



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 auch Tapas Gerichte,
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



*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!*

Maracuja 43 Spritz



*Spanisch Feelings
Nicht nur als Sommer Drink ist dieser Spritz mit Likör 43 perfekt,
der spanische Vanille Likör passt perfekt zu Maracujasaft wie kaum was anderes.
Diese Kombination musst du unbedingt ausprobieren!*



Mittagskarte

(TÄGLICH VON 12.00 BIS 17.00 UHR)

Kürbiscremesuppe mit Croutons

*Ensalada „Mediodia“ Hähnchenbruststreifen und Champignons
auf Salatbouquet*

*Ensalada „Montaña y Mar“, bunter Salat mit Gambas
und Rinderstreifen*

Schnitzel „Wiener Art“, Pommes und Salat

Gemischter Fischteller vom Grill, Salzkartoffeln und Salat

*Fleischplatte (Rind, Schwein und Geflügel) auf Lavasteingrill,
dazu Ofenkartoffel und Salat*

Hüftsteak (ca.200 g) mit Ofenkartoffel und Salat

Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelscheiben und Salat

Neuseeländisches Lammfilet in Pfeffersauce, Pommes und Salat

Lachsfilet in Hummersauce, Salzkartoffeln und Salat

Quick Lunch

*Schweinefilet-medaillons Madeirajus,
dazu Kartoffelscheiben und Pfannengemüse*



Tipp des Tages!

Geschmorte Lammkeule

Ashley Neuseeland



mit Portweinsauce, spanische Kartoffelscheiben, Pfannengemüse
with port wine sauce, Spanish potato slices, stir-fried vegetables



Entremeses - Vorspeisen - Appetizers

Sepia a la plancha

Sepia gegrillt mit Salatbouquet

Grilled squids with salad

Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauch

Shrimps in garlic

Calamares a la Romana

Tintenfischringe gebacken

Baked squid

Chipirones a la plancha con ensalada

Baby Calamari vom Grill mit Salatbouquet

Baby Calamari with salad bouquet

Ensalada con queso de cabra

Bunter Salat mit Honig-Senfdressing, lauwarmer Ziegenkäse, Cashewkerne, Waldbeeren

Salad with Honey-mustard-dressing, lukewarm goat cheese, cashews, wild berries

Ensalada con pechuga de pollo

Bunter Salat, Hausdressing, Hähnchenbruststreifen und süß-pikanter Chilisauce

Salad with house dressing, Chicken breast strips and sweet and spicy Chili sauce

Jamon Iberico Pata Negra

Spanischer Edelschinken

Spanish noble ham

Entremeses de Tapas variados „Picasso“

pro Person

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Home-style Appetizer plate

Sopas - Suppen - Soups

Sopa de pescado

Fischsuppe

Fish soup

Crema de tomate

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup



Tapas Spezialitäten

Tapas Specialties

QUESO MANCHEGO

Spanischer Käse

Spanish cheese

JAMÓN SERRANO

Serrano Schinken

Serrano ham

PIMIENTOS DE PADRON

Galizische Paprika

Galician peppers

BOGUERONES FRITOS

Fritierte Sardellen

Fried anchovis

BOGUERONES EN VINAGRE

Sardellen in Vinaigrette

Anchovies in vinaigrette

VERDURAS SALTEADAS

Pfannengemüse

Stir-fried vegetables

PATATAS BRAVAS

Würzige Kartoffelstücke

Spicy potato pieces

CHAMPINONES AL AJILLO

Champignons in Knoblauchsauce

Mushrooms in garlic sauce

PAN TOSTADO CON TOMATE

Geröstetes Tomatenbrot

Roasted tomato bread

ALBONDIGAS

spanische Hackbällchen

spanisch meatballs

AIOLI CON PAN

Brot mit Aioli

Bread with alioli

DATILES CON BACON

Datteln im Speckmantel

Bacon-wrapped dates

GAMBAS A LA PLANCHA

Gambas vom Grill

Prawns from the grill

SALCHICHÓN IBÉRICO

Iberische Salami

Iberian salami

TORTILLA ESPAÑOLA

spanische Omelette

spanish omelette

CHORIZITOS

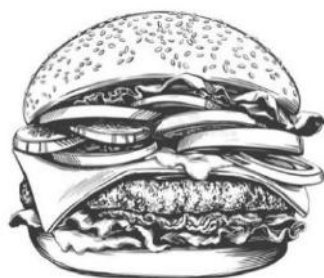
Iberische Paprikawurst

Iberian pepper sausages



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.*

Iberische Pata Negra Bellota



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



Pescado - Fisch - Fish

Salmon al vino blanco

Lachsfilet in Weißweinsauce

Salmon in white wine sauce

Filete de Lucioperca con tomate y marisco

Zanderfilet mit Meeresfrüchten und Tomaten

Pikeperch fillet with seafood and tomato

Rape a la plancha

Seeteufel gegrillt

Monkfish grilled

Filete de lubina

Frisch filetierter Wolfsbarsch vom Grill

Fresh Grilled Filet Sea Bass with spinach

Langostinos a la mariposa con hierbas frescas

Riesengarnelen Schmetterling Art mit frischen Kräutern

King prawns butterfly type with fresh herbs

Variación de pescado selecto a la plancha

Variation von Edelfischen gegrillt

Noble fish variation grilled

Carne - Fleisch - Meat

Costillas de cordero con hierbas

Lammkoteletts mit Kräutern

Lamb chops with herbs

Filete de cordero a la pimienta

Lammfilet in Pfeffersauce

Lamb fillet in pepper sauce

Solomillo de cerdo en salsa de ciruela y vino tinto

Schweinefilet in Rotweinsauce

Pork tenderloin in red wine sauce

Cuadril de avileña negra ibérica a la pimienta

Hüftsteak vom Iberico Rind in Pfeffersauce

Sir Loin steak from iberico beef in pepper sauce

Brocheta de carne „El Gaucho“ al vino tinto

Fleischspieß mit Rotweinsauce

Meat skewer with red wine sauce

Dazu servieren wir zweierlei Tagesbeilagen!



Muschelzeit



im Restaurant PICASSO

MUSCHELN NACH „RHEINISCHER ART“

mit Lauch, Sellerie und Zwiebeln, mit gebuttertem Schwarzbrot

MUSCHELN NACH „MEDITERRANER ART“

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

MUSCHELN NACH „SPANISCHER ART“

mit Knoblauch, Chili, Weißwein, mit gebuttertem Schwarzbrot

...für die kalte Jahreszeit ***Ofenfrische Schweinshaxe***



mit Sauerkraut und spanische Kartoffelscheiben



Steaks

Auf dem Lavasteingrill

Filet de Lomo - Filet Steak

Tenderloin steak

150 g Lady Steak

250 g

350 g

Pincho Surf & Turf

Surf & Turf skewer

Spieß 150 g Filet, 3 Garnelen

Skewer 150 g Tenderloin, 3 Prawns

Bife de Chorizo – Rumpsteak

Rump steak

200 g

300 g

400 g

Bife de Cuadril – Hüftsteak

Sir Loin Steak

200 g

300 g

Bife de Ancho - Rib Eye Steak

Rib Eye Steak

300 g

400 g

Pechuga de Pollo –Hähnchenbrust

Chicken breast

250 g

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

Parillada de pescado

Gemischte Fischgrillplatte

Mixed fish grill

Paella clásica española

Chateaubriand

ab 2 Personen und 500 g

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

Pommes Frites

Salzkartoffeln

Champignonsauce

Beilagensalat

Gurken- Dill-Salat

Tomaten-Zwiebel-Salat

Maiskolben

Spinat

Pfannengemüse

Senfsauce

Sauce Bernaise

Rotweinsauce

Pfeffersauce

Postres – Desserts

Dama Blanca

Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce

Vanilla ice cream with cream and chocolate sauce

Flan El Picasso

Spanischer Karamelpudding

Spanisch caramel pudding

Crema Catalana

Katalanische Creme

Catalonian creme

Souffle de chocolate

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

Chocolate soufflé with a liquid pistachio filling

Quesos variados del pais

Verschiedene spanische Käsesorten

Variation of spanish cheeses

Dessertwein aus Malaga Glas 5 cl

Wir empfehlen einen Dessertwein aus Malaga

We recommend a dessert wine from Malaga.



APERITIFS

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

SÄFTE & SCHORLEN

APFELSAFT	0,20 L
ORANGENSAFT	0,20 L
TOMATENSAFT	0,20 L
MARACUJASAFT	0,20 L
RHABARBERNEKTAR	0,20 L

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER MIT GAS ODER OHNE	0,25 L
MINERALWASSER MIT GAS ODER OHNE	0,75 L
COCA COLA	0,20 L
COCA COLA	0,40 L
COCA COLA ZERO	0,20 L
COCA COLA ZERO	0,40 L
FANTA	0,20 L
FANTA	0,40 L
SPRITE	0,20 L
SPRITE	0,40 L

THOMAS HENRY: BITTER LEMON, TONIC WATER, GINGER ALE	0,20 L
--	--------



BIERE

PILS	0,25 L
PILS	0,50 L
PILS ALKOHOLFREI	0,33 L
ALT	0,25 L
ALT	0,50 L
WEIZENBIER	0,50 L
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	0,50 L
SAN MIGUEL	0,33 L
ALTSTER	0,25 L
ALTSTER	0,50 L
RADLER	0,25 L
RADLER	0,50 L
KREFELDER	0,25 L
KREFELDER	0,50 L
MALZBIER	0,33 L

HEISSE GETRÄNKE

CAFÉ CREMA
CAFÉ SOLO
CAFÉ SOLO DOBLE
CORTADO
CORTADO DOBLE
CARAJILLO
LECHE CORTADO
CAPPUCCINO
CAFÉ MARBELLA MIT LIKÖR 43
IRISH COFFEE
CHOC-O-LAIT

FRISCHE MINZE
FRISCHE MINZE MIT HONIG

BIO MINZETEE
BIO KAMILLENTÉE
BIO FRÜCHTETEE
BIO GRÜNER TEE
BIO GINGER LEMON
BIO EARL GREY



LONGDRINKS

ALLE LONGDRINKS AUF 4 CL BASIS

43 CON LECHE LIKÖR 43 MIT MILCH
CAMPARI ORANGE
CAMPARI SODA
GIN TONIC
VODKA LEMON
VODKA RED BULL
WHISKY COLA
CUBA LIBRE HAVANA 7 YEARS, LIMETTE, COCA COLA

LIKÖRE UND DIGESTIFS 4 CL

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

WODKA 2 CL

SMIRNOFF
ABSOLUT
BELVEDERE
GREY GOOSE

RUM-TEQUILA-AQUAVIT 2 CL

BACARDI CARTA BLANCA
HAVANA CLUB 3 YEAR
HAVANA CLUB 7 YEARS
BOTUGAL RESERVA EXCLUSIVA
RON ZACAPA CENTENARIO 23
LINIE AQUAVIT
TEQUILA SILVER
TEQUILA REPOSADO



GRAPPA-OBSTBRAND-AGUARDIENTE 2 CL

MOORMANN PARADIESWEIZEN KORN
GRAPPA POLI ORO BARRIQUE
GRAPPA NONINO CHARDONNAY
MORAND WILLIAMINE
AGUARDIENTE DE ORUJO

BRANDY-COGNAC 2 CL

VETERANO
CARLOS 1
LEPANTO
GRAN DUQUE DE ALBA
CARDENAL MENDOZA
HENNESSY VSOP
REMY MARTIN VSOP

GIN 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE
TANQUERAY NO. TEN
HENDRICK'S
GIN MARE
MONKEY 47

WHISKEY-WHISKY 4 CL

TULLAMORE DEW
JOHNIE WALKER RED
JACK DANIEL'S GENTLEMAN
CHIVAS REGAL 12 YEARS
LAPHROAIG 10 YEARS
LAGAVULIN 16 YEARS

SANGRIA

SANGRIA
SANGRIA
SANGRIA

GLAS 0,20 L
KARAFFE 0,50 L
KARAFFE 1,00 L



OFFENE WEINE

WEISSWEINE

HAUSWEIN KARAFFE	¼ L	½ L	1 L
TIERRA BUENA-RUEDA			0,20 L
WEINSCHORLE			0,20 L

ROSEWEINE

HAUSWEIN KARAFFE	¼ L	½ L	1 L
FAUSTINO RIVERO-RIOJA			0,20 L

ROTWEINE

HAUSWEIN KARAFFE	¼ L	½ L	1 L
COSECHA -RIBERA DEL DUERO			0,20 L
VINO DE VERANO MIT EISWÜRFELN-SPRITE-ZITRONE			0,20 L

CAVA-PROSECCO-CHAMPAGNER

FREIXENET CAVA ICE	0,75 L
FREIXENET CAVA ICE ROSÉ	0,75 L
PROSECCO MIONETTO SPUMANTE BRUT	0,75 L
JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA BRUT NATURE	0,75 L
MOET & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPERIAL	0,75 L
MOET & CHANDON CHAMPAGNER ICE IMPERIAL	0,75 L
DOM PERIGNON VINTAGE CHAMPAGNER	0,75 L

Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte.