

## Tapas

<b>Garnelen</b> in Knoblauchöl, Toast	4,10
<b>3 Chili-Cheese Poppers</b> mit Hot Asia-Dip, Parrilla-Knoblauchbrot	3,50
<b>6 Gebackene Champignonköpfe</b> mit Knoblauch-Dip, Parrilla-Knoblauchbrot	3,50
<b>Spanische Bratpaprika</b> , Aiolitoast	3,60
<b>Jamon Serrano-Melone</b> , Aiolitoast	3,50
<b>Pikante Steakwürfel</b> , Aiolitoast	4,10
<b>Chicken-Wings</b> , Mojosoße, Toast	2,70
<b>Spanische Oliven</b>	2,50
<b>Gegrillter Maiskolben</b> , Aiolitoast	2,50
<b>3 Parrilla-Knobibaguettes</b>	3,00
<b>Überbackener Ziegenkäsetoast</b> an gegrillten Zucchini	3,80

## Salate

Zu diesen Gerichten reichen wir unser Parrilla-Knoblauchbrot.

<b>Tagessalat</b> (vegetarisch)	3,50
<b>Salatplatte mit kleinem Steak</b> vom Rind, Schwein oder Pute,	12,20
<b>Parrilla-Grillkartoffel</b> mit Sour Cream, gegrilltem Maiskolben, gebackenen Champignonköpfe, Tagessalat,	11,50



Für einen unverwechselbaren Geschmack werden unsere Steaks schonend und fettfrei auf dem Lavagrill zubereitet. Wenn nicht anders gewünscht, grillen wir Ihre Steaks medium-rosa.

## Rumpsteak

ein erstklassiges Stück aus dem Rücken eines jungen Rindes mit feinem Fettrand und leichter Marmorierung für die Saftigkeit

001 180 g	15,80	011 350 g	24,40
002 250 g	19,40	022 500 g	33,50

auf Wunsch auch mit dickem „Fettrand“

## Ribeye

leicht marmoriertes Stück aus der Hochrippe geschnitten, mit kleinem Fetttage für ein einmaliges Geschmackserlebnis

005 250 g	22,10
055 350 g	25,90
555 450 g	31,40

## Filet

das begehrteste Fleisch vom Rind aus dem Mittelstück des Filets geschnitten, sehr zart und feinfaserig – ein Hochgenuss

006 180 g	21,80
066 250 g	26,60
666 350 g	32,80

## Hüftsteak

gut gereiftes, mageres, zartes Fleisch aus dem Herzstück der Oberkeule geschnitten

003 180 g	13,40	033 350 g	18,70
004 250 g	15,50	044 500 g	27,20

## Grillspieß

von dreierlei Fleischsorten (Schwein, Pute, Rind), BBQ-Soße

179 300 g	16,80
-----------	-------

## Beilagen:

Tagessalat, Parrilla-Knoblauchbaguette, Grillkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter

## Gemüse, Soßen, Dips

Gebratene Zwiebeln	2,50
Frische Champignons, Zuckermais, Prinzessbohnen jeweils mit Speck und Zwiebeln	je 3,50
Pfeffersoße, Knoblauchsoße, BBQ-Sauce, Chimi-Churi	je 2,50

## ...kein Black Angus

### Schweinefilet

naturell, mit Kräutern oder „arrabiata“

007 180 g	14,20
077 250 g	16,80

### Lammfilet

008 200 g	18,50
088 270 g	21,90

### Putensteak

009 180 g	13,20
099 250 g	14,80

## Kindergerichte

<b>Kleines Steak</b> vom Rind, Schwein oder Pute mit Grillkartoffel und Salatgarnitur	8,50
<b>Grillwürstchen</b> , Pommes frites und Gurkentaler	5,80
<b>Chicken fingers</b> mit Kroketten und Salatgarnitur	6,20

## Immer noch unentschlossen?

### Parrilla-Grillplatte (300 g)

kleine Steaks vom Black Angus, Schweinefilet, Putenbrust mit Chimi-Churi-Topping, dazu Speckbohnen und Champignon-Sahne-Pfanne, Country Potatoes und Dip  
2 bis 4 Personen je 19,70,  
ab 5 Personen je 19,00

### Allergenkennzeichnung

Unser Personal informiert Sie über verwendete Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.