Herzlich Willkommen

im

Steakhaus – Restaurant „Picasso"

Liebe Gäste,

Wir stehen für erstklassige Premium Steaks,
tagesfrischen Fisch und köstliche Tapas zum Teilen,
perfekt begleitet von feinen Aperitifs und ausgesuchten Weinen.

Ob gemütlicher Abend oder Geschäftsessen und Veranstaltungen,
wir organisieren Ihr Event mit Freude für Sie.
Sprechen Sie uns einfach an!

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

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!

8,90 €

Ponche Caballero Ginger Spritz



Spanisch Feelings

Nicht nur als Sommer Drink ist dieser Spritz mit Ponche Caballero perfekt.
Der spanische Orangen-Vanille-Brandy Likör passt perfekt mit Cava
und Ginger Ale wie kaum was anderes.
Diese Kombination musst du unbedingt ausprobieren!

8,90 €

Mittagskarte

(TÄGLICH VON 12.00 BIS 17.00 UHR)

Kürbiscremesuppe *mit Croutons*	*7,90*
Ensalada „ Mediodía“ *Hähnchenbruststreifen und Champignons auf Salatbouquet*	*13,90*
Ensalada „ Montaña y Mar “ *, bunter Salat mit Gambas und Rinderstreifen*	*15,90*
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*	*16,90*
Schweinegeschnetzeltes *mit Kartoffelscheiben und Salat*	*15,90*
Neuseeländisches Lammfilet *in Pfeffersauce, Pommes und Salat*	*19,90*
Lachsfilet *in Hummersauce, Salzkartoffeln und Salat*	*17,90*

Quick Lunch

Schnitzel „Wiener Art“ *15,90*
mit Kartoffelscheiben und Salat

Tipp des Tages!

Iberische Pata Negra



Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und

frisch von der Keule geschnitten.

Portion 21,90

Geschmorte Lammkeule

Ashley Neuseeland



mit Portweinsauce, spanische Kartoffelscheiben, Pfannengemüse

with port wine sauce, Spanish potato slices, stir-fried vegetables

26,90

Entremeses – Vorspeisen – Appetizers

Sepia a la plancha *15,90*
Sepia gegrillt mit Salatbouquet
Grilled squids with salad

Gambas al ajillo *16,90*
Garnelen in Knoblauch
Shrimps in garlic

Calamares a la Romana *14,90*
Tintenfischringe gebacken
Baked squid

Chipirones a la plancha con ensalada *16,90*
Baby Calamari vom Grill mit Salatbouquet
Baby Calamari with salad bouquet

Ensalada con queso de cabra *16,90*
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 *17,90*
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 *21,90*
Spanischer Edelschinken
Spanish noble ham

Entremeses de Tapas variados „ Picasso " *pro Person* *17,90*
Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Home-style Appetizer plate

Sopas – Suppen – Soups

Sopa de pescado *14,90*
Fischsuppe
Fish soup

Crema de tomate *8,90*
Tomatencremesuppe
Tomato cream soup

Muschelzeit



Miesmuscheln Imperial

MUSCHELN NACH „RHEINISCHER ART“ *21,90*

mit Lauch, Sellerie, Zwiebeln, dazu gebuttertem Schwarzbrot

MUSCHELN NACH „MEDITERRANER ART“ *21,90*

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

MUSCHELN NACH „SPANISCHER ART“ *21,90*

mit Knoblauch, Chili, Weißwein, dazu gebuttertem Schwarzbrot

Tapas Spezialitäten

Tapas Specialties

Queso manchego *9,90*
Spanischer Käse
Spanish cheese

Jamón Serrano *10,90*
Serrano Schinken
Serrano ham

Pimientos de Padron *9,90*
Galizische Paprika
Galician peppers

Boguerones fritos *9,90*
Fritierte Sardellen
Fried anchovis

Boguerones en vinagre *9,90*
Sardellen in Vinaigrette
Anchovies in vinaigrette

Verduras salteadas *6,90*
Pfannengemüse
Stir-fried vegetables

Patatas bravas *7,90*
Würzige Kartoffelstücke
Spicy potato pieces

Champignons al ajillo *8,90*
Champignons in Knoblauchsauce
Mushrooms in garlic sauce

Pan tostado con tomate *7,90*
Geröstetes Tomatenbrot
Roasted tomato bread

Albondigas *10,90*
spanische Hackbällchen
spanisch meatballs

Aioli con pan *5,90*
Brot mit Aioli
Bread with alioli

Datiles con bacon *10,90*
Datteln im Speckmantel
Bacon-wrapped dates

Gambas a la plancha *11,90*
Gambas vom Grill
Prawns from the grill

Salchichón ibérico *10,90*
Iberische Salami
Iberrian salami

Tortilla española *7,90*
spanische Omelette
spanish omelette

Chorizitos *10,90*
Iberische Paprikawurst
Iberian pepper sausages

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, Cheddar-Käse, Mayonnaise, Salatblätter, Gewürzgurken und Barbecue-Sauce und Pommes frites

17,90

Steakhouse Iberico Chorizo Bratwurst



Grobe Bratwurst mit Iberico Fleisch,

dazu Sauerkraut und Pommes frites

15,90

Pescado – Fisch – Fish

Salmon al vino blanco *29,90*
Lachsfilet in Weißweinsauce
Salmon in white wine sauce

Filete de Lucioperca con tomate y marisco *31,90*
Zanderfilet mit Meeresfrüchten und Tomaten
Pikeperch fillet with seafood and tomato

Rape a la plancha *32,90*
Seeteufel gegrillt
Monkfish grilled

Filete de lubina *31,90*
Frisch filetierter Wolfsbarsch vom Grill
Fresh Grilled Filet Sea Bass

Langostinos a la mariposa con hierbas frescas *31,90*
Riesengarnelen Schmetterling Art mit frischen Kräutern
King prawns butterfly type with fresh herbs

Variación de pescado selecto a la plancha *32,90*
Variation von Edelfischen gegrillt
Noble fish variation grilled

Carne – Fleisch – Meat

Costillas de cordero con hierbas *31,90*
Lammkotellets mit Kräutern
Lamb chops with herbs

Filete de cordero a la pimienta *31,90*
Lammfilet in Pfeffersauce
Lamb fillet in pepper sauce

Solomillo de cerdo en salsa de ciruela y vino tinto *25,90*
Schweinefilet in Rotweinsauce
Pork tenderloin in red wine sauce

Cuadril de avileña negra ibérica a la pimienta *24,90*
Hüftsteak vom Iberico Rind in Pfeffersauce
Sir Loin steak from iberico beef in pepper sauce

Brocheta de carne „El Gaucho" al vino tinto *26,90*
Fleischspieß mit Rotweinsauce
Meat skewer with red wine sauce

Dazu servieren wir zweierlei Tagesbeilagen!

Schnitzelkarte

vom Edelschweinrasse Iberico ca.300g



SCHNITZEL „WIENER ART“	*23,90*
mit frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	
SCHNITZEL SAUCE BÉARNAISE	*25,90*
mit frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	
SCHNITZEL CHAMPIGNONRAHMSAUCE	*25,90*
mit frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	
SCHNITZEL PFEFFERSAUCE	*25,90*
mit frittierte spanische Kartoffelscheiben und Beilagen Salat	

Brauhaus Ofenfrische Schweinshaxe



mit Sauerkraut und spanische Kartoffelscheiben

24,90

Iberische Pata Negra



Würzigen Schinken genießt man hauchdünn und

frisch von der Keule geschnitten.

Portion 21,90

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

Bife de Chorizo – Rumpsteak
Rump steak

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

Bife de Ancho - Rib Eye Steak
Rib Eye Steak

300 g	31,90
400 g	42,90

Pincho Surf & Turf
Surf & Turf skewer

Spieß 150 g Filet, 3 Garnelen Skewer 150 g Tenderloin, 3 Prawns	33,90

Bife de Cuadril – Hüftsteak
Sir Loin Steak

200 g	20,90
300 g	27,90

Pechuga de Pollo –Hähnchenbrust
Chicken breast

250 g	19,90

Especialidades – Spezialitäten – Specialties

Desde 2 Personas – Ab 2 Personen – From 2 People

Parrillada de carne – Ternera, Cordero, Pollo — pro Person — 31,90
Gemischte Fleischgrillplatte – Rind, Lamm, Geflügel
Mixed Grill – Beef, lamb, chicken

Parillada de pescado — pro Person — 31,90
Gemischte Fischgrillplatte
Mixed fish grill

Paella clásica española — pro Person — 23,90

Chateaubriand — ab 2 Personen und ab 500 g — pro 100 Gramm — 17,90
Zartes Filet-Tenderloin Premium am Stück gegrillt im Tranchen serviert.
Tender fillet tenderloin premium grilled in one piece and then served in slices.

Guarnicion – Beilagen – Side dishes

Ofenkartoffel *mit Sauerrahm*	*6,00*	***Maiskolben***	*6,00*
Pommes Frites	*5,00*	***Spinat***	*5,00*
Salzkartoffeln	*5,00*	***Pfannengemüse***	*5,00*
Champignonsauce	*5,00*	***Senfsauce***	*5,00*
Beilagensalat	*5,00*	***Sauce Bernaise***	*5,00*
Grüner Salat	*6,00*	***Rotweinsauce***	*5,00*
Tomaten-Zwiebel-Salat	*6,00*	***Pfeffersauce***	*5,00*

Postres – Desserts

Dama Blanca *9,90*
Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce
Vanilla ice cream with cream and chocolate sauce

Flan El Picasso *9,90*
Spanischer Karamelpudding
Spanisch caramel pudding

Crema Catalana *9,90*
Katalanische Creme
Catalonian creme

Volcán de chocolate *12,90*
Schokovulkan mit flüssigem Kern
Chocolate volcano with a liquid filling

Quesos variados del pais *14,90*
Verschiedene spanische Käsesorten
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 Mehrwertsteuer.