

## APERITIFS

- |     |                |     |                            |
|-----|----------------|-----|----------------------------|
| 010 | Glas Sekt      | 015 | VW-Martini & Williamsbirne |
| 011 | Campari Orange | 016 | Sherry Medium/Dry          |
| 012 | Martini Bianco | 017 | Batida de Coco-Maracuja    |
| 013 | Hugo           | 018 | Aperol Spritz              |
| 014 | Kir Royal      | 019 | Lillet Wildbeery           |

## VORSPEISEN

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 025 | <b>Scampi Provenciale</b> <sup>1,2,7</sup><br>serviert in einer Kräuter-Knoblauch-Tomaten Sauce                          | 031 | <b>Carpaccio</b> <sup>7</sup><br>vom argentinische Rinderfilet mit Rucola-Salat und gehobeltem Parmesan              |
| 026 | <b>Caprese Salat</b> <sup>7</sup><br>Tomaten und Mozzarella mit Rucola-Salat, mariniert mit Balsamico und Olivenöl       | 032 | <b>Gebackener Camembert</b> <sup>1,7</sup><br>auf Toast dazu Ananas mit Preiselbeeren und Butter                     |
| 027 | <b>Weinbergschnecken</b> <sup>1,4,14</sup><br>mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken                                  | 033 | <b>Ziegenkäse</b> <sup>1,5,7</sup><br>Honig/Rucola-Salat mariniert/Walnüsse  |
| 035 | <b>Bruschetta</b> <sup>1,3,7</sup><br>geröstetes Baguette mit Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Parmesankäse überbacken | 034 | <b>Gambas</b> <sup>1,2,7</sup><br>abgelöscht mit Weißwein und Zitronensaft in einer pikanten Kräuter-Knoblauch Sauce |

## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

- |     |   |     |   |
|-----|---|-----|---|
| 040 | <b>Hühnersuppe</b> <sup>1,3,9</sup><br>mit Gemüsejulienne und Einlage | 042 | <b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>1,7</sup><br>mit Croutons und Käse überbacken |
| 041 | <b>Tomatencremsuppe</b> <sup>7</sup><br>mit einer Sahnehaube          | 043 | <b>Gulaschsuppe</b>   |

## EMPFEHLUNG DES HAUSES

### *Unser Tipp*

- |     |  |     |   |
|-----|--|-----|---|
| 090 | Filetsteaks „ <b>a La Nemo</b> “ <sup>1,7,9</sup><br>zwei zarte Rinderfilet a122g/<br>Sauce Bearnaise/Spinat/Gebackene<br>Kartoffel-Sauerrahm                            | 095 | Spieß „ <b>EL DORADO</b> “ <sup>1,7,9</sup><br>Steakstreifen von Filet/Champignonsauce<br>Pommes frites/Speck Streifen                  |
| 102 | Filetteller „ <b>EL DORADO</b> “ <sup>1,7,9,10</sup><br>Rinder- und Schweinefiletmedaillons/<br>Rahmsauce mit Pfifferlingen,<br>Champignon und Paprikastreifen/Kroketten | 098 | Filetsteak „ <b>Atlantik</b> “ <sup>1,2,7</sup><br>zartes Filet vom Rind/Scampis/<br>Knoblauch-Tomaten-Hollandaise-Sauce/<br>Butterreis |

## EL DORADO SALATBUFFET

All you can eat<sup>15</sup>

066 **Pro Person**

## BLACK ANGUS STEAK

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Holzkohlegrill zubereiten, sind vom Black Angus Rind, das auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet wird. Wenn keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak „Medium“ gegrillt.

### Hüftsteak

Das klassische fettarme Steak mit nahezu kleiner Marmorierung.

- 070 **Lady's Cut 200g**  
071 **Gentleman's Cut 300g**

### Rumpsteak

Herzhaftes Stück aus dem Zwischenrippenstück dem Roastbeef.

- 072 **Lady's Cut 200g**  
073 **Gentleman's Cut 300g**

### Ribeyesteak

Das Entrecote sehr kräftig und würzig im Geschmack.

- 074 **Gentleman's Cut 300g**  
075 **Butcher's Cut 400g**

### Filet

Zartes und saftiges Stück mit feinsten Marmorierung.

- 076 **Lady's Cut 220g**  
077 **Gentleman's Cut 320g**

### 081 Steakteller ca. 350g

kleine Filet-, Rump-, und Hüftsteakmedaillons

### Saucen

- 180 **Ajvar**  
181 **Hollandaise**<sup>1,2,3,7</sup>  
182 **Champignonsauce**<sup>1,7</sup>  
183 **Pfeffersauce**<sup>1,7</sup>  
184 **Knoblauch in Öl**  
185 **Ketchup**  
186 **Mayonnaise**<sup>3</sup>  
187 **Senfmayonnaise**<sup>3,10</sup>  
188 **EL DORADO**<sup>6,9,10</sup>  
Marinade/Pikant/Paprika/Kräuter

*Bitte sprechen Sie uns auf unsere regelmäßige wechselnden Fleischspezialitäten an.*

### Die schönste Nebensachen der Welt

#### Beilagen

- |     |   |     |                                    |
|-----|---|-----|------------------------------------|
| 159 | <b>Chips Kartoffeln</b>                 | 166 | <b>Süßkartoffel- Pommes</b>        |
| 160 | <b>Gebackene Kartoffel</b> <sup>7</sup> | 169 | <b>Champignonköpfe</b>             |
|     | Sauerrahm                               | 171 | <b>Bratkartoffeln</b>              |
| 161 | <b>Kroketten</b> <sup>1,7</sup>         | 173 | <b>Brokkoli</b> <sup>7</sup>       |
| 162 | <b>Pommes frites</b>                    | 174 | <b>Mexikanische Bohnen</b>         |
| 163 | <b>Blattspinat</b> <sup>7</sup>         | 176 | <b>Gemüsereis</b> <sup>9</sup>     |
| 164 | <b>Prinzessbohnen</b>                   | 177 | <b>Mediterranes Gemüse</b>         |
|     | gewürfelter Speck und Zwiebeln          | 178 | <b>Grüner Spargel</b> <sup>7</sup> |
| 165 | <b>Geröstete Zwiebeln</b> <sup>1</sup>  |     | Parmesan                           |

### EL DORADO SALATBUFFET

All you can eat<sup>15</sup>

066 **Pro Person**

## INTERNATIONALE GERICHTE

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 110 | <b>Mexicana Schnitzel</b> „Wiener Art“ <sup>1,3,9</sup><br>Ananas-Paprika-Mais-Zwiebel-Grillsauce/<br>(pikant)/Pommes frites | 113 | <b>Cordon Bleu</b> <sup>1,3,7</sup><br>Schnitzel „Wiener Art“<br>gefüllt mit Schinken und Käse/<br>Pommes frites/ Spinat |
| 111 | <b>Champignonschnitzel</b> „Wiener Art“ <sup>1,3,7,9</sup><br>Pommes frites  | 118 | <b>Medaillons</b> „Don Juan“ <sup>1,3,7</sup><br>Schweinefilet/Sauce Hollandaise/<br>Kroketten                           |
| 112 | <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>1,3</sup><br>Bratkartoffeln  | 121 | <b>Pfefferputensteak</b> <sup>1,7,9</sup><br>gegrillt/Pfefferrahmsauce/<br>Pommes frites                                 |
|     | 122  |     | <b>Gegrilltes Putensteak 250g</b> <sup>1,7</sup><br>Spinat/ Gebackene Kartoffel-<br>Sauerrahm                            |

## SPEZIAL GERICHTE

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 099 | <b>Mexikanischer Feuerteller</b> <sup>1,7,9</sup><br>Rindersteakstreifen/Champignons/<br>Mais/Kidneybohnen in einer rasigen<br>Paprikasauce/Butterreis | 104 | <b>Französischer Schlemmerteller</b> <sup>1,7,9</sup><br>Schweinefiletstreifen/Champignons und<br>feinem Gemüse in Sauce Bearnaise/Butterreis      |
|     | 103  |     | <b>Pfefferteller</b> <sup>1,7,9</sup><br>Rind-/Geflügel-/Schweinefiletstreifen/<br>Kidneybohnen und Pfefferkörnern in einer<br>Rahmsauce/Kroketten |

## AUS NEPTUNSREICH

- |     |  |     |  |
|-----|--|-----|--|
| 129 | <b>Forelle „Müllerin Art“</b> <sup>1,4,7</sup><br>Blattspinat/Salzkartoffeln/<br>Zitronensenfsauce | 132 | <b>Lachssteak</b> <sup>1,4,7,10</sup><br>Senfzitronensauce/Blattspinat<br>Salzkartoffeln   |
| 130 | <b>Zanderfilet</b> <sup>1,4,7,10</sup><br>Senfzitronensauce/<br>Blattspinat/Salzkartoffeln         | 134 | <b>Seezungenfilet</b> <sup>1,4,7,10</sup><br>Zitronensenfsauce/Brokkoli/<br>Salzkartoffeln |
|     | 135  |     | <b>Tagesfisch</b><br>Bitte sprechen Sie uns an!  |

## EL DORADO SALATBUFFET

All you can eat<sup>15</sup>

066 **Pro Person**

## HAUSSPEZIALITÄTEN

- |     |   |   |  |
|-----|---|---|--|
| 086 | <b>Pfefferrumpsteak</b> <sup>1,7</sup><br>Rumpsteak/Pfeffersauce/Kroketten  | 093   | <b>Pfefferhüftsteak</b> <sup>1,7,9</sup><br>Hüftsteak/ Pfeffersauce/ Brokkoli<br>Kroketten   |
| 087 | <b>Rumpsteak „Cordon Rouge“</b> <sup>7,9</sup><br>gefüllt mit Schinken und Käse/<br>Gemüsereis/Pommes frites      | 094   | <b>Gourmet Medaillons</b> <sup>1,3,7</sup><br>Schweinefilet/Amazonaspfeffer Sauce<br>Bernaise/ Kroketten                               |
| 088 | <b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>1</sup><br>Rumpsteak/Röstzwiebeln/Bratkartoffeln                                    | 101   | <b>Medaillons „Tivoli“</b> <sup>1,7,9</sup><br>Schweinefilet/Rahmsauce mit Pfifferlingen,<br>Champignons und Paprikastreifen/Kroketten |
| 089 | <b>Schweinefilet „Champignon“</b> <sup>1,7,9</sup><br>Schweine Medaillons gegrillt/<br>Champignonsauce/ Kroketten | 091   | <b>Cerdo Steak</b> <sup>1,7,9</sup><br>Schweinerückensteak gegrillt/<br>Champignonsauce/ Pommes frites                                 |
| 092 | <b>Gegrilltes Schweinefilet</b><br>Tomaten-Paprika-Zwiebelsauce/<br>Pommes frites                                 | 123   | <b>Steak Risotto</b> <sup>1,6,7,9</sup><br>feinste Steakstreifen/ grünem Spargel/<br>fantastischem Risotto „a la El Dorado“            |
|     | 107   | <b>Lamm Filet</b> <sup>1,7,9</sup><br>Filet vom Lamm gegrillt/<br>Rotweinrahmsauce/ Spinat/<br>Rosmarinkartoffeln |  |

## STEAKERLEBNIS ZUR ZWEIT

- |     |   |   |  |
|-----|---|---|--|
| 082 | <b>Chateaubriand 1000g</b><br>Feinstes Rinderfilet in einem Stück<br>Gegrillt/tranchiert am Tisch/<br>4 Beilagen nach Wahl/ Salat | 083   | <b>Chateaubriand 500g</b><br>Feinstes Rinderfilet in einem Stück<br>Gegrillt/tranchiert am Tisch/<br>4 Beilagen nach Wahl/ Salat |
|     | 097   | <b>EL DORADO Platte</b> <sup>1,7,9</sup><br>Schweinefiletmedaillons, Puten-<br>und Rinderhüftsteak gegrillt/Champignonköpfe<br>Gemüsereis/Pommes frites/ Pfefferrahmsauce |  |

## GRILLSPEZIALITÄTEN

- |     |   |   |  |
|-----|---|---|--|
| 114 | <b>Steak Cevapcici</b> <sup>1,9</sup><br>Hackfleischröllchen/ Serviert in einer Heißen<br>Pfanne/ Pommes frites/ Gemüsereis | 115   | <b>Hacksteak Spezial 300g</b> <sup>1,7,9</sup><br>gegrilltes Hacksteak gefüllt mit<br>Schaftkäse/ Pommes frites/<br>Gemüsereis |
|     | 116   | <b>Mix Grillteller</b> <sup>1,9</sup><br>Hack-,Schweinerücken- und Hüftsteak<br>Speckstreifen/Pommes frites/ Gemüsereis |  |

## EL DORADO SALATBUFFET

All you can eat<sup>15</sup>

066 Pro Person

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

050 **Schnitzel „Wiener Art“**<sup>1,3</sup>  
Pommes frites

055 **Chicken-Nuggets**<sup>1,3</sup>  
Pommes frites

## UNSERE GERICHTE FÜR SENIOREN

056 **Pfeffermedaillons**<sup>1,3,7</sup>  
Schweinemedallions gegrillt/  
Pfeffersauce/ Krokette

057 **Putenmedaillons**<sup>1,3,7</sup>  
gegrillt/ mediterranem Gemüse/  
Krokette

## SALAT

Nach Ihrem Wunsch servieren die Salatvariationen  
mit Jogurt-Sahne Dressing<sup>1,7,9</sup> (Weiß), Honigsenf Dressing<sup>1,7,9,10</sup> (Grün) oder French Dressing<sup>1,7,9</sup> (Pink).

058 **Argentinischer Rindersalat**  
Rindersteakstreifen/  
Bunter Salat der Saison/  
Dressing nach Wahl

059 **Putensalat „Aleksa“**  
Putenbruststreifen/  
Bunter Salat der Saison/  
Dressing nach Wahl

061 **Bauernsalat**  
Bunter Salat der Saison/  
Schafkäse/Schinken/Oliven  
Dressing nach Wahl

062 **Salat-Teller**  
ein Großer Teller vom Salat Buffet

## VEGI & VEGAN

064 **Popeye-Vegetarisch- Burger**<sup>1,3,7,10,11</sup>  
Gemüsepetty/ Rotebeetpetty/Tomaten/  
Salat/Sauce/Chips- Kartoffeln

065 **Vegi Teller**  
Brokkoli & Blumenkohl überbacken  
mit veganem Käse/ mediterranes Gemüse/  
Salzkartoffeln

## WÜNSCHE

067 **Räuber Teller**  
ein Gedeck

068 **Verpackung**  
eine Box

---

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und MwSt.

Zusatzstoffe (Getränke)

1=Farbstoffe(e) 2= Konservierungsstoffe(e) 3= Antioxidationsmittel 4=Geschmacksverstärker 5=Schwefeloxid 6=Schwärmungsmittel 7= Phosphat 8=Milchweiß  
9=Koffeinhaltig 10= Chininhaltig 11=Süßungsmittel 12=Phenylalaninquelle 13=gewachst 14=Taurin

Allergene (Speisen)

1=glutenhaltiges Getreide 2=Krebstiere 3=Eier 4=Fische 5=Erdnüsse 6=Sojabohnen 7=Milch(einschließlich Laktose) 8=Schalenfrüchte 9=Sellerie  
10=Senf 11=Sesamsamen 12=Schwefeloxid und Sulphite 13=Lupinen 14=Weichtiere

Bemerkungen(Speisen und Getränke)

15=Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

260	<b>Cola Cola</b> <sup>1,2,9</sup>	fl.	0,2l
261	<b>Fanta</b> <sup>1,2</sup>	fl.	0,2l
262	<b>Mineralwasser</b>	fl.	0,25l
263	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	fl.	0,2l
263	<b>Ginger Ale</b> <sup>1,10</sup>	fl.	0,2l
266	<b>Apfelsaft</b>		0,2l
284	<b>Malzbier</b> <sup>1</sup>	fl.	0,33l
268	<b>Orangensaft</b>		0,2l
423	<b>Coca Light</b> <sup>1,2,12</sup>	fl.	0,2l
425	<b>Sprite</b> <sup>1,2</sup>	fl.	0,2l
431	<b>Apfelschorle</b>		0,3l
289	<b>Maracuja Schorle</b>		0,3l
290	<b>Fuze Tea</b> <sup>1,2,9</sup>	fl.	0,3l
291	<b>Red Bull</b> <sup>1,9,11</sup>		0,25l
292	<b>VIO-BIO Schorele</b>		0,3l
	Johanes/Rhabarber		

## Warme Getränke

273	<b>Tasse Kaffee Crema</b> <sup>1</sup>
274	<b>Glas Tee ver.Sorten</b>
276	<b>Espresso</b> <sup>1</sup>
277	<b>Cappuccino</b> <sup>1</sup>
278	<b>Latte Macchiato</b> <sup>1</sup>
279	<b>Hot Choc</b>
280	<b>Espresso Macchiato</b>

## Spirituosen

210	<b>Korn</b>	2cl
211	<b>Malteser Aquavit</b>	2cl
212	<b>Jubiläums Aquavit</b>	2cl
213	<b>Wodka</b>	2cl
214	<b>Jägermeister</b>	2cl
215	<b>Grappa</b>	2cl
216	<b>Grappa Di Prosecco</b>	2cl
217	<b>Williamsbirne</b>	2cl
218	<b>Obstler</b>	2cl
219	<b>Slivovitz</b>	2cl
220	<b>Ouzo</b> <sup>12</sup>	2cl

## COGNAC

232	<b>Hennessy</b>	2cl
233	<b>Remy Martin</b>	2cl

## BIER

280	<b>Carlsberg vom Fass</b>	0,25l
281	<b>Duckstein Alt vom Fass</b>	0,25l
282	<b>Alster</b>	0,25l
283	<b>Krefelder</b>	0,25l
285	<b>Erdinger Weizen</b> fl.	0,5l
	Hell, Dunkel, Alkoholfrei	
286	<b>Carlsberg Alkoholfrei</b> fl.	0,33l
288	<b>Duckstein Weizen</b> fl.	0,5l

## Offene Weine

### Rotwein **0,2l** **0,5l**

250	<b>Merlot</b>
251	<b>Plavac</b> (trocken)
252	<b>Kadarka</b> (lieblich)

### Weissweine **0,2l** **0,5l**

253	<b>Sauvignon</b>
254	<b>Zilavka</b> (trocken)
255	<b>Laski</b> (lieblich)

### Roseweine **0,2l** **0,5l**

256	<b>Pinot Traev Selection</b> halbtrocken
-----	---

## LONGDRINKS

300	<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,2,9,10</sup>
302	<b>Wodka Lemon</b> <sup>10</sup>
303	<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1,2,9,10</sup>
304	<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup>