



Herzlich Willkommen

im

Steakhaus – Restaurant PICASSO

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Wir verarbeiten nur bestes argentinisches Steakfleisch!

**Neben unseren Rindersteaks bieten wir Ihnen Geflügel, Lamm und Schwein,
sowie frische Fischgerichte und Meeresfrüchte an.**

**Genießen Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant,
wir freuen uns, Ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.**

Sollten Sie Fragen haben, sprechen sie uns bitte an!

**Gerne richten wir Ihnen auch Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern
oder Termine aus.**

Ihr Team vom Steakhaus-Restaurant Picasso



CANONITA DE MALLORCA SPRITZ

APERITIVO DEL AÑO 2024



Hier kommt Ihr neuer Lieblingsdrink,

**Der Canonita Spritz! Feiner Orangenlikör aus Mallorca
und der herrlich prickelnde Cava ergeben den Sommercocktail schlechthin!**

**Wir garantieren, an diesem Drink führt im Sommer
zukünftig kein Weg mehr vorbei!**



MITTAGSKARTE

(TÄGLICH VON 12.00 BIS 17.00 UHR)

Kürbiscremesuppe mit Croutons	7,90 €
Ensalada „ Mediodia“ Hähnchenbruststreifen und Champignons auf Salatbouquet	13,90 €
Ensalada „ Montaña y Mar “ , bunter Salat mit Gambas und Rinderstreifen	15,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ , Pommes und Salat	16,90 €
Gemischter Fischteller vom Grill, Salzkartoffeln und Salat	17,90 €
Fleischplatte (Rind, Schwein und Geflügel) auf Lavasteingrill, dazu Ofenkartoffel und Salat	18,90 €
Hüftsteak (ca.200 g) mit Ofenkartoffel und Salat	18,90 €
Neuseeländisches Lammfilet in Pfeffersauce, Pommes und Salat	22,90 €
Lachsfilet in Hummersauce, Salzkartoffeln und Salat	18,90 €

Quick Lunch

Bunter Salat mit Hausdressing

*

Seehecht a la plancha , dazu Salzkartoffeln

15,90 €



MUSCHELZEIT

im Restaurant PICASSO

MUSCHELN NACH „RHEINISCHER ART“ 18,90 €

mit Lauch, Sellerie und Zwiebeln, mit gebuttertem Schwarzbrot

MUSCHELN NACH „MEDITERRANER ART“ 18,90 €

mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, mit gebuttertem Schwarzbrot

MUSCHELN NACH „SPANISCHER ART“ 18,90 €

mit Knoblauch, Chili, Weißwein, mit gebuttertem Schwarzbrot



Entremeses - Vorspeisen - Appetizers

Sepia a la plancha <i>Sepia gegrillt mit Salatbouquet</i> Grilled squids with salad	14,90 €
Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauch</i> Shrimps in garlic	16,90 €
Calamares a la Romana <i>Tintenfischringe gebacken</i> Baked squid	14,90 €
Chipirones a la plancha con ensalada <i>Baby Calamari vom Grill mit Salatbouquet</i> Baby Calamari with salad bouquet	15,90 €
Ensalada con queso de cabra <i>Bunter Salat mit Honig-Senfdressing, lauwarmen Ziegenkäse, Cashewkerne, Waldbeeren</i> Salad with Honey-mustard-dressing, lukewarm goat cheese, cashews, wild berries	16,90 €
Ensalada con pechuga de pollo <i>Bunter Salat, Hausdressing, Hähnchenbruststreifen und süß-pikanter Chilisauce</i> Salad with house dressing, Chicken breast strips and sweet and spicy Chili sauce	17,90 €
Jamon Iberico Pata Negra <i>Spanischer Edelschinken</i> Spanish noble ham	21,90 €
Entremeses de Tapas variados „ Picasso “ <i>Vorspeisenteller nach Art des Hauses</i> Home-style Appetizer plate	pro Person 15,90 €

Sopas – Suppen – Soups

Sopa de pescado <i>Fischsuppe</i> Fishsoup	13,90 €	Crema de tomate <i>Tomatencremesuppe</i> Tomatocreamesoup	7,90 €
Sopa de verduras <i>Gemüsesuppe</i> Vegetable soup	7,90 €		



TAPAS SPEZIALITÄTEN

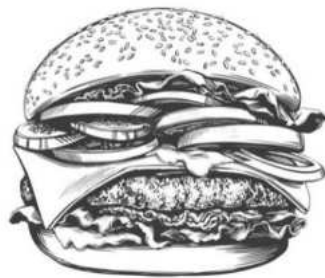
Tapas Specialties

QUESO MANCHEGO <i>Spanischer Käse</i> Spanish cheese	8,00 €	PAN TOSTADO CON TOMATE <i>Geröstetes Tomatenbrot</i> Roasted tomato bread	7,50 €
JAMÓN SERRANO <i>Serrano Schinken</i> Serrano ham	9,50 €	SEPIA A LA PLANCHA <i>Gegrillter Tintenfisch</i> Grilled sepia	10,50 €
PIMIENTOS DE PADRON <i>Galizische Paprika</i> Galician peppers	850 €	AIOLI CON PAN <i>Brot mit Aioli</i> Bread with alioli	6,50 €
BOGUERONES FRITOS <i>Frittierte Sardellen</i> Fried anchovis	9,50 €	PINCHITOS MORUNES <i>Maurische Fleischspiesse</i> Moorish skewers	11,50 €
BOGUERONES EN VINAGRE <i>Sardellen in Vinaigrette</i> Anchovies in vinaigrette	8,50 €	GAMBAS A LA PLANCHA <i>Gambas vom Grill</i> Prawns from the grill	12,50 €
VERDURAS SALTEADAS <i>Pfannengemüse</i> Stir-fried vegetables	7,50 €	PULPO A LA GALLEGA <i>Galizischer Oktopus</i> Galician oktopus	13,50 €
PATATAS BRAVAS <i>Würzige Kartoffelstücke</i> Spicy potato pieces	7,50 €	TORTILLA ESPAÑOLA <i>Spanisches Omelette</i> Spanish omelette	7,50 €
DATILES CON BACON <i>Datteln im Speckmantel</i> Bacon-wrapped dates	10,50 €	CHORIZITOS <i>Iberische Paprikawurst</i> Iberian peppersausages	9,50 €
CHAMPINONES AL AJILLO <i>Champignons in Knoblauchsauce</i> Mushrooms in garlic sauce	8,50 €	SALCHICHÓN IBÉRICO <i>Iberische Salami</i> Iberrian salami	9,50 €
ALBONDIGAS <i>Spanische Hackbällchen</i> Spanish meatballs	9,50 €	JAMON PATA NEGRA BELLOTA <i>Pata negra Schinken</i> Pata negra ham	13,50 €



EMPFEHLUNGEN

Dry Aged Angus Steakhouse-Burger „Picasso“

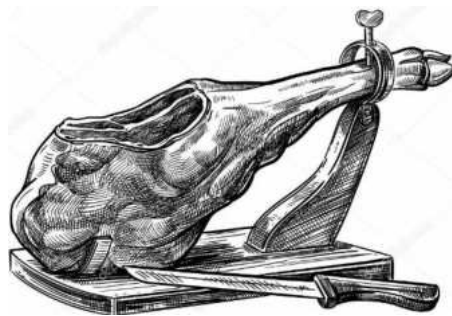


Unsere Dry Aged Steakhouse-Burger wird aus reinrassigem
Angus Premium Beef hergestellt.

Auf Lavasteingrill, Sesam-Brioche Burger Brötchen dazu geschmolzenen Zwiebeln mit
Ahornsirup, gegrillte Tomaten, Manchego-Käse, Bio-Mayonnaise,
Blattsalat, Gurken und Barbecue-Sauce.

15,90 €

Iberische Pata Negra Bellota



Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und
frisch von der Keule geschnitten.

Portion 21,90 €



Pescado - Fisch – Fish

Salmon al vino blanco <i>Lachsfilet in Weißweinsauce</i> Salmon in white wine sauce	25,90 €
Filete de Lucioperca con tomate y marisco <i>Zanderfilet mit Meeresfrüchten und Tomaten</i> Pikeperch fillet with seafood and tomato	27,90 €
Rape a la plancha <i>Seeteufel gegrillt</i> Monkfish grilled	31,90 €
Filete de lubina <i>Frisch filetierte Wolfsbarsch vom Grill</i> Fresh Grilled Filet Sea Bass with spinach	26,90 €
Langostinos a la mariposa con hierbas frescas <i>Riesengarnelen Schmetterling Art mit frischen Kräutern</i> King prawns butterfly type with fresh herbs	31,90 €
Variación de pescado selecto a la plancha <i>Variation von Edelfischen gegrillt</i> Noble fish variation grilled	30,90 €

Carne - Fleisch – Meat

Costillas de cordero con hierbas <i>Lammkotellets mit Kräutern</i> Lamb chops with herbs	28,90 €
Filete de cordero a la pimienta <i>Lammfilet in Pfeffersauce</i> Lamb fillet in pepper sauce	29,90 €
Solomillo de cerdo en salsa de ciruela y vino tinto <i>Schweinefilet in Rotweinsauce</i> Pork tenderloin in red wine sauce	21,90 €
Escalope tipo vienes con salsa de champignones <i>Schnitzel, Wiener Art" in Champignonsauce</i> Scallop, „Viennese Art“ in mushroomsauce	18,90 €
Cuadril de avileña negra ibérica a la pimienta <i>Hüftsteak vom Iberico Rind in Pfeffersauce</i> Sir Loin steak from iberico beef in pepper sauce	21,90 €
Tournedos de ternera al vino tinto <i>Medaillons vom Rind mit Rotweinsauce</i> Medallions of beef with red wine sauce	23,90 €

Dazu servieren wir zweierlei Tagesbeilagen!



HIGHLIGHTS



Irishes Rinderfilet Premium Beef 37,90 €

mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

Angus Rumpsteak Rotwein-Thymianjus, Pfannengemüse 29,90 €

und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisches Gericht:

Paella Vegetariana – Gemüse-Reispfanne 15,90 €

Karree vom Neuseeland Lamm mit Kräutern, 32,90 €

Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse

Dorade Royal im Ganzen gebraten mit Kräutern gefüllt, 21,90 €

Salzkartoffeln und Salatbouquet



Steaks

Auf dem Lavasteingrill

Filet de Lomo - Filet Steak Tenderloin steak

150 g Lady Steak	22,90 €
250 g	37,90 €
350 g	49,90 €

Pincho Surf & Turf Surf & Turf skewer

150 g Filet, 3 Garnelen	34,90 €
150 g Tenderloin, 3 Prawns	

Bife de Chorizo – Rumpsteak Rump steak

200 g	21,90 €
300 g	32,90 €
400 g	41,90 €

Bife de Cuadril – Hüftsteak Sir Loin Steak

200 g	19,90 €
300 g	27,90 €

Bife de Ancho - Rib Eye Steak Rib Eye Steak

300 g	33,90 €
400 g	44,90 €

Pechuga de Pollo – Maishähnchenbrust Corn chicken breast

250 g	19,90 €
-------	---------

Especialidades – Spezialitäten – Specialties

Desde 2 Personas – Ab 2 Personen – From 2 People

Parrillada de carne – Ternera, Cordero, Pollo

Gemischte Fleischgrillplatte – Rind, Lamm, Geflügel
Mixed Grill – Beef, lamb, chicken

pro Person 32,90 €

Parillada de pescado

Gemischte Fischgrillplatte
Mixed fish grill

pro Person 32,90 €

Paella clásica española

pro Person 24,90 €

Chateaubriand

ab 2 Personen und 500 g

pro 100 Gramm

15,90 €

Zartes Filet-Tenderloin Premium am Stück gegrillt und danach im Tranchen serviert
Tender fillet tenderloin premium grilled in one piece and then served in slices.



Guarnicion – Beilagen – Side dishes

Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,90 €	Maiskolben	5,00 €
Pommes Frites	4,00 €	Spinat	4,00 €
Salzkartoffeln	4,00 €	Pfannengemüse	4,00 €
Champignonsauce	4,00 €	Senfsauce	4,00 €
Beilagensalat	4,90 €	Sauce Bernaise	4,00 €
Gurken- Dill-Salat	4,90 €	Rotweinsauce	4,00 €
Tomaten-Zwiebel-Salat	4,90 €	Pfeffersauce	4,00 €

Postres – Desserts

Parfait de almendras	9,90 €
<i>Mandelparfait</i> Almond parfait	
Trufa de fresa y vainilla	9,90 €
<i>Erdbeer – Vanille – Trüffel</i> Strawberry vanilla truffle	
Flan El Picasso	8,90 €
<i>Spanischer Karamelpudding</i> Spanisch caramel pudding	
Crema Catalana	8,90 €
<i>Katalanische Creme</i> Catalonian creme	
Souffle de chocolate	10,90 €
<i>Schokoladensouffle mit flüssigem Kern</i> Chocolate souffle with a liquid pistachio filling	
Quesos variados del pais	12,90 €
<i>Verschiedene spanische Käsesorten</i> Variation of spanisch cheeses	

Dessertwein aus Malaga Glas 5 cl **6,50 €**

Wir empfehlen einen Dessertwein aus Malaga

We recommend a dessert wine from Malaga.

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte. Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer.



APERITIFS

MARTINI EXTRA DRY-BIANCO-ROSSO	5,0 CL	5,90 €
SHERRY DRY-MEDIUM DRY	5,0 CL	5,90 €
PORTWEIN	5,0 CL	5,90 €
HUGO (AUCH ALKOHOLFREI) Sekt, Holundenderblütensirup, Sodawasser, frische Limette & Minze	0,20 L	7,90 €
APEROL SPRITZ Sekt, Aperol, Soda, frische Orange	0,20 L	7,90 €
CANONITA DE MALLORCA SPRITZ Cava, Canonita Orangenlikör, Soda, Minze, Orangenscheibe	0,20 L	7,90 €
LILLET WILDBERRY Lillet blanc, Russian Wild Berry, Beerenmischung	0,20 L	7,90 €
KISS 43 Likör 43, Ginger Ale, Limette, Sekt Pfirsich Likör, Ginger Ale, Ingwer, Minze	0,20 L	7,90 €
GLAS CAVA	0,10 L	5,90 €

SÄFTE & SCHORLEN

APFELSAFT	0,20 L	3,50 €
ORAGENSAFT	0,20 L	3,50 €
TOMATENSAFT	0,20 L	3,50 €
MARACUJA	0,20 L	3,50 €
RHABARBERNEKTAR	0,20 L	3,50 €

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER MIT GAS ODER OHNE	0,25 L	3,50 €
MINERALWASSER MIT GAS ODER OHNE	0,75 L	7,90 €
COCA COLA	0,20 L	3,50 €
COCA COLA	0,40 L	5,50 €
COCA COLA ZERO	0,20 L	3,50 €
COCA COLA ZERO	0,40 L	5,50 €
FANTA	0,20 L	3,50 €
FANTA	0,40 L	5,50 €
SPRITE	0,20 L	3,50 €
SPRITE	0,40 L	5,50 €
THOMAS HENRY: BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE	0,20 L	3,50 €
RED BULL	0,25 L	5,90 €



BIERE

PILS	0,25 L	3,50 €
PILS	0,50 L	6,90 €
PILS ALKOHOLFREI	0,33 L	4,90 €
ALT	0,25 L	3,50 €
ALT	0,50 L	6,90 €
WEIZENBIER	0,50 L	6,90 €
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	0,50 L	6,90 €
SAN MIGUEL	0,33 L	4,90 €
ALTSTER	0,25 L	3,50 €
ALTSTER	0,50 L	6,90 €
RADLER	0,25 L	3,50 €
RADLER	0,50 L	6,90 €
KREFELDER	0,25 L	3,50 €
KREFELDER	0,50 L	6,90 €
MALZBIER	0,33 L	4,00 €

HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ CREMA	3,20 €
CAFÉ SOLO	3,00 €
CAFÉ SOLO DOBLE	5,20 €
CORTADO	3,00 €
CORTADO DOBLE	5,20 €
CARAJILLO	5,90 €
LECHE CORTADO	4,90 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFÉ MARBELLA MIT LIKÖR 43	7,90 €
IRISH COFFEE	8,90 €
CHOC-O-LAIT	4,00 €
FRISCHE MINZE	4,50 €
FRISCHE MINZE MIT HONIG	5,00 €
BIO MINZETEE	3,50 €
BIO KAMILLENTÉE	3,50 €
BIO FRÜCHTETEE	3,50 €
BIO GRÜNER TEE	3,50 €
BIO GINGER LEMON	3,50 €
BIO EARL GREY	3,50 €



LONGDRINKS

ALLE LONGDRINKS AUF 4 CL BASIS

43 CON LECHE LIKÖR 43 MIT MILCH	8,00 €
CAMPARI ORANGE	8,00 €
CAMPARI SODA	8,00 €
GIN TONIC	9,00 €
VODKA LEMON	9,00 €
VODKA RED BULL	11,00 €
WHISKY COLA	9,00 €
CUBA LIBRE HAVANA 7 YEARS, LIMETTE, COCA COLA	10,50 €

LIKÖRE UND DIGESTIFS 4 CL

MOORMANN ROT JOHANNISBEEREN	4,90 €
SAMBUCA MOLINARI	4,90 €
LIKÖR 43	4,90 €
AMARETTO DI SARONNO	4,90 €
BAILEYS	4,90 €
AVERNA	4,90 €
RAMAZZOTTI	4,90 €
FERNET BRANCA	4,90 €
KILLEPITSCH	4,90 €
JÄGERMEISTER	4,90 €
PACHARAN	4,90 €
LIMONCELLO	4,90 €
HIERBAS DULCES TUNEL	4,90 €

WODKA 2 CL

SMIRNOFF	4,90 €
ABSOLUT	5,90 €
BELVEDERE	6,90 €
GREY GOOSE	6,90 €

RUM-TEQUILA-AQUAVIT 2 CL

BACARDI CARTA BLANCA	4,90 €
HAVANA CLUB 3 YEAR	4,90 €
HAVANA CLUB 7 YEARS	7,90 €
BOTUGAL RESERVA EXCLUSIVA	8,90 €
RON ZACAPA CENTENARIO 23	9,90 €
LINE AQUAVIT	5,90 €
TEQUILA SILVER	5,90 €
TEQUILA REPOSADO	5,90 €



GRAPPA-OBSTBRAND-AGUARDIENTE 2 CL

MOORMANN PARADIESWEIZEN KORN	5,90 €
GRAPPA POLI ORO BARRIQUE	9,90 €
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	7,90 €
MORAND WILLIAMINE	8,90 €
AGUARDIENTE DE ORUJO	5,90 €

BRANDY-COGNAC 2 CL

VETERANO	4,90 €
CARLOS 1	7,90 €
LEPANTO	7,90 €
GRAN DUQUE DE ALBA	7,90 €
CARDENAL MENDOZA	7,90 €
HENNESSY VSOP	7,90 €
REMY MARTIN VSOP	8,90 €

GIN 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	8,90 €
TANQUERAY NO. TEN	7,90 €
HENDRICK'S	8,90 €
GIN MARE	10,90 €
MONKEY 47	11,90 €

WHISKEY-WHISKY 4 CL

TULLAMORE DEW	6,90 €
JOHNIE WALKER RED	6,90 €
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	7,90 €
CHIVAS REGAL 12 YEARS	8,90 €
LAPHROAIG 10 YEARS	10,90 €
LAGAVULIN 16 YEARS	12,90 €

SANGRIA

SANGRIA	GLAS 0,20 L	7,90 €
SANGRIA	KARAFFE 0,50 L	13,90 €
SANGRIA	KARAFFE 1,00 L	26,90 €



OFFENE WEINE

WEISSWEINE

HAUSWEIN KARAFFE	¼ L 7,90 €	½ L 13,90 €	1 L 24,90 €
TIERRA BUENA-RUEDA		0,20 L	6,90 €
YLLERA SAUVIGNON BLANC		0,20 L	8,90 €
WEINSCHORLE		0,20 L	6,50 €

ROSEWEINE

HAUSWEIN KARAFFE	¼ L 7,90 €	½ L 13,90 €	1 L 24,90 €
FAUSTINO RIVERO-RIOJA		0,20 L	6,90 €

ROTWEINE

HAUSWEIN KARAFFE	¼ L 7,90 €	½ L 13,90 €	1 L 24,90 €
ZARZUELA -RIBERA DEL DUERO		0,20 L	7,90 €
VINO DE VERANO MIT EISWÜRFELN-SPRITE-ZITRONE		0,20 L	6,50 €

CAVA-PROSECCO-CHAMPAGNER

FREIXENET CAVA ICE	0,75 L	35,50 €
FREIXENET CAVA ICE ROSÉ	0,75 L	35,50 €
PROSECCO MIONETTO SPUMANTE BRUT	0,75 L	32,50 €
JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE	0,75 L	69,50 €
DEVARY - BRUT GRAND CRU	0,75 L	92,50 €
MOET & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPERIAL	0,75 L	120,00 €
MOET & CHANDON CHAMPAGNER ICE IMPERIAL	0,75 L	130,00 €
RUINART CHAMPAGNER BRUT	0,75 L	150,00 €
RUINART CHAMPAGNER ROSE	0,75 L	170,00 €
DOM PERIGNON VINTAGE CHAMPAGNER	0,75 L	340,00 €

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte. Alle Preise inklusive 19 % Mehrwertsteuer.