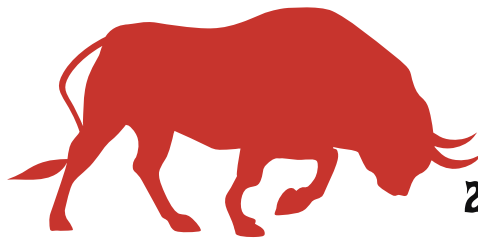


SEIT



2012

# EL TORO

STEAK HAUS



---

## Herzlich Willkommen im Steakhaus „EL TORO“

Schön, dass Sie da sind.  
Wir verwöhnen unsere Gäste mit den besten  
„Steaks aus aller Welt“ und anderen  
Spezialitäten vom Grill.

Dabei legen wir besonderen Wert auf die Frische unserer Speisen  
und bieten Ihnen nur das Beste an Produkten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt  
und einen guten Appetit.

Ihre Familie Simic



# SUPPEN

<b>Tomatencremesuppe</b> <small>A, C, F, G, I, J</small>	6,60 €
Hausgemacht aus frischen Tomaten	
<b>Zwiebelsuppe</b> <small>G, A</small>	7,70 €
mit Croutons und Käse überbacken	
<b>Hühnersuppe</b> <small>A, I</small>	7,70 €
Hausgemacht nach Mutti's Rezept	
<b>Gulaschsuppe</b> <small>A, C, G, I, J</small>	8,80 €
Nach Art des Hauses	
<b>Rinderbrühe</b> <small>A, C, G, I, J</small>	8,80 €
Mit Einlage	

# VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b> <small>A</small>	7,70 €
Tomatenwürfel mit Basilikum, Olivenöl und frischem Knoblauch auf geröstetem Baguette (3 Stk.)	
<b>NEU</b> <b>Bruschetta Spezial</b> <small>A, G</small>	9,90 €
Rote Spitzpaprika, eingelegt in Essig/Öl Knoblauch und Petersilie, sowie Schafskäse (2 Stk.)	
<b>Schafskäseteller</b> <small>G</small>	10,60 €
Schafskäse mit Tomaten, Pfefferonen, Zwiebeln und frischer Petersilie	
<b>Weinbergschnecken</b> <small>G, N</small>	9,90 €
Mit einer Knoblauchsahnesauce überbacken	
<b>Garnelen</b> <small>A, B</small>	16,60 €
Mit frischem Knoblauch und frischer Petersilie, in Olivenöl gebraten	
<b>Carpaccio</b> <small>G, L</small>	15,50 €
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Balsamico Creme	
<b>Gebackener Ziegenkäse</b> <small>A, G, H, J</small>	14,40 €
Auf Rucola mit karamellisierten Walnüssen	

# SALATE

---

Gemischter Salat	5,00 €
Gemischter Salat (groß)	8,40 €
Salat „Spezial“ Carlos <small>G, H, I</small>	15,50 €
<small>Gemischter Salat mit gebratenen Champignons, Schafskäse, Walnüssen und Orangen</small>	
Salat American <small>I</small>	16,60 €
<small>Gemischter Salat mit gegrillten und marinierten Hähnchenbruststreifen (150g)</small>	
Gourmetsalatteller <small>B, I</small>	16,60 €
<small>Gemischter Salat mit 5 gegrillten Garnelen</small>	
Salat „EL TORO“ <small>I</small>	19,90 €
<small>Gemischter Salat mit gegrillten Filetspitzen (ca. 150g)</small>	

Wählen Sie zu jedem Salat ein Dressing Ihrer Wahl:  
Joghurt Dressing\*, French Dressing\*, Balsamico Dressing\*, Öl-Essig

# FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

---

Kleines Schnitzel mit Pommes <small>A, C</small>	8,40 €
Chicken Crossies mit Pommes <small>A, C</small>	6,20 €
Fischstäbchen mit Pommes <small>A, C</small>	6,20 €

Kindergerichte bis einschließlich  
12 Jahre

# STEAKGERICHTE

**Filet Mignon** A, G, I 39,90 €

Zwei Rinderfilets je 100g. mit gebratenen Champignons und Kartoffelecken

**Zwiebelrostbraten** A, G, I 33,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln und Pommes

**Gefülltes Rumpsteak** G, I, 3, 4 33,50 €

Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken, Gouda, Folienkartoffel und Sauerrahm

**Steakteller** G, I 39,00 €

Verschiedene Steaks je 100g. insgesamt 300g. vom Rind, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und gegrillter Tomate mit pikanter Sauce

**NEU Rindergeschnetzeltes** G, I, L 31,20 €

Rinderfiletspitzen mit frischem Pfannengemüse, wahlweise in pikant oder mediterran, dazu eine Folienkartoffel

**Steakplatte „EL TORO“ für 2 Personen** A, G, I 79,00 €

Verschiedene Steaks mit gebratenen Champignons, Kartoffelecken und Pommes

Rare (roh), Medium (rosa) oder Well done (durch)

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat mit Joghurtdressing\*

# SAUCEN

Knoblauchöl 2,20 €

Knoblauchsahnesauce G 3,30 €

Sauce Hollandaise A, C, I 3,30 €

Sauce Bernaise A, C, I 3,30 €

Pfefferrahmsauce A, G, I 3,90 €

Champignonrahmsauce A, G, I 4,40 €

El Toro Sauce (scharf) 1,70 €

Sauerrahm G 2,20 €

# STEAKS AUF DER HEISSEN PFANNE

**Entrecôte: ARG.** G, I ca. 200gr. **27,90 €**

Dem Fettkern verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke ca. 300gr. **41,50 €**

**Hüftsteak: AUS.** G, I ca. 200gr. **25,90 €**

Zartes mageres Fleisch aus dem Herzstück der Rinderhüfte ca. 300gr. **38,50 €**

**Rumpsteak: ARG./URY.** G, I ca. 200gr. **25,90 €**

Mit typischem Fettrand und der Marmorierung ist das Rumpsteak sehr zart und kräftig im Geschmack ca. 300gr. **38,50 €**

**Bürgermeisterstück: USA.** G, I ca. 200gr. **27,90 €**

Mit starker Marmorierung und feinem Fettrand ist das sogenannte „TRI TIP“ ein wahrhaftiges Geschmackserlebnis ca. 300gr. **41,50 €**

**Filetsteak: ARG./URY.** G, I ca. 200gr. **33,50 €**

Durch seine feine Marmorierung das zarteste Stück vom Rind ca. 300gr. **49,90 €**

**Dry Aged Beef: Deutsche Färs** G, I

Speziell ausgewähltes Fleisch das im hauseigenen Reifeschrank zur absoluten Spezialität reift. Bei min. 60 Tagen Reifeverfahren, 85% Luftfeuchtigkeit und 2° Celsius entwickelt sich ein unvergleichliches Aroma, welches durch seine Intensität des Geschmacks heraussticht. Es liefert die besten Steaks der Welt und versetzt Fleischkenner in Ekstase.  
(Fleisch & Preis auf Anfrage)

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen. Rare (roh), Medium (rosa) oder Well done (durch).  
Wir servieren alle unsere Steaks mit Kräuterbutter und Pfeffer.

## DAZU BESTELLEN

Pommes **4,90 €**

Kartoffelecken A **4,90 €**

Folienkartoffel mit Sauerrahm G **5,50 €**

**NEU** Kartoffelpüree (wahlweise) G klassisch **6,90 €** getrüffelt **7,90 €**

Prinzessbohnen (mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln) I **5,50 €**

**NEU** Grüner Spargel (mit Cherrytomaten, Chorizo und Parmesan) G, I **8,90 €**

Gebratene Champignons G, I **6,90 €**

Maiskolben G **5,50 €**

Knoblauchbrot A **3,50 €**

**NEU** Pfannengemüse mediterran oder pikant I, L **7,90 €**

Röstzwiebeln A, I **3,20 €**

Baguette A **1,70 €**

Kräuterbutter (3 Stück) I **1,70 €**

# GRILLSPEZIALITÄTEN

- Gegrilltes Schweinefilet** A, G, I **24,00 €**  
Mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffelecken
- Gefülltes Hacksteak vom Black Angus Rind** G, I, 3, 5 **21,50 €**  
Wahlweise gefüllt mit Schafskäse oder Gouda, dazu Pommes
- Pfefferhacksteak vom Black Angus Rind** A, G, I **21,50 €**  
Hackfleisch mit Pfefferrahmsauce und Pommes
- Pfefferspieß** A, C, G, I **24,00 €**  
Schweinemedallions mit gebackenem Gouda und Paprika mit Pfefferrahmsauce und Pommes
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** G, I **21,50 €**  
Mit gebratenen Champignons und Pommes
- Grillteller „EL TORO“** A, G, I **26,50 €**  
Mit einem Hacksteak, Kotelett, Rindersteak, Hähnchenbrust und Speck dazu Kartoffelecken
- Grillplatte „EL TORO“ für 2 Personen** A, G, I **55,90 €**  
Verschiedenes vom Grill, dazu gebratene Champignons, Kartoffelecken und Pommes

Rare (roh), Medium (rosa) oder Well done (durch)

Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat mit Joghurtdressing\*

# SCHNITZELGERICHTE

- Schnitzel „Wiener Art“** A, C **15,70 €**  
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und einem gemischten Salat
- Champignonschnitzel** A, C, G, I **17,80 €**  
Paniertes Schweineschnitzel mit einer Champignonrahmsauce, dazu Pommes und einen gemischten Salat
- Cordon Bleu** A, C, G, 3, 4 **18,90 €**  
Gefülltes Schweineschnitzel mit Gouda und Kochschinken, dazu Kartoffelecken und einen gemischten Salat

# DESSERT

Chocolate Lava Cake <small>A, C, G</small>	8,90 €
Tartufo Haselnußkrokant <small>A, C, G, H</small>	6,90 €
Zitronen Tarte mit Pinienkernen <small>A, C, G, H</small>	8,50 €
Vanilleeis mit Schoko-/Karamellsauce & Sahne <small>C, G</small>	7,50 €

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <small>7</small>	2,80 €
Espresso <small>7</small>	2,60 €
Cappuccino <small>G, 7</small>	3,90 €
Latte Macchiato <small>G, 7</small>	4,40 €
Milchkaffee <small>G, 7</small>	4,40 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,80 €

## Allergenklassen

Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	A
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	B
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	C
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	D
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	E
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	F
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	G
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Caschunüsse = Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	H
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	I
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	J
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	K
Schwefeldioxid und Sulfit	L

### Legende Zusatzstoffe:

- 1= Geschmacksverstärker
- 2= Antioxidationsmittel
- 3= Konservierungsstoffe
- 4= Phosphat
- 5= Farbstoff
- 6= geschwärzt
- 7= Koffeinhaltig
- 8= enthält eine Phenylalaninquelle
- 9= Chininhaltig

### Dressingarten:

- Joghurt Dressing = C, G
- French Dressing = A, C, G, J
- Balsamico Dressing = J



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer	prickelnd / still		0,25 l	2,80 €
Vöslauer	prickelnd / still		0,75 l	7,00 €
Coca Cola	5, 7		0,30 l	3,70 €
Coca Cola Flasche light	5, 7, 8		0,33 l	3,90 €
Coca Cola Flasche zero	5, 7		0,33 l	3,90 €
Fanta	2, 5		0,30 l	3,70 €
Sprite	3		0,30 l	3,70 €
Apfelschorle	3		0,30 l	3,70 €
Bitter Lemon	2, 9		0,20 l	3,70 €
Ginger Ale	5		0,20 l	3,70 €
Tonic Water	9		0,20 l	3,70 €
Russian Wild Berry			0,20 l	3,70 €
Apfelsaft			0,20 l	3,20 €
Orangensaft			0,20 l	3,20 €
Vitamalz	5, A		0,33 l	3,70 €

# LIMONADEN PROVARIANT

Maracuja & Orange	Schorle		0,33 l	4,20 €
Kirsche & Granatapfel	Schorle		0,33 l	4,20 €
Rhabarber	Limonade		0,33 l	4,20 €
Zitrone	Limonade		0,33 l	4,20 €
Zitrone & Ingwer	Limonade		0,33 l	4,20 €





# APERITIFS

Gin Tonic <sup>9</sup>	0,20 l	7,90 €
Wodka Lemon <sup>2,9</sup>	0,20 l	7,90 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,90 €
Pimm's No 1 Cup <sup>5</sup>	0,20 l	7,90 €
Ramazotti Rosato Tonic <sup>9</sup>	0,20 l	7,90 €
Campari O-Saft <sup>9,5</sup>	0,20 l	7,90 €
Martini Fiero Tonic <sup>9</sup>	0,20 l	7,90 €
Aperol Lemon Spritz <sup>2,9,5</sup>	0,20 l	7,90 €
Aperol Spritz <sup>5</sup>	0,20 l	7,90 €
Piccolo Sekt	0,20 l	7,90 €
Campari Soda <sup>9,5</sup>	0,20 l	7,90 €
Scavi & Ray Prosecco / Hugo	0,20 l	6,50 €
Flasche Prosecco / Sekt	0,75 l	20,50 €

# BIERE VOM FASS

Krombacher Pils <sup>A</sup>	 Krombacher	0,25 l	3,20 €
Krombacher Pils <sup>A</sup>	 Krombacher	0,40 l	4,90 €
Krombacher Kellerbier <sup>A</sup>	 Krombacher Kellerbier	0,30 l	3,90 €
Krombacher Kellerbier <sup>A</sup>	 Krombacher Kellerbier	0,50 l	5,90 €
Krombacher Weizen hell <sup>A</sup>	 Krombacher Weizen	0,50 l	5,90 €

# FLASCHENBIERE

Krombacher Alkoholfrei <sup>A</sup>	 Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei <sup>A</sup>	 Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,50 l	5,90 €
Corona Extra <sup>A</sup>	 Corona Extra	0,33 l	3,90 €
Frankenheim Alt <sup>A</sup>	 Frankenheim Alt	0,33 l	3,90 €

# AQUAVITE

---

Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	3,50 €

# LIKÖR

---

Bailey´s G	4 cl	4,50 €
Urnebes	2 cl	2,90 €

# KRÄUTERLIKÖR

---

Ramazotti	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Kümmerling	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €

# KLARER SCHNAPS & OBSTBRÄNDE

---

Korn A	2 cl	2,00 €
Wacholder	2 cl	2,00 €
Alte Zwetschge	2 cl	5,00 €
Williamsbirne	2 cl	5,00 €
Grappa Marco Bonfante Barrique	2 cl	5,50 €
Vodka Absolut	2 cl	3,50 €
Vodka Belvedere	2 cl	7,90 €
Vodka Grey Goose	2 cl	6,90 €
Vodka Three Sixty	2 cl	3,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,90 €
Uozo 12	2 cl	2,90 €

## SCOTCH WHISKY

Glen Broch	10 years old	2 cl	6,50 €
Glenmorangie	10 years old	2 cl	7,90 €
Glenmorangie	18 years old	2 cl	10,90 €
Bowmore Single Malt	12 years old	2 cl	6,90 €
Johnnie Walker Red Label		2 cl	3,90 €
Johnnie Walker Black Label	12 years old	2 cl	6,50 €
Ballantines Finest		2 cl	3,90 €
Laphroaig Islay Single Malt	10 years old	2 cl	6,50 €
Loch Lomond Single Highland		2 cl	3,90 €
Dimple Golden Selection		2 cl	3,90 €

## BOURBON WHISKY

Maker's Mark		2 cl	5,00 €
Jim Beam		2 cl	3,90 €
Jack Daniels	old No. 7	2 cl	3,90 €
Jack Daniels	Honey	2 cl	3,90 €
Jack Daniels	Gentleman Jack	2 cl	6,50 €
Southern Comfort		2 cl	6,90 €

## RUM

Botucal Reserva		2 cl	7,90 €
Captain Morgan		2 cl	3,50 €
Barcardi		2 cl	3,50 €
Barcardi Canta Negra		2 cl	3,90 €
Havanna Club	3 years old	2 cl	3,90 €
Havanna Club	7 years old	2 cl	6,50 €

## COGNAC

Baron Otard	2 cl	5,50 €
Hennessy very special Cognac	2 cl	6,60 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,60 €
Remy Martin Coeur de Cognac	2 cl	6,60 €

## GIN

Gordon's	2 cl	3,30 €
Bombay	2 cl	3,30 €
Bombay Sapphire <sup>5</sup>	2 cl	5,00 €
Monkey 47	2 cl	6,60 €
Hendrick's	2 cl	5,60 €

## WEINBRAND

Asbach Uralt	2 cl	3,30 €
Osborne Sherry Fino	5 cl	3,90 €
Osborne Sherry Medium	5 cl	3,90 €

## SASSE

Sasse Lagerkorn	2 cl	5,00 €
Sasse Himbeergeist	2 cl	5,50 €
Sasse Cigar Special	2 cl	7,70 €
Sasse Sechser	2 cl	6,60 €
Sasse Schoko Mint	2 cl	5,50 €
Sasse Kakao Nuss	2 cl	5,50 €

# WEINKARTE

Sie lieben einen guten Wein zu Ihrem Essen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Finden Sie hier eine Auswahl aus unserer Weinkarte und fragen Sie uns gerne welcher unserer Weine zu Ihrem ausgewählten Essen passt.

Für jeden Weingauten haben wir etwas passendes dabei. Darf es ein vollmundiger Rotwein, ein fruchtig-frischer Weißwein oder doch eher ein trockener und leichter Rosé sein?

## Offene Weine (0.2l)

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Rosso del Salento</b> Rotwein, lieblich, Italien<br>Ein säurearmer, lieblicher Rotwein aus dem Süden Italiens.   | <b>6,90 €</b> |
| <b>Cal y Canto, Kastilien</b> Spanien<br>Schöner, absolut sauberer und trockener Rotweincuvée aus den Rebsorten Tempranillo, Merlot & Syrah. Er zeigt Waldbeerenaromen und eine feine Würzigkeit. | <b>7,50 €</b> |
| <b>Niersteiner Grauburgunder</b> Deutschland<br>Animierender und trockener Weißwein mit dezenter Restsüße vom Weingut Seebrich.   | <b>7,90 €</b> |
| <b>Sommertänzer</b> Deutschland<br>Frisches und unkompliziertes Weißweincuvée aus den Rebsorten Riesling, Silvaner, Scheurebe & Kerner. Halbtrocken. Feine Süße, nicht aufdringliche Frucht.      | <b>6,90 €</b> |
| <b>Oude Kaap</b> Südafrika<br>Trockener und leichter, aber nicht dünner Rosé mit Nuancen roter Beeren.  | <b>6,50 €</b> |

## Geschlossene Rotweine

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>La Luna e i Falo, Barbera D'Asti Superiore</b><br>Terredavino, Piemont, Italien<br>Rotweine aus der Barbera-Traube verfügen meist über viel Säure. Ganz anders präsentiert sich dieser hochwertige, trockene Barbera. Er ist perfekt ausbalanciert, zeigt schöne Kirschnuancen, gut integrierte Fass-Note, ist dabei elegant, stoffig und lang auf der Zunge. | <b>39,60 €</b> |
| <b>Finca Sobreno</b> Toro, Spanien<br>Kraftvoller, trockener Rotwein, der lange auf der Zunge bleibt. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten.   | <b>40,50 €</b> |
| <b>Malbec</b> Domaine Jean Bousquet<br>Südamerika, dieser Malbec überzeugt mit Aromen roter Beeren und einer leichten, typischen Lakritz-Note, sowie einem angenehmen, leichtpfeffrigen Abgang.<br>Erfreulich, dass er zudem aus Bio-Anbau stammt.   | <b>33,50 €</b> |
| <b>GranTrio</b> Rosso Selento<br>Die weiche Textur des Primitivo, dazu die würzigen Noten des Negroarmaro sowie dem zarten Duft des Malvasio Nera vereint dieser GranTrio. Fassreifung, dazu Kirscharomen und eine schöne Fruchtsüße zeichnen diesen gelungenen, trockenen Rotwein aus.  | <b>35,90 €</b> |

# WEINKARTE

## Geschlossene Rotweine

### Viña Herminia Reserva

42,00 €

Rioja, Spanien. 24 Monate Holzfass Reifung, kraftvoll und weich zugleich. Moderner Stil mit Waldfrucht-Aromen und einem Hauch Süße.

### Coto de Imaz Gran Reserva

72,80 €

Rioja, Spanien. Mindestens 5 Jahre Lagerung, davon 2 Jahre im Eichenholzfass sind Voraussetzung für einen Gran Reserva aus Spanien. Feines Aroma mit ausdrucksstarken Fruchtnoten, feinen Röstnoten von der Eiche (schwarzer Pfeffer, Tabak).  
Trinktemperatur 18°C

### Château Le Bourdieu Médoc, Cru Bourgeois

28,70 €

Ein feiner Terroir-Ton und kräftige Cassis-Nuancen kennzeichnen diesen dichten, tiefgründigen Cuvée, der im Barriquefass gereift ist.  
Trinktemperatur 18°C

### Königschaffhauser Vulkanfelsen

28,70 €

Spätburgunder süß und lieblich, Baden. Mit feiner Würze und Aromen roter Beeren. Von Himbeere bis Brombeere. Eine gute Konzentration und leichte Frische.

## Geschlossene Weißweine

### Grauschiefer Riesling trocken

43,50 €

Weingut Schmitges, Mosel  
Saftige Fruchtaromen, die an Aprikosen erinnern, eine schön eingebundene Säure sowie ein feiner Schiefererton machen ihn zu einem Trinkvergnügen.  
Trinktemperatur 10°C – 12°C

### Sancerre Les Chanvrières, Frankreich

43,30 €

Dieser hochwertige französische Weißwein ist ein idealer Menübegleiter. Aromen nach grünem Apfel, typische Mineralität, zeigt Tiefe und bleibt lange auf der Zunge.

### Lugana San Benedetto Weingut Zenato

37,90 €

Italien, trockener, säurearmer Weißwein aus der Trebbiano-Traube, am Gaumen zeigt er feine Aromen nach Melone, Ananas, Zitrusfrüchten und einer feinen Mandelnote. Strukturiert mit einer eleganten Frische.

### Pinot Grigio Pinot Nero

36,80 €

Mavum, Italien, ein trockener, vielschichtiger Weißwein aus der weißen Pinot Grigio und der roten Pinot Nero Traube. Mit feinen Fruchtnoten von Apfel bis Zitrus (Pinot Grigio), würzige Nuancen (Pinot Nero). Vollmundig und frisch mit einem angenehm langen Abgang.

### Scheurebe Lieblich

33,30 €

Weingut, Nierstein, Rheinhessen. Rosenduft, dazu kräftige Fruchtaromen, die an schwarze Johannisbeeren erinnern, prägen diesen lieblichen Weißwein. Aufgrund seiner Konzentration bleibt er lange auf der Zunge präsent.

# DANKE

---

## Kontakt

### Adresse:

El Toro - Steakhaus  
Borghorster Str. 97  
48282 Emsdetten

### Telefon:

Festnetz : 02572 80472  
Handy : 0176 626 194 13

### Soziale Medien:

Facebook : steakhaus.emsdetten  
Instagram: steakhaus\_el\_toro

### Website:

[www.steakhaus-emsdetten.de](http://www.steakhaus-emsdetten.de)

