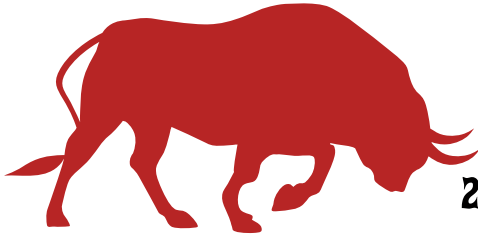

SEIT  2012

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

Tomatencremesuppe A, C, F, G, I, J

Hausgemacht aus frischen Tomaten

6,60 €

Zwiebelsuppe G, A

mit Croutons und Käse überbacken

7,70 €

Hühnersuppe A, I

Hausgemacht nach Mutti's Rezept

7,70 €

Gulaschsuppe A, C, G, I, J

Nach Art des Hauses

8,80 €

Rinderbrühe A, C, G, I, J

Mit Einlage

8,80 €

VORSPEISEN

Bruschetta A

Tomatenwürfel mit Basilikum, Olivenöl und frischem Knoblauch auf geröstetem Baguette (3 Stk.)

7,70 €

Bruschetta Spezial A, G

Rote Spitzpaprika, eingelegt in Essig/Öl Knoblauch und Petersilie, sowie Schafskäse (2 Stk.)

9,90 €

Schafskäseteller G

Schafskäse mit Tomaten, Pfefferonen, Zwiebeln und frischer Petersilie

10,60 €

Garnelen A, B

Mit frischem Knoblauch und frischer Petersilie, in Olivenöl gebraten

16,60 €

Carpaccio G, L

Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Balsamico Creme

15,50 €

SALATE

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

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 A, C	8,40 €
Chicken Crossies mit Pommes A, C	6,20 €
Fischstäbchen mit Pommes A, C	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	
Steakteller G, I	39,00 €
Verschiedene Steaks je 100g. insgesamt 300g. vom Rind, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und gegrillter Tomate mit pikanter Sauce	
Rindergeschnetzeltes G, I, L	31,20 €
Rinderfiletspitzen mit frischem Pfannengemüse, wahlweise in pikant oder mediterran, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm	
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

Dem Fettkern verdankt das Entrecôte seine Saftigkeit und Geschmacksstärke

ca. 200gr. **27,90 €**

ca. 300gr. **41,50 €**

Hüftsteak: AUS. G, I

Zartes mageres Fleisch aus dem Herzstück der Rinderhüfte

ca. 200gr. **25,90 €**

ca. 300gr. **38,50 €**

Rumpsteak: ARG./URY. G, I

Mit typischem Fettrand und der Marmorierung ist das Rumpsteak sehr zart und kräftig im Geschmack

ca. 200gr. **25,90 €**

ca. 300gr. **38,50 €**

Bürgermeisterstück: USA. G, I

Mit starker Marmorierung und feinem Fettrand ist das sogenannte „TRI TIP“ ein wahrhaftiges Geschmackserlebnis

ca. 200gr. **27,90 €**

ca. 300gr. **41,50 €**

Filetsteak: ARG./URY. G, I

Durch seine feine Marmorierung das zarteste Stück vom Rind

ca. 200gr. **33,50 €**

ca. 300gr. **49,90 €**

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 €**

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

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

Grüner Spargel (mit Cherrytomaten, Chorizo und Parmesan) G, I **9,50 €**

Gebratene Champignons G, I **6,90 €**

Knoblauchbrot A **3,50 €**

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

NEU Pluma & Secreto 25,50 €

stark marmorierte Edelteile vom Iberico-Schwein
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm

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

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee 7	2,80 €
Espresso 7	2,60 €
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 Sulfite	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 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



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 €

KROMBACHER

NEU Krombacher Fassbrause Maracuja	Schorle	0,33 l	4,20 €
---	---------	--------	--------

APERITIFS

Gin Tonic ⁹	0,20 l	7,90 €
Wodka Lemon ^{2, 9}	0,20 l	7,90 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,90 €
Aperol Lemon Spritz ^{2, 9, 5}	0,20 l	7,90 €
Aperol Spritz ⁵	0,20 l	7,90 €
Piccolo Sekt	0,20 l	7,90 €
Scavi & Ray Prosecco / Hugo	0,20 l	6,50 €
Flasche Prosecco	0,75 l	20,50 €

NEU

APERITIFS ALKOHLFREI

Lillet Wildberry Schweppes Wild Berry, Beeren	0,20 l	6,90 €
Wellpaero Bio-Kräuter, Melisse, Minze, Ingwer, Zitrone	0,20 l	6,90 €
Limoncello fruchtig, spritzige Zitrone und zarte Süße	0,20 l	6,90 €
Münsteral leicht bitter und spritzig herb mit Orange	0,20 l	6,90 €

BIERE VOM FASS

Krombacher Pils ^A	 Krombacher	0,25 l	3,20 €
Krombacher Pils ^A	 Krombacher	0,40 l	4,90 €
Krombacher Kellerbier ^A		0,30 l	3,90 €
Krombacher Kellerbier ^A		0,50 l	5,90 €
NEU Stahnberger Weizen hell ^A		0,50 l	5,90 €

FLASCHENBIERE

Krombacher Alkoholfrei ^A		0,33 l	3,70 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei ^A		0,50 l	5,90 €
Corona Extra ^A		0,33 l	3,90 €
Frankenheim Alt ^A		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	4 cl	4,50 €
Urnebes	2 cl	2,90 €

KRÄUTERLIKÖR

Ramazotti	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €

KLARER SCHNAPS & OBSTBRÄNDE

Alte Quetsch	2 cl	5,00 €
Williams Alte Birne	2 cl	5,00 €
Grappa Marco Bonfante Barrique	2 cl	5,50 €
Vodka Absolut	2 cl	3,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,90 €
Uozo 12	2 cl	2,90 €
Obstler	2 cl	3,90 €

SCOTCH WHISKY

Glen Broch	10 years old	2 cl	6,50 €
Old Smuggler 1835		2 cl	6,50 €
Glenfiddich	15 years old	2 cl	7,90 €
Dimple Golden Selection		2 cl	3,90 €
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 €

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	Gentleman Jack	2 cl	6,50 €
Southern Comfort		2 cl	6,90 €

RUM

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

COGNAC

Hennessy very special Cognac	2 cl	6,60 €
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,60 €

GIN

Hendrick's	2 cl	5,60 €
Tanqueray	2 cl	5,60 €

WEINBRAND

Asbach Uralt	2 cl	3,30 €
--------------	------	--------

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)

Rosso del Salento Rotwein, lieblich, Italien

6,90 €

Ein säurearmer, lieblicher Rotwein aus dem Süden Italiens.

Cal y Canto, Kastilien Spanien

7,50 €

Schöner, absolut sauberer und trockener Rotweincuvée aus den Rebsorten Tempranillo, Merlot & Syrah. Er zeigt Waldbeerenaromen und eine feine Würzigkeit.

Niersteiner Grauburgunder Deutschland

7,90 €

Animierender und trockener Weißwein mit dezenter Restsüße vom Weingut Seebrich.

Sommertänzer Deutschland

6,90 €

Frisches und unkompliziertes Weißweincuvée aus den Rebsorten Riesling, Silvaner, Scheurebe & Kerner. Halbtrocken. Feine Süße, nicht aufdringliche Frucht.

Oude Kaap Südafrika

6,50 €

Trockener und leichter, aber nicht dünner Rosé mit Nuancen roter Beeren.

Geschlossene Rotweine

Malbec Domaine Jean Bousquet

33,50 €

Südamerika, dieser Malbec überzeugt mit Aromen roter Beeren und einer leichten, typischen Lakritz-Note, sowie einem angenehmen, leichtpfeffrigen Abgang. Erfreulich, dass er zudem aus Bio-Anbau stammt.

GranTrio Rosso Salento

35,90 €

Die weiche Textur des Primitivo, dazu die würzigen Noten des Negroamaro sowie dem zarten Duft des Malvasio Nera vereint dieser GranTrio. Fassreifung, dazu Kirscharomen und eine schöne Fruchtsüße zeichnen diesen gelungenen, trockenen Rotwein aus.

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

Geschlossene Weißweine

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.

DANKE

Kontakt

Adresse:

El Toro - Steakhaus
Borghorster Str. 97
48282 Emsdetten

Telefon:

Festnetz : 02572 80472

Soziale Medien:

Facebook : steakhaus.emsdetten
Instagram: steakhaus_el_toro

Website:

www.steakhaus-emsdetten.de

