garnalen</i>	9,90
13	Panierter Käse mit Tartarsauce <i>Gepaneerde kaas met tartaarsauce</i>	6,50			

Spezialitäten des Hauses

Specialiteiten van het huis

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 206 | Züricher Geschnetzeltes 16,50
Geschnetzeltes Schweinefilet in einer Weinrahmsauce gedünstet, dazu Butterreis
<i>Gesneden varkenshaas</i> in wijnroomsaus gesmoord, erbij boterrijst | 212 | Pariser Filet-Pfeffersteak 23,90
mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites
<i>Parijse filet-pepersteak</i> met peperroomsaus, erbij patat |
| 207 | Schweinelenndchen „Lukull“ 17,50
mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten
<i>Varkenshaas „Lukull“</i> met asperges en hollandaisesaus overbakken, erbij kroketten | 213 | Filettopf „Jägerart“ 19,90
Rind- und Schweinefilets in pikanter Jägersauce, dazu Kroketten
<i>Filetpannetje „Jägerart“</i> Rund- en varkensfilets in pikante cantharellensaus, erbij kroketten |
| 208 | Schweinemedailon „Amadeus Mozart“ 18,90
in Madeirasauce, Champignon-Köpfe, feines Gemüse, Kartoffelkroketten
<i>Varkensmedailon „Amadeus Mozart“</i> in madeirasaus, champignonshoedjes, edele groenten, aardappelkroketten | 214 | Steak „Lady“ 17,50
Schweinemedailons, Williams-Birne, mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffelkroketten
<i>Steak „Lady“</i> Varkensmedailons, williams peren, overbakken met hollandaisesaus, erbij aardappelkroketten |
| 209 | Filet Mignon „Matador“ 23,90
drei kleine Rinderfilets in pikanter Sauce mit Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln und Broccoli
<i>Filet Mignon „Matador“</i> drie kleine runderfilets in pikante saus met cantharellen, erbij gebakken aardappelen en broccoli | 215 | Mix-Steak 20,90
Schweinefilet, Rumpsteak, Filetsteak mit Bratkartoffeln, Broccoli und Grilltomaten, überbacken mit Sauce Hollandaise
<i>Mix-Steak</i> Varkenshaas, lendelap, ossehaas, met gebakken aardappelen, broccoli, gegrilde tomaten, overbakken met hollandaisesaus |
| 210 | Überraschungsteller 18,90
reichlich garniert
<i>Verrassingsschotel</i> laat U zich verrassen! | 216 | Schweinefilet „Indisch“ 15,90
in Curryrahmsauce mit Früchten, dazu Butterreis
<i>Varkenshaas „Indisch“</i> in kerrieroomsaus met vruchten, erbij boterrijst |
| 211 | Spieß „Gaucho“ 19,80
Rinder- und Schweinemedailons mit Röstzwiebeln und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites
<i>Spies „Gaucho“</i> Rund- en varkensmedailons, met geroosterde uien en gesmolten kaas, erbij patat | 32 | Schweinefilet vom Grill 16,90
mit Champignonsauce und Kroketten
<i>Varkenfilet</i> met champignon-saus en kroketten |
| 244 | Französische Charonpfanne 18,50
drei Schweinefilets, Spargel, Pilze, gekochter Schinken ^{1,2,3} , Charonsauce, überbacken mit Käse ¹ , dazu Butterreis
<i>3 Varkenshaas</i> , arperges, zwammetjes, ham, Charon-saus, met kaas overbakken, erbij rijst | 259 | Schweinemedailons „Schweizer Art“ 16,50
in Pfeffersahnesauce, Blattspinat und Kroketten
<i>Varkensmedailons</i> in peper-roomsaus, met spinazie en kroketten |
| | | 407 | Schweinesteak „Madagaskar Art“ 12,90
mit grüner Pfeffersauce, Kroketten und Gemüse
<i>Varkensvlees steak</i> met groene pepersaus, aardappelkroketten en groenten |

Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.
Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.

Fischdelikatessen

Visdelikatessen

105	Atlantic-Zungenfilet „Monte Carlo“ in feiner Weißweinsauce mit Krabben, dazu Salzkartoffeln <i>Atlantic-tongfilet „Monte carlo“ in fijne witte wijnsaus met garnalen, erbij gekookte aardappelen</i>	18,90	107	Kabeljaufilets paniert, mit Butterkartoffeln <i>Kabeljauwfilet met boteraardappelen</i>	14,90
228	Rotbarschfilet gebacken „Pariser Art“ in Eihülle gebraten mit Butterkartoffeln <i>Rootbaarsfilet „Pariser Art“ gebakken in losgeklopt ei, aardappelen met gesmolten boter</i>	14,50	229	Seelachsfilet „Florentiner Art“ mit Käse ¹ überbacken auf Spinat und Salzkartoffeln <i>Koolvisfilet met gesmolten kaas op spinazie en gekookte aardappelen</i>	14,90
234	Lachssteak vom Grill mit Weißweinsauce, Broccoli und Butterkartoffeln <i>Zalmsteak van de grill met witte wijnsaus, broccoli en aardappelen met gesmolten boter</i>	18,50	232	Fischplatte für 2 Personen Lassen Sie sich überraschen ! <i>Visschotel voor twee personen Laat u zich verrassen !</i>	47,00
106	Forelle Müllerin mit Butterkartoffeln <i>Forel Müllerin met boteraardappelen</i>	14,50	188	Gambas in Schale vom Grill mit Knoblauch, Broccoli und Butterreis <i>Gambas gegrilt met knoflook, broccoli en boterrijst</i>	24,50

Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.
Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.

Salatschüsseln

Saladeschotels

19	California Salat große Schüssel bunt gemischter Salate mit Grönland-Krabben, Ananas, Dressing-Sauce ² und Röstbrot <i>California salade grote schotel kleurig gemengde salad met groenland-garnalen, ananas, dressingsaus en geroosterd brood</i>	9,50	22	Spanischer Salatteller verschiedene Salate, Thunfisch, Oliven, Salat-Dressing, Butter und Röstbrot <i>Spaanse salade verschillende saladesoorten, tonijn, olijven, saladedressing, boter en geroosterd brood</i>	9,50
20	„El Toro“ Salat-Teller verschiedene frische Salate, Rindfleisch, Salat-Dressing, Butter und Röstbrot <i>„El Toro“ salade verschillende verse slasoorten, rundvlees, saladedressing, boter en geroosterd brood</i>	12,50	23	Salat „Pute“ Putenbruststreifen auf gartenfrischen Salaten angemacht, mit El Toro-Spezialdressing, garniert mit Zwiebelringen, dazu Röstbrot und Butter <i>Salade met kalkoen op tuinverse saladesoorten, aangemaakt met El Toro-spezialdressing, gegarneerd met uienringen, erbij geroosterd brood en boter</i>	10,90
21	Salat Schüssel „Budimir“ vom Koch empfohlen: frischer Salat mit Schinken ^{1,2,3} , Käse ¹ und Salat-Dressing, Butter und Röstbrot <i>Saladeschotel „Budimir“ Tip van de kok: verse salad met ham, kaas en saladedressing, boter en geroosterd brood</i>	8,90	61	Vegetarischer Teller	9,90

Balkan-Spezialitäten vom Grill

Specialiteiten van de grill

- | | | | | | |
|-----|---|-------|--|--|-------|
| 66 | Cevapcici
Fleischröllchen mit Pommes frites,
Djuwetschreis, Zwiebeln
<i>Cevapcici</i> vleesrolletjes met patat,
djuwetschrijst, uien | 11,90 | 72 | Balkanspieß
Rumpsteak, Schweinenacken,
Pljeskavica und magerer Speck ¹³ , garniert
mit Djuwetschreis
<i>Balkanspies</i> lendelap, halskarbonade, Pljeskavica
en mager spek, gearneerd met
djuwetschrijst | 15,80 |
| 67 | Pljeskavica
Hacksteak mit Pommes frites,
Djuwetschreis, Zwiebeln
<i>Pljeskavica</i> gehaktsteak met patat,
djuwetschrijst, uien | 11,90 | 73 | „Haus-Spieß“
Spezialität des Hauses
<i>„Huis-spies“</i>
specialiteit van het huis | 19,50 |
| 68 | Raznijci
2 Spieße mit Zwiebeln, Pommes frites,
und Djuwetschreis
<i>Raznijci</i> twee spiezen met uien, patat
en djuwetschrijst | 12,90 | 74 | Pola Pola
3 Cevapcici, 1 Spieß, Pommes frites,
Djuwetschreis
<i>Half & Half</i>
4 cevapcici, 1 spies, patat, djuwetschrijst | 12,90 |
| 69 | Hacksteak „Schweizer Art“
mit Tomatenscheiben, Schinken ^{1,2,3}
und Käse ¹ überbacken, dazu
Pommes frites
<i>Gehaktsteak</i> met tomaten, ham
en kaas gegratineerd, met patat | 14,90 | <div style="border: 1px solid red; padding: 5px;"> 75 Spezial Grillteller 14,90
Mixed Grill mit Pommes frites
und Djuwetschreis
<i>Mixed grill</i>
met patat, djuwetschrijst </div> | | |
| 70 | Balkan-Leber vom Grill
mit Djuwetschreis
<i>Lever van de grill</i>
met djuwetschrijst | 11,90 | | | |
| 71 | Pljeskavica „Montenegro“
gefüllt mit Schafskäse, garniert mit
Pommes frites und Djuwetschreis
<i>Pljeskavica „Montenegro“</i> gevuld
met schapenkaas, gearneerd met patat,
djuwetschrijst | 15,50 | 77 | Vjeschalica
Schweinefilets am Rost, garniert
mit Djuwetschreis und Zwiebeln
<i>Varkenshaas op rooster</i>
gearneerd met djuwetschrijst en uien | 15,90 |
| 410 | Hacksteak „Balkan Art“
mit Pommes frites
<i>Gehaktsteak „de Balkan“</i>
met patat | 13,90 | <div style="border: 1px solid red; padding: 5px;"> 217 Balkan-Cevap 13,90
2 Spieße in Omelett mit pikanter Sauce
und Djuwetschreis
<i>2 spiezen in omelet</i>
met pikante saus, djuwetschrijst </div> | | |

Lamm

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 199 | Lammkotelett
mit Champignons und Pommes frites
<i>Lamskarbonade</i> met champignons en patat | 18,50 | 200 | Lammspieß - 250g
mit Champignon-Rahmsauce
und Pommes frites
<i>Lamsspies - 250g</i> met
champignonroomsaus en patat | 21,90 |
| 412 | Lamm-Medaillons
mit warmer Knoblauchsauce und Butterreis
<i>Lams-medaillons</i> met warme knoflooksaus en rijst | 22,50 | | | |

Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.
Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.



Steak - Börse

Steak-Beurs



El Toro legt für seinen Gast nur die edelsten Fleishteile von argentinischen Black-Angus und Hereford-Rindern auf den Grill.

El Toro legt voor zijn gasten slechts de edelste vleesdelen van de Argentijnse Black-Angus en Hereford Runderen op de grill.

Hüftsteak

Ein fast fettfreies Steak aus dem zartesten Teil der Rinderkeule

Kogelbiefstuk een bijna vetvrije steak uit het malste deel van het rund

24	ca. 200 g
25	ca. 250 g

17,90
21,90

Rumpsteak

wird aus dem Zwischenrippenstück mit kleinem Fettrand geschnitten

Lendelap wordt uit het tussenribstuk met kleine vetrand gesneden

26	ca. 200 g
27	ca. 250 g

20,90
25,00

Filetsteak

Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fett- und sehnenfreies Stück aus der Ochsenleende.

Ossehaas het edelste en malste van alle steaks.

En volledig vet- en pezenvrij deel van de ossenleende.

28	ca. 200 g
29	ca. 250 g

22,90
27,90

Entrecôte

Saftiges Vorderrippenstück, marmoriert

ribstuk gemarmerd

30	ca. 200 g
31	ca. 250 g

20,90
25,00

Saucen - Sauzen

46	Pfeffer-Sauce <i>Peper-saus</i>	2,70
47	Champignon-Rahmsauce <i>Champignon-roomsaus</i>	2,70
60	Zigeunersauce <i>Zigeunersaus</i>	2,70
48	Sauce Bèarnaise <i>Bearnaisesaus</i>	2,70
49	Sauce Hollandaise <i>Hollandaisesaus</i>	2,70
50	Knoblauchsauce <i>Knoflooksaus</i>	2,70
223	Ajvar	1,50

248	Clubsteak „Big Boss“	24,50
-----	-----------------------------	-------

ca. 550g aus der Hohen Rippe geschnitten, am Knochen mit kleinem Fettrand, dazu Folienkartoffel

steak, ca. 550g met been en vetrand, erbij gepofte aardappel

249	T-Bone-Steak	28,50
-----	---------------------	-------

ca. 600g recht gut durchwachsenes Vorderrippenstück (Filet und Rumpsteak am Knochen) mit Folienkartoffel

T-Bone-Steak, ca. 600g van de ribben (ossehaas en lendelap met been), erbij gepofte aardappel

Zu den Steaks reichen wir Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet.

Bij de steaks serveren wij gepofte aardappel en een salade van ons saladebuffet.

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak „medium - rosé“ zubereitet !

Beilagen - Bijgerechten

52	Folienkartoffel	3,50
	in Silberfolie gebackene Kartoffel mit Kräuterbutter* oder Rahmsauce	
	<i>Gepofte aardappel in folie gebakken met kruidenboter of roomsaus</i>	
53	Kroketten aardappelkroketten	2,50
54	Prinzeßbohnen mit Speck ¹³ <i>Prinsessbonen met spek</i>	3,80
55	Maisgemüse mit Speck ¹³ <i>Maisgroenten met spek</i>	3,80
56	Pommes frites <i>Patat</i>	2,50
57	Röstzwiebeln <i>geroosterde uien</i>	2,50
58	Djuwetschreis o. Butterreis <i>Djuwetschrijst of boterrijst</i>	2,50
59	Bratkartoffeln <i>gebakken aardappelen</i>	3,80
201	Broccoli <i>Broccoli</i>	3,80
203	Pfifferlinge <i>Cantharellen</i>	5,50
204	Champignons/Zwiebelgemüse <i>Champignons/Uiengroente</i>	3,90

Steaks mit allem Drum & Dran

Steaks met alles erop en eraan

33	Pfeffersteak Rumpsteak in pikanter Madagaskar-Pfeffersauce, Pommes frites <i>Pepersteak</i> lendelap in pikante madagaskar-pepersaus, patat	21,50	41	Filetsteak „Fürst Metternich“ mit Spargel, Champignons, feinen Gemüsen, Pommes frites <i>Ossehaas „Fürst Metternich“</i> met asperges, champignons, fijne groenten, patat	23,90
34	Champignon-Steak Rumpsteak mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites <i>Champignon-Steak</i> , rumpsteak met champignon-roomsaus, patat	21,50	42	Filet-Othello mit Krabben, Champignons und Käse ¹ überbacken, dazu Krokette <i>Filet-Othello</i> met garnalen, champignons en kaas overbakken, erbij krokken	24,90
35	Steak „Argentina“ nach argentinischer Art, mit argentinischer Sauce und Pommes frites <i>Steak „Argentina“</i> met argentijnse saus en patat	21,50	43	Tournedos El Toro Rinderfilet mit Ananasscheibe, Stangenspargel, Sauce Béarnaise überzogen, dazu Krokette <i>Tournedos El Toro</i> ossehaas met ananasschijf, asperges, bearnaisesaus, erbij krokken	23,90
36	Zwiebel-Rostbraten Pommes frites, Gemüse <i>Uien-Rostbraten</i> patat, groenten	22,00	44	Mexiko-Feuersteak mit pikant-scharfer Sauce überzogen (extra scharf) mit Pommes frites <i>Mexiko Feuersteak</i> met pikant-pittige saus, (extra scherp) met patat	23,50
37	Steak „American“ mit Speck ¹³ , Ei, Tomaten, Gemüse, Pommes frites <i>Steak „American“</i> met spek, ei, tomaten, groenten, patat	19,50	45	Chateaubriand à la Bristol (für 2 Personen) Rinderfilet (ca. 500 g) nach Art des Hauses, dazu Sauce Béarnaise, reichlich garniert mit verschiedenen Beilagen <i>Chateaubriand à la Bristol</i> (voor 2 personen) Ossehaas volgens huisrecept met bearnaisesaus	56,00
38	Hawaii-Steak Steak vom Schwein, mit gebackenen Früchten, pikanter Sauce, Pommes frites <i>Hawaii-Steak (varkensteak)</i> met gebakken vruchten, pikante saus, patat	17,50	250	Rumpsteak „Holländische Art“ mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Lendelap</i> met geroosterde uien en gebakken aardappelen	20,90
39	Mister-Rumpsteak überbacken mit Spargel, Blumenkohl und Krokette <i>Mister-Rumpsteak</i> overbakken met asperges, bloemkool en krokken	22,00	408	Knoblauchsteak Rindersteak mit Knoblauchsauce und Bratkartoffeln <i>Knoflook Steak</i> biefstuk met knoflook saus en gebakken aardappelen	19,50
40	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites, Gemüse <i>„Lustiger Bosniak“</i> lendelap gevuld met ham en kaas, met patat, groenten	20,90			

Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.
Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.

Specialiteiten vom Grill

Specialiteiten van de grill

- | | | | |
|-----|--|-----|--|
| 254 | Spare Ribs 13,90
ca. 450 - 500g, schwere Schweinerippe, herzhaft gewürzt, mit Pommes frites
<i>Spare Ribs</i> ca. 450 - 500 g, varkensribben, hartig gekruid, met patat | 247 | Spieß „El Toro“ 19,90
Rinder- und Schweinefilet gegrillt, Speck ¹³ , Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln
<i>Ossehaas en varkensfilet</i> gegrild, spek, paprika, uien en champignons, erbij gebakken aardappelen |
| 76 | Potpourri „El Toro“ 15,90
verschiedene Sorten Fleisch mit Pommes frites, Djuwetschreis und Zwiebeln
<i>Verskillende soorten vlees</i> met patat, djuwetschrijst, uien | 251 | Pfefferspieß ca. 300g 19,90
Rindermedaillons mit Pommes frites
<i>Ossehaas medaillons</i> met patat |
| 78 | Räuberfleisch 15,90
verschiedene Sorten Fleisch, garniert nach Art des Hauses, flambiert
<i>Roversvlees</i> verschillende soorten vlees, gegarneerd volgens huisrecept, geflambeert | 79 | Piratenteller 19,50
(Haus-Spezialität), Fleisch vom Rind und Schwein, kleine Hacksteaks, magerer Speck ¹³ und Pute, garniert mit Pommes frites, Djuwetschreis und Zwiebeln
<i>Piratenschotel (huis-specialiteit)</i> vlees van rund, varken, kleine gehaktsteaks, mager spek, kalkoen, gegarneerd met patat, djuwetschrijst, uien |
| 411 | El Toro Spezial-Teller 19,90
Pute, Rind und Schwein mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Rösti
<i>El Toro Speciaal</i> met kalkoen, rundvlees en varkensvlees met pepersaus, gebakken aardappelen en Rösti | 80 | Mexikanischer Filetspieß 16,50
Schweinefiletmedaillons mit Mais, Paprika, Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites, Erbsen und Möhren
<i>Mexicaanse Filetspies</i> met mais, paprika, champignons, uien, erbij patat, erwten en wortelen |

Für 2 oder mehrere Personen

voor 2 personen

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 95 | Balkan-Spezialplatte 39,00
verschiedene Fleischsorten, garniert mit Pommes frites und Djuwetschreis
<i>Verskillende soorten vlees</i> gegarneerd met patat, djuwetschrijst | 98 | Gourmet-Spieß 46,00
flambiert auf brennendem Schwert, verschiedene Sorten Fleisch, reichlich garniert, Aperitif Slivovic und zwei Karaffen Weißwein oder Rotwein
<i>Gourmet-Spies</i> geflambeerd aan brandend zwaard, verschillende soorten vlees, rijkelijk gegarneerd, Aperitif Slivovic en twee karaffen witte of rode wijn |
| 96 | Überraschungsplatte 42,00
<i>Verrassingsschotel</i> | 99 | Dschingiskan 88,00
(für 4 Personen) flambiert auf brennendem Schwert, Geflügel, Rinder- und Schweinefilet mit Zwiebeln, Pommes frites und Djuwetschreis, Aperitif Slivovic und 1 Flasche Rot- oder Weißwein
<i>(voor 4 personen)</i> geflambeerd aan brandend zwaard, gevogelte rund- en varkensfilet, met uien, patat, djuwetschrijst Aperitif Slivovic en 1 fles rode of witte wijn |
| 97 | Haus-Spezialität à la Küchenchef 49,00
reichlich garniert
<i>Specialiteit van het huis à la chefkok</i> rijkelijk gegarneerd | | |

Zu allen Hauptgerichten gehört Salat vom Salatbuffet.
Bij Hoofdgerechten: Elke gast bedient zich zelf aan ons Saladebuffet.

Internationale Spezialitäten

Internationale specialiteiten

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 81 | Schnitzel „Wiener Art“ 11,50
mit Pommes frites
<i>Wiener Schnitzel met patat</i> | 88 | Pfanne „Don Pedro“ 17,90
3 Schweinemedallions in pikanter
Rahmsauce, Champignons, Spargel,
Spiegelei, Gemüse, Bratkartoffeln
<i>Pannetje „Don Pedro“ 3 varkensmedallions
in pikante roomsaus, champignons, asperges,
spiegelei, groenten, gebakken aardappelen</i> |
| 82 | Champignon-Jägerschnitzel 12,90
mit Pommes frites
<i>Champignon-Jägerschnitzel met patat</i> | 89 | Beef Stroganoff 19,90
geschnetzeltes Rinderfilet
mit feiner Sauce, Butterreis
<i>Geschnetzeltes Ossehaasje
met fijne saus, rijst</i> |
| 83 | Zigeunerschnitzel 12,90
mit Pommes frites
<i>Zigeunerschnitzel met patat</i> | 90 | Gulasch „Balkan Art“ 18,90
geschnetzeltes Rumpsteak in pikanter
Sauce, garniert mit Pommes frites
<i>Zigeunergoulash gesneden lendelap
in pikante saus, gegarneerd met patat</i> |
| 246 | Zwiebel-Schnitzel 13,90
mit Bratkartoffeln
<i>Uien Schnitzel met gebakken aardappelen</i> | 91 | Argentinischer Topf 18,90
geschnetzeltes Rumpsteak
nach Art des Hauses
<i>„Argentinischer Topf“
gesneden biefstuk, volgens huisrecept</i> |
| 261 | Schnitzel 13,90
mit gebackenen Champignons
und Bratkartoffeln
<i>Schnitzel met gebakken champignons
en gebakken aardappelen</i> | 92 | Madagaskar-Pfanne 16,90
3 Schweinefilet-Medallions,
mit Sauce Béarnaise, grünem Pfeffer
und Kroketten
<i>Pannetje „Madagaskar“
3 varkenshaasjes met bearnaisesaus,
peper en aardappelkroketten</i> |
| 93 | Pfefferschnitzel 12,90
mit Pfeffersauce und Pommes frites
<i>Schnitzel met pepersaus en patat</i> | 94 | Zigeunerleber 11,50
geröstete Leber, mit Paprika, Tomaten,
Zwiebeln, Reis
<i>Zigeunerlever geroosterde lever,
met paprika, tomaten, uien, rijst</i> |
| 84 | Cordon bleu 13,90
gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{1,2,3} ,
dazu Gemüse, Pommes frites
<i>Schnitzel gevuld met ham en kaas,
erbij groenten, patat</i> | | |
| 401 | Hawaii-Schnitzel 13,90
mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Pommes frites
<i>Hawaii Schnitzel met ananas, overbakken
met kaas, erbij patat</i> | | |
| 85 | Schnitzel aus Sarajevo 14,20
mit Schinken ^{1,2,3} und Champignons,
mit Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites
<i>Schnitzel uit Sarajevo met ham en
champignons, overbakken met kaas, erbij patat</i> | | |
| 403 | „El Toro“ Schnitzel 15,50
mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Champi-
gnons und Tomaten, dazu Bratkartoffeln
<i>„El Toro“ Schnitzel met gesmoorde uien, pa-
prika, champignons en tomaten, erbij gebakken
aardappelen</i> | 218 | Leskovacka-Muckalica 16,90
Geschnetzeltes Schweinefilet
in pikanter, scharfer Sauce, Tomaten,
Paprika, Zwiebeln, dazu Reis
<i>Gesneden varkenshaasje
in pikante, pittige saus, met tomaten,
paprika, uien, erbij rijst</i> |
| 87 | Csikos Tokanj 14,90
gedünstetes Schweinefilet
in pikanter Rahmsauce, Reis
<i>Gesmoorde varkenshaas
in pikante roomsaus, rijst</i> | 443 | Holzfällersteak „Special“ 15,90
3 kleine Nackensteaks mit gedünsteten
Zwiebeln, Paprika, Champignons
und Tomaten, dazu Bratkartoffeln
<i>3 kleine steaks met gesmoord uien,
paprika, champignons en tomaten,
erbij gebakken aardappelen</i> |
| 404 | Schnitzel „Holstein“ 15,70
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln
<i>Schnitzel „Holstein“ met geroosterde uien,
spiegelei en gebakken aardappelen</i> | | |

Geflügel

- | | | | | | |
|-----|---|-------|-----|--|-------|
| 235 | Putengeschnetzeltes „Indisch“
in Curryrahm-Sauce, mit Früchten, dazu Butterreis
<i>Gesneden kalkoenvlees met vruchten, erbij rijst</i> | 13,50 | 253 | Hähnchenmedaillons „Monaco“
mit Schinken ^{1,2,3} , Tomaten, Champignons und Sauce Béarnaise mit Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten
<i>kip-medailleurs „Monaco“ met ham, tomaten, champignons en Sauce Béarnaise met kaas gratineerd, erbij kroketten</i> | 14,90 |
| 242 | Putensteak „Hawaii“
mit Ananas und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Salat
<i>Kalkoensteak „Hawaii“ met ananas en Sauce Hollandaise, erbij rijst</i> | 14,90 | 256 | Hähnchengeschnetzeltes
mit Pilzen und Rösti
<i>reepjes kip met zwammetjes en Rösti</i> | 13,50 |
| | | | 406 | Putensteak vom Grill
mit Champignonsauce und Pommes frites
<i>Kalkoensteak van de grill met champignons en patat</i> | 15,90 |

Toast- und Seniorengerichte

Toast-Gerechten

- | | | | | | |
|-----|--|-------|----|---|-------|
| 15 | Hawaii-Toast
Schinken ^{1,2,3} , Ananas, Käse ¹ überbacken
<i>Hawaii-toast ham, ananas met gesmolten kaas</i> | 7,90 | 17 | Herren Toast
Gegrilltes Roastbeef mit pikanter Sauce überbacken
<i>Herren toast gegrilde roastbief overbakken met pikante saus</i> | 14,90 |
| 16 | Toast „El Toro“
Steak mit Champignons
<i>Toast „El Toro“ kleine steak met champignons</i> | 12,90 | 18 | Damen Toast
Schweinefilet, Stangenspargel mit pikanter Sauce überbacken
<i>Damen toast varkenshaas, asperges overbakken met pikante saus</i> | 12,90 |
| 245 | Seniorenteller
drei zarte Schweinemedallions in Obst-Currysauce, dazu Kroketten und Salat
<i>drie varkensmedailleurs met kerrie-vruchtensaus, erbij kroketten en salade</i> | 13,90 | | | |

Für unsere kleinen Gäste

Voor onze kleine gasten

- | | | | | | |
|-----|--|------|-----|---|-------|
| 100 | Cevapcici
mit Pommes frites
<i>Cevapcici Gehaktworstjes met patat</i> | 5,80 | 102 | Schnitzel
Wiener Schnitzel mit Pommes frites
<i>„Wiener Schnitzel“ met patat</i> | 6,50 |
| 101 | Spießchen
mit Pommes frites
<i>Spiesjes met patat</i> | 5,80 | 103 | Steak
Rindersteak mit Pommes frites
<i>Rundvleessteak met patat</i> | 12,50 |
| 189 | Chicken Nuggets
mit Pommes frites
<i>Chicken Nuggets met patat</i> | 5,80 | 252 | Fleischrollen Frikandel
mit Pommes frites
<i>vleesbroodjes frikandel met patat</i> | 5,80 |

Käse

116 **Schafskäse**
mit Butter und Brot
Schapenkaas met boter en brood

7,50

117 **Käseplatte**¹
mit Butter und Brot
Gemengd kaasbord met boter en brood

7,50

Getränke

APERITIFS

125 **Sherry-Dry** 5 cl **2,80**
126 **Vermouth-Dry** 5 cl **2,80**
128 **Pelinkovac** 2 cl **2,80**
Echter Natur-Magen-Kräuterlikör
129 **Slivovic** 4 cl **4,00**
130 **Aperol Spritz** 0,2 l **4,80**
131 **Campari**¹ **Soda** 1 cl **4,80**
132 **Portwein** 5 cl **2,80**

WARMER GETRÄNKE

145 **Tasse Kaffee** **2,00**
146 **Glas Tee** **2,00**
150 **gekochter Slivovic** 4 cl **5,00**
151 **Irish Coffee** **5,80**
219 **Cappuccino** **2,90**
220 **Espresso** **2,00**
238 **Milchkaffee** **2,90**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

136 **Cola**^{1,5,8} 0,2 l **2,00**
137 **Fanta**^{1,3,8} 0,2 l **2,00**
224 **Sprite**⁸ 0,2 l **2,00**
226 **Spezi**^{1,3,5,8} 0,2 l **2,00**
138 **Mineralwasser** 0,2 l **2,00**
139 **Tonic Water**¹⁴ 0,2 l **2,20**
63 **Ice Tea** 0,2 l **2,00**
140 **Bitter Lemon**¹⁴ 0,2 l **2,50**
141 **Apfelsaft** 0,2 l **2,50**
143 **Johannisbeersaft** 0,2 l **2,50**
144 **Orangensaft** 0,2 l **2,50**
64 **Cola-Light**^{1,5,6,8} 0,2 l **2,00**
65 **Apfel-Schorle** 0,2 l **2,00**

BIERE

133  **Warsteiner** 0,25 l **2,50**
221  **PREMIUM PILSENER** 0,4 l **3,90**
62 **Alsterwasser** 0,25 l **2,50**
134  **Frankenhein Al** 0,25 l **2,50**
222  **Frankenhein Al** 0,4 l **3,90**
135 **Malzbier** 0,20 l **2,00**
167  **0,3 l 3,00**
168  **König Ludwig Weissbier** alkoholfrei Fl. 0,5 l **4,50**
225  **vom Fass** 0,5 l **4,80**
BIER VON KÖNIGLICHER HOBIET

LIKÖRE

174 **Kruskovac** (Birnenlikör) 2 cl **3,00**
175 **Sambuca** 2 cl **3,00**
176 **Tia Maria** 2 cl **3,00**
178 **Jägermeister** 2 cl **3,00**
179 **Julischka** 2 cl **3,00**
182 **Amaretto** 2 cl **3,00**

WHISKY

183 **Chivas Regal** 2 cl **5,50**
184 **Johnnie Walker** 2 cl **4,90**
185 **Ballantines** 2 cl **4,90**

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt

8 Säuerungsmittel
9 mit Natriumpökelsalz
11 geschwärzt
13 mit Phosphat
14 chininhaltig
15 Phenylalaninquelle
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

SPIRITUOSEN

186	Korn	2 cl	1,60	194	Pernod, Bacardi	2 cl	4,50
187	Wacholder	2 cl	1,60	195	Asbach	2 cl	2,50
190	Malteser Aquavit	2 cl	2,50	196	Linie Aquavit	2 cl	2,50
191	Fernet	2 cl	2,20	197	Barack Palinka	2 cl	2,00
192	Underberg / Kümmerling	2 cl	2,50	198	Martell / Cognac Hennessy / Remy Martin	2 cl	5,50
111	Ramazzotti	2 cl	3,50				
193	Rum / Wodka / Dry Gin	2 cl	3,50	233	Mariacron	2 cl	2,00

Weine

OFFENE WEISSWEINE

152	Laski Rizling ölig, liebliche Blume	0,2 l	4,20	154	Chardonnay kräftig, harmonisch, herb	0,2 l	4,20
153	Mosel natur, leicht, fruchtig, blumig	0,2 l	4,20	155	Roséwein, mild	0,2 l	4,20
				230	Wein (Karaffe)	0,5 l	9,50

OFFENE ROTWEINE

156	Plavac Dalmatinischer Rotwein, herb	0,2 l	4,20	159	Dalm. Rotwein Landwein	0,2 l	4,20
157	Peljesac Dalmatinischer Rotwein, mild	0,2 l	4,20	231	Wein (Karaffe) 0,5 l		9,50
158	Kadarka Ungarischer Rotwein, süß	0,2 l	4,20				

FLASCHEN-WEISSWEINE

160	Laski Rizling ölig, liebliche Blume	0,75 l	22,00	171	Hauswein kräftig, harmonisch, herb	0,75 l	23,00
161	Pinot Grigio kräftig, herb	0,75 l	21,00	257	Chardonnay feinherb	0,75 l	21,00
162	Zilavka kräftig, harmonisch, herb	0,75 l	23,00				

FLASCHEN-ROSÉWEINE

170	Rosé mild	0,75 l	19,00
-----	------------------	--------	--------------

FLASCHEN-ROTWEINE

163	Plavac feinherb, samtig	0,75 l	23,00	166	Peljesac hervorragende Qualität, mild, fruchtig, vollmundig	0,75 l	23,00
164	Merlot trocken	0,75 l	23,00	255	Vranac feinherb	0,75 l	26,00
165	Kadarka natur, rubinrot, süß, harmonisch	0,75 l	21,00				

SEKT / CHAMPAGNER

169	Henkell Trocken	0,7 l	22,00	173	Piccolo	1/4 l	6,50
172	Mumm	0,7 l	21,00				