

# COCINA ARGENTINA

**DIENSTAGS BIS SAMSTAGS AB 18.00 UHR  
SONNTAGS AB 17 UHR - MONTAGS GESCHLOSSEN.**

**[WWW.COCINA-ARGENTINA.DE](http://WWW.COCINA-ARGENTINA.DE)**

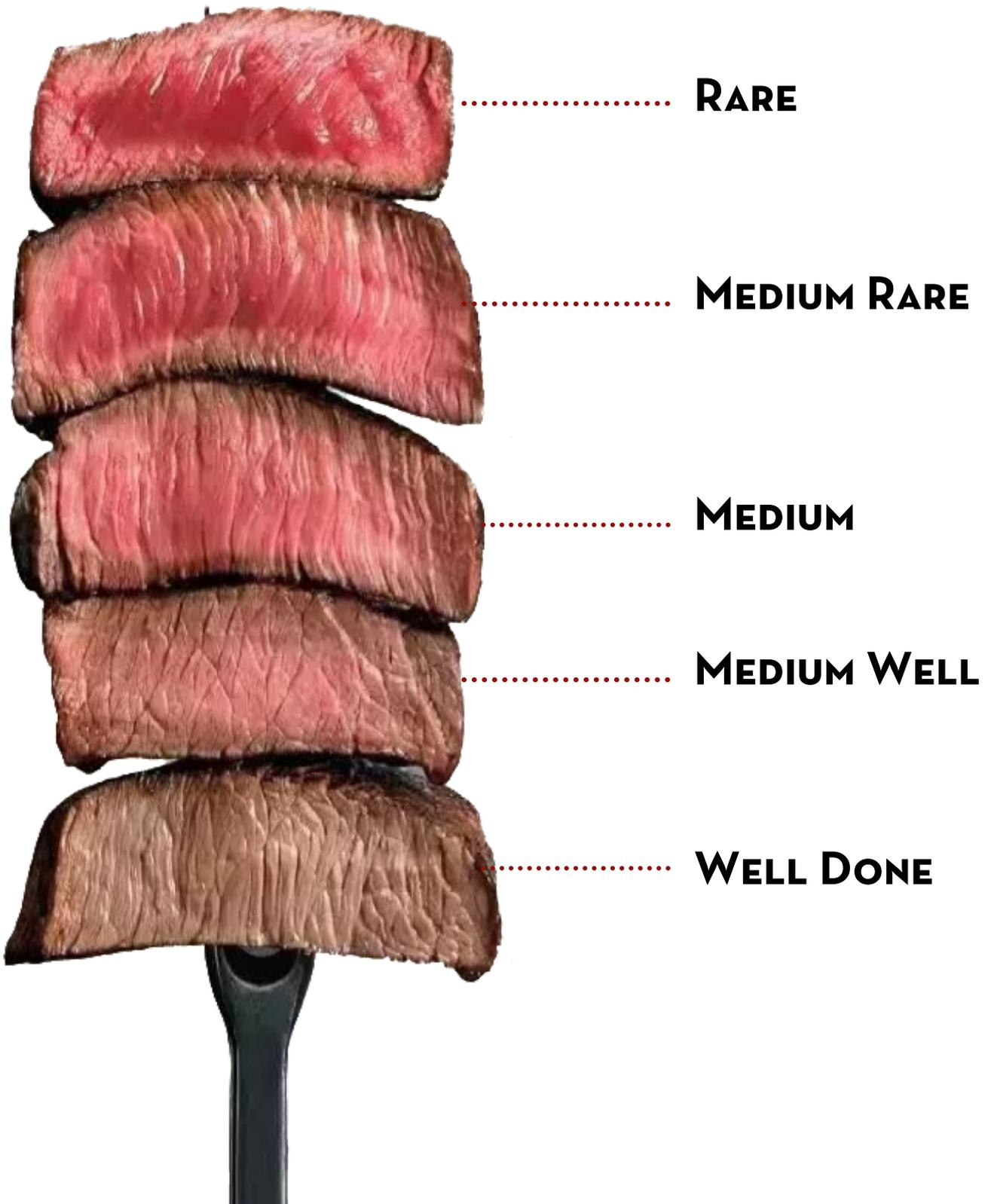
**ZARTES, FRISCHES PREMIUM-FLEISCH - DAS IST UNSER  
QUALITÄTSANSPRUCH!**

LIEBE GÄSTE,  
DIE STEAKS, WELCHE IN UNSEREM HAUS VERARBEITET WERDEN, KOMMEN  
AUSSCHLIESSLICH AUS ARGENTINIEN. EIN LAND IN DEM DIE RINDER AUF  
AUSGEDEHNTEN WEIDEFLÄCHEN GANZJÄHRIG GRASEN KÖNNEN. ARTGERECHTE  
HALTUNG UND NATÜRLICHE FÜTTERUNG.

ALS ARGENTINIERIN, DIE AUS EINER FAMILIE VON LANDWIRTEN STAMMT,  
WEISS ICH GENAU, WAS GUTES FLEISCH IST, WIE MAN ES ZUBEREITET UND  
WIE LIEBEVOLL ES SERVIERT WERDEN MUSS. FABIANA JARMA



*~ ~ ~*  
**COCINA ARGENTINA**  
*~ ~ ~*



# COCINA ARGENTINA

## ENTRADAS - VORSPEISEN

**ACEITUNAS MARINADAS**   
OLIVEN(6) IN KRÄUTERMARINADE 2,50 €

**AIOLI CON PAN**  
KNOBLAUCHDIP, HAUSGEMACHTES BROT 3,80 €

**PICADA**  
SERRANO-SCHINKEN (1,3) , KÄSE (1,2) ,  
OLIVEN (6) & HAUSGEMACHTES BROT 7,90 €

**TOMATE ASADO CON OREGANO**   
GEGRILLTE TOMATEN MIT OREGANO, OLIVENÖL  
UND PFEFFER 3,80 €

**DÁTILES CON PANCETA**  
GEBACKENE DATTELN IM  
SPECKMANTEL (1,3,7) 5,80 €

**BERENJENAS AL ESCABECHE**   
GEBACKENE AUBERGINEN, MIT OLIVENÖL, ESSIG,  
EINEM HAUCH KNOBLAUCH, PETERSILIE 6,00 €

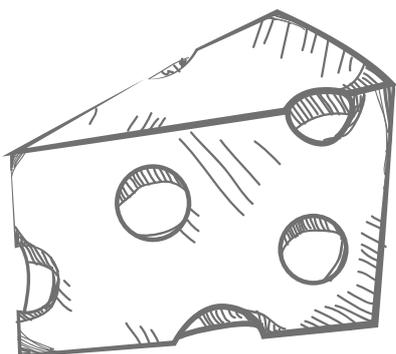
**EMPANADA CASERA**   
GEFÜLLTE TEIGTASCHE, WAHLWEISE  
MIT RINDERHACKFLEISCH- ODER SPINATFÜLLUNG  
STÜCK 5,00 €

**GAMBAS EN ACEITE DE AJO**  
IN KNOBLAUCHÖL GEBRATENE GARNELEN 7,90 €

**PALMITOS CON SALSA GOLF**   
PALMENHERZEN MIT "COCKTAIL-SOSSE"  
UND KIRSCHTOMATEN 8,00 €

**PROVOLETA**  
GESCHMOLZENER PROVOLONE-KÄSE (2)  
MIT OLIVENÖL-OREGANO-MARINADE 7,80 €

**GRÜNE SOSSE**  
**(SAISON-GERICHT: MAI BIS AUGUST)**  
GRÜNE SOSSE MIT 4 HALBEN EIERN &  
SALZKARTOFFELN 10,50 €  
PORTION GRÜNE SOSSE 6,00 €



### PLATO MIXTO DE ENTRADAS

GEMISCHTE VORSPEISEPLATTE FÜR 2 PERSONEN  
SERRANO-SCHINKEN, KÄSE, OLIVEN, GEBACKENE DATTELN  
IM SPECKMANTEL, DIPP, AIOLI, EMPANADA,  
ROASTBEEF STREIFEN & HAUSGEMACHTES BROT 18,90 €

# COCINA ARGENTINA

## ESPECIALIDADES ARGENTINAS - ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

### CHURRASQUITO

KLEINES ARGENTINISCHES STEAK (CA. 120G)  
MIT KLEINEM SALAT BOUQUET 14,80 €

### MILANESA A LA NAPOLITANA

PANIERTES ARGENTINISCHES RUMPSTEAK  
ÜBERBACKEN MIT TOMATENSOSSE,  
SCHINKEN(1,3,7), UND KÄSE(1). SERVIERT MIT  
ROSMARIN-BACKKARTOFFELN 21,00 €

### BIFE, PAPAS AL ROMERO Y MANTECA DE AJO

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (180G) MIT  
ROSMARIN-BACKKARTOFFELN UND  
KRÄUTERBUTTER 19,50 €

### PLATO MAR DEL PLATA

ARGENTINISCHES FILETSTEAK UND LACHSFILET  
MIT GEGRILTEM GEMÜSE IN PETERSILIEN-  
KNOBLAUCH-MARINADE  
UND CHIMUCHURRI SOSSE 46,00€

### HUMITA AL PLATO

MAISCREME, TOMATEN UND KÄSE(1)  7,80 €

### SALMÓN CON VERDURAS ASADAS

LACHS MIT KNOBLAUCHMARINADE, DAZU  
FRISCHES GRILLGEMÜSE 19,90 €

### CHORIPÁN

ARGENTINISCHE BRATWURST(3) , CHIMICHURRI  
IM HAUSGEMACHTEN BROT-SANDWICH 6,50 €

### VERDURA ASADA A LA PROVENZAL

FRISCHES GEGRILLTES GEMÜSE MIT   
PETERSILIEN-KNOBLAUCH-MARINADE 8,80 €

### LOMO AL MALBEC

ARGENTINISCHES RINDERFILET (200GR.) MIT  
MALBEC-ROTWEINSOSSE  
AUF KARTOFFELGRATIN 39,80 €

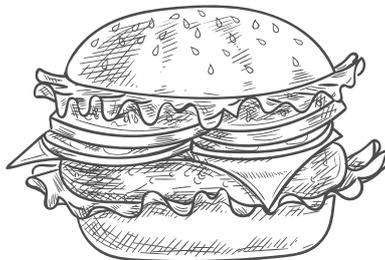
### PLATO NORTEÑO

GEGRILLTES HÜFTSTEAK MIT BACON-AUF  
MAISCREMEBETT 21,00 €

### ESCALOPE DE PESCADO

PANIERTER SEELACHSFILETS MIT SALZKARTOFFELN  
UND ZITRONEN 13,80 €

## HAMBURGESAS - BURGER - SANDWICHES



### NEU! LOMITO

ARGENTINISCHES MINUTENSTEAK SANDWICH  
(3, 12) MIT TOMATEN, SALAT, GURKEN,  
CHIMICHURRI UND SALSA CRIOLLA!  
13,80 €

### NEU! VEGANER BURGER

VEGANER BURGER (3, 12)  
MIT TOMATEN, SALAT  
GURKEN, UND BURGER-SOSSE!   
12,50 €

# COCINA ARGENTINA

## CARNE ARGENTINA - ARGENTINISCHES RINDFLEISCH

### CUADRIL

#### ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

DIE STEAKHÜFTE IST MAGER, VON EHER FESTER KONSISTENZ UND TROTZDEM SAFTIG.

200 G	16,50 €
300 G	22,50 €
400 G	29,50 €

### BIFE DE CHORIZO

#### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

DAS RUMPSTEAK IST EIN KLASSIKER UND KOMMT VOM ROASTBEEF.

OHNE KNOCHEN UND MIT FETTRAND. INTENSIVER GESCHMACK UND EHER FESTE KONSISTENZ.

200 G	24,00 €
300 G	35,00 €
400 G	47,00 €



### ENTRECOT

#### ARGENTINISCHES RIB-EYE-STEAK

DER NAME, RIB-EYE-STEAK, KOMMT VOM CHARAKTERISTISCHEN FETTKERN, DEM „AUGE“ (ENGLISCH „EYE“). SAFTIG, ZART UND WEGEN DEM FETTKERN MIT BESONDERS VIEL EIGENGESCHMACK.

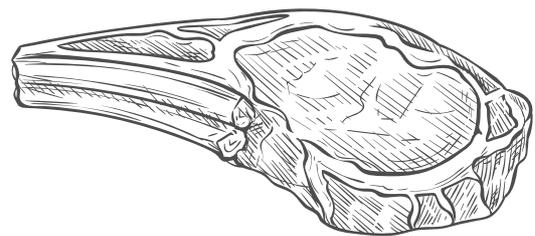
200 G	25,00 €
300 G	37,00 €
400 G	49,00 €

### BIFE DE LOMO

#### ARGENTINISCHES RINDERFILET

DAS EDLE FILET IST SEHR FETTARM UND DAS ZARTESTE, ABER AUCH TEUERSTE FLEISCH-STÜCK.

200 G	32,00 €
300 G	49,00 €
400 G	65,00 €



**DIE IN UNSEREM HAUS VERARBEITETEN STEAKS KOMMEN AUSSCHLIESSLICH AUS ARGENTINIEN UND ENTSPRECHEN EINER PREMIUM QUALITÄT.**

**RINDFLEISCH VON RINDERN, DIE AUF DER WEIDE AUFGEZOGEN WURDEN: ZARTES, FRISCHES FLEISCH - DAS IST UNSER QUALITÄTSANSPRUCH!**

**ALLE STEAKS WERDEN MIT ORIGINAL ARGENTINISCHER CHIMICHURRI-SOSSE UND UNSERER HAUSGEMACHTEN „SALSA CRIOLLA“, OHNE BEILAGEN.**

#### DARF ETWAS DRAUF SEIN?

SPIEGEL EI	1,90 €
KRÄUTERBUTTER	1,50 €
GEBRATENE ZWIEBEL	2,50 €
MALBEC-SOSSE	3,00 €

TODAS LAS CARNES SE SIRVEN CON CHIMICHURRI ARGENTINO, SALSA CRIOLLA, SALSA DE PIMIENTOS Y SIN GUARNICIÓN.

# COCINA ARGENTINA

## GUARNICIONES - EMPFOHLENE BEILAGEN

### ENSALADITA PEQUEÑA

KLEINER BEILAGEN-SALAT 3,90 €

### PAPAS AL ROMERO

ROSMARIN-BACKKARTOFFELN 3,90 €

### VERDURA ASADA A LA PROVENZAL

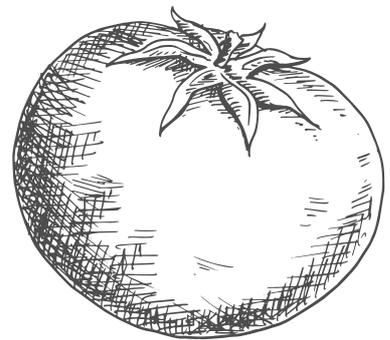
GEGRILLTES GEMÜSE IN PETERSILIE-KNOBLAUCH-MARINADE 4,90 €

### GRATINADO DE PAPAS

CREMIGES KARTOFFELGRATIN 5,50 €

### PAPA CON CREMA

OFENKARTOFFELN MIT QUARK DIP 5,90 €



## ENSALADA FRESCA - FRISCHE SALATE

### ENSALADAS MIXTAS GRANDES

GROSSER GEMISCHTER SALAT 8,50 €  

- MIT FRISCHEM GEGRILLTEM GEMÜSE DER SAISON 11,00 €  

- MIT GEBRATENEN RINDFLEISCH-STREIFEN 14,50 €

- MIT MARINIERTEN GARNELEN NACH ARGENTINISCHER ART

UND ZITRONEN-PETERSILIEN-DRESSING 14,50 €



# COCINA ARGENTINA

## TABLAS COMBINADAS- GEMISCHTE PLATTEN

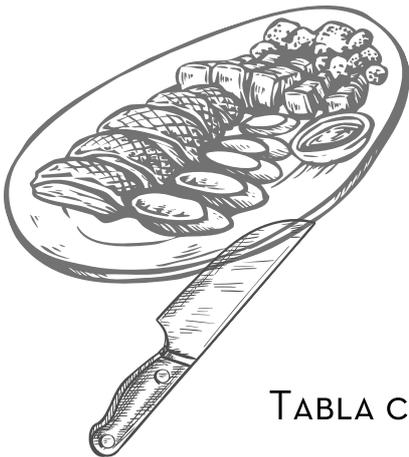
### PARRILLADA MIXTA

PLATO DE CARNE MIXTO: BIFE DE CHORIZO,  
CUADRIL, LOMO, ENTRECOTE Y CHORIZO

GEMISCHTER ARGENTINISCHER GRILLTELLER: SCHNITTEN ARGENTINISCHEN  
ROASTBEEF-STEAKS, ENTRECOTE, HÜFTSTEAK, RINDERFILET & CHORIZO-  
BRATWURST MIT CHIMICHURRI, SALSA CRIOLLA  
UND BEILAGEN (SALAT UND ROSMARIN-KARTOFFELN)

1 PERSON (CA. 400 GRAMM) 47,00€

2 PERSONEN (CA. 600 GRAMM) 69,50 €



### ESTILO CAMPO

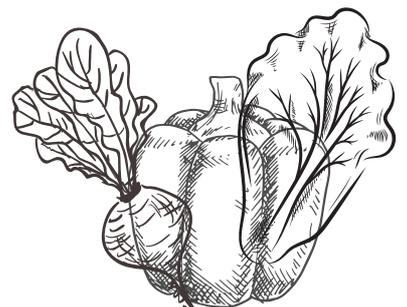
TABLA CON BIFE DE CHORIZO FILETEADO CON VERDURA ASADA  
Y PAPAS AL HORNO CON ROMERO

ARGENTINISCHE PLATTE IM „LANDSTILL“: BESTES ARGENTINISCHES FLEISCH  
„RUMPSTEAK“ (CA. 200GR.BZW.350GR.) AM STÜCK GEGRILLT UND TRANCHIERT  
SERVIERT MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND ROSMARIN BRATKARTOFFELN.

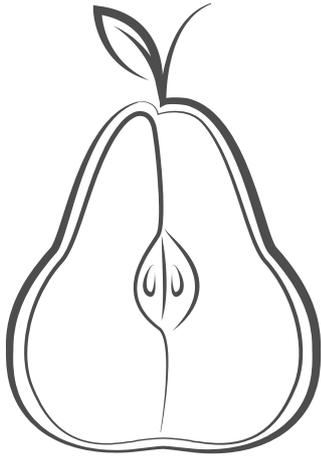
SOSSEN: CHIMICHURRI & SALSA CRIOLLA.

1 PERSON (CA.200 GRAMM) 31,00 €

2 PERSONEN (CA. 350 GRAMM) 54,00 €



# COCINA ARGENTINA



## POSTRES - DESSERT

### PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE

FEINE PFANNKÜCHLEIN MIT  
MILCHKARAMELLCREME 6,00 €

### FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE

HAUSGEMACHTER KARAMELLPUDDING  
MIT MILCHKARAMELLCREME 5,50 €

### PERAS AL MALBEC CON HELADO DE VAINILLA Y CANELA

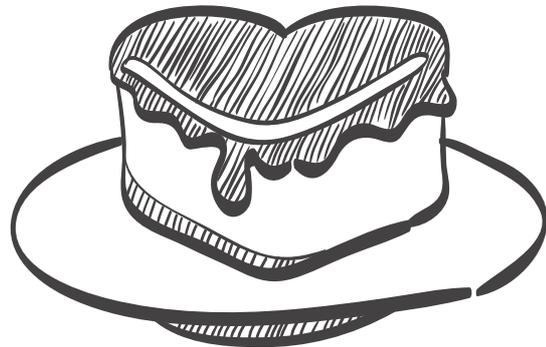
KARAMELLSIERTE BIRNE  
IN ARGENTINISCHEM ROTWEIN MIT ZIMT, DAZU VANILLEEIS(4) 6,50 €

### DON PEDRO

VANILLEEIS(4), WHISKY, KARAMELLSOSSE UND WALNÜSSE  
BELIEBTER ARGENTINISCHER NACHTISCH! 6,00 €

### BOMBA DE CHOCOLATE

VERFÜHRERISCHER SCHOKOLADEN-TRAUM  
MIT GESCHMOLZENER BITTERSCHOKOLADENHERZ (1,9) UND VANILLESOSSE 6,80 €



#### ZUSATZSTOFFE

Nr. 1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL / Nr. 2 MIT FARBSTOFF / Nr. 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL / Nr. 4 MIT  
SÜSSUNGSMITTEL / / Nr. 6 GESCHWÄRZT / Nr. 7 MIT PHOSPHAT / Nr. 9 GESCHWEFELT / Nr. 10  
CHININHALTIG / Nr. 11 KOFFEINHALTIG / Nr. 12 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER / Nr. 14 GEWACHST /

# COCINA ARGENTINA

## BEBIDAS - GETRÄNKE

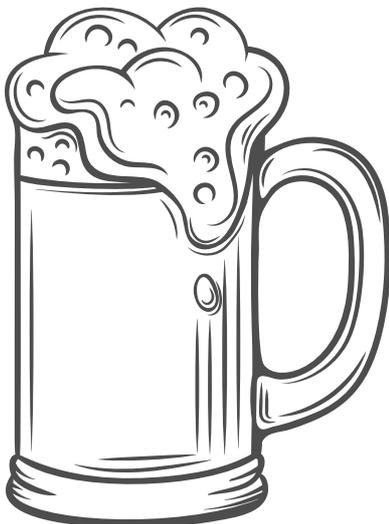


### SIN ALCOHOL - ALKOHOLFREI

MINERALWASSER KOHLENSÄURE / STILL	0,25 L	2,60 €
MINERALWASSER KOHLENSÄURE / STILL	0,75 L	6,00 €
COLA (2-11), COLA LIGHT (2-11-4), FANTA (2-3), SPRITE	0,3 L 0,5 L	3,00 € 5,00 €
APFELSAFT, APFELSCHORLE ORANGENSAFT	0,3 L 0,5L	3,00 € 5,00 €
BITTER LEMON (10)	0,2 L	3,20 €
TONIC WATER (10)	0,2 L	3,20 €
CLUB MATE (2-13)	0,3 L	3,50 €

### CERVEZAS - BIER FLASCHEN

QUILMES (ARGENTINISCHES BIER)	0,33L	4,00 €
PILS	0,33 L	3,50 €
RADLER (3-4)	0,33 L	3,50 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT (2-3)	0,33 L	3,50 €
CLAUSTHALER (ALKOHOLFREI)	0,33 L	3,50 €
HEFEWEIZEN	0.5 L	4,50 €
HEFEWEIZEN (ALKOHOLFREI)	0,5 L	4,50 €



### APFELWEIN

0,25 L	2,60€
0,50 L	5,00€

### SEKT GLAS

0,1 L	6,00€
0,2 L	9,00€

### BEBIDAS CALIENTES - WARME GETRÄNKE

KAFFEE / ESPRESSO (11)	2,50 €
ESPRESSO MACCHIATO (11)	2,60 €
MILCHKAFFEE / CAPPUCCINO (11)	3,50 €
LATTE MACCHIATO (11) / KAKAO	3,80 €
CARAJILLO, ESPRESSO MIT RUM	4,50 €
TEE (BEUTEL)	2,50 €

### DIGESTIVOS - SPIRITUOSEN

VETERANO - BRANDY	2 CL	4,00 €
CARLOS PRIMERO	2 CL	6,00 €
JACK DANIEL 'S WHISKY	4 CL	6,00 €
TEQUILA	2 CL	3,50 €
SAMBUCA	2 CL	3,50 €
RAMAZZOTTI / AVERNA	4 CL	5,00 €
GRAPPA	2 CL	4,50 €
WILLIAMS	2 CL	4,00 €
BAILEYS	4 CL	5,00 €

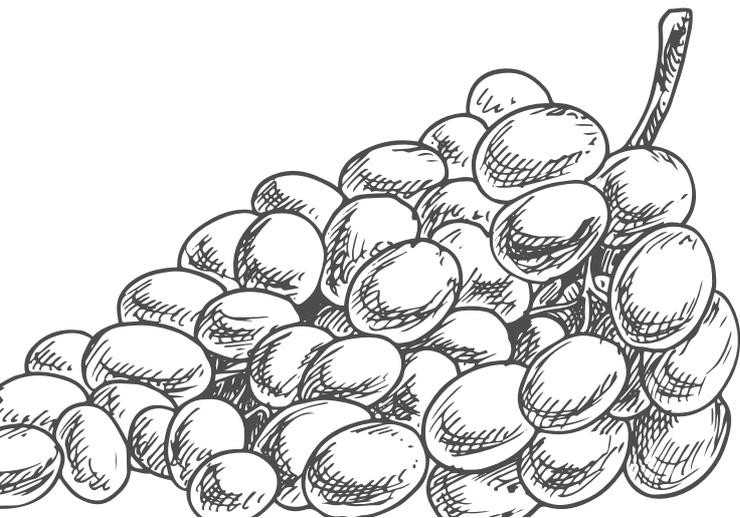
### TRAGOS - LONGDRINKS - APERITIVO

MARTINI BIANCO / ROSSO	0,1 L	5,00 €
APEROL SPRITZ (2-10-14)	0,3 L	6,50 €
CUBA LIBRE (2-11)	0,3 L	8,00 €
CAMPARI ORANGE (2-10)	0,3 L	8,00 €
WODKA ORANGE (3-10)	0,3 L	8,00 €
GIN/WODKA TONIC (3-10)	0,3 L	8,00 €
WHISKY COLA (2-11)	0,3 L	8,00 €
FERNÉ CON COCA (2-11)	0,3 L	8,00 €

# COCINA ARGENTINA

## OFFENE WEINE

<b>Rotwein - Trocken</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
<b>VINO DE LA CASA</b> HAUSWEIN - CUVÉE AUS ROTEN REBSORTEN (TEMPRANILLO UND MERLOT)	3,00 €	5,50 €	20,00 €
<b>HAUSWEIN MALBEC</b> RUNDER GESCHMACK MIT INTENSIVER ABER ANGENEHMER GERUCH NACH HOLZ.	3,20 €	6,00 €	22,50 €
<b>JEAN BOUSQUET , BIO-MALBEC</b> TROCKENER, FRUCHTIGER ROTWEIN. WEICHER TANNINE GESCHMACK, VOLLMUNDIG	3,50 €	7,00 €	25,00 €
<b>JEAN BOUSQUET , BIO-MALBEC RESERVA</b> SAFTIG-FRISCHER ROTWEIN MIT DEZENTEM HAUCH VON HOLZ (HOLZFASS)	4,50 €	8,50 €	31,50 €
<b>Weißwein - Trocken</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
<b>VINO DE LA CASA</b> HAUSWEIN	3,00 €	5,50 €	20,00 €
<b>TORRONTÉS</b> FRISCHER WEIN MIT AUSGEGLICHENER SÄURE. AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND BLÜTEN	3,20 €	6,00 €	22,50 €
<b>JEAN BOUSQUET , BIO-CHARDONNAY</b> AROMA NACH ANANAS UND ÄPFELN. RUND UND FRISCH IM MUND	3,50 €	7,00 €	25,00 €
<b>Rosé - Trocken</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
<b>HAUSWEIN</b>	3,00 €	5,50 €	20,00 €



# COCINA ARGENTINA

## FLASCHE WEIN - ROT



### MALBEC - TROCKEN

#### SEPTIMA

37,00 €

NUR 10% DIESES MALBEC REIFT FÜR 6 MONATE IN BARRIQUE FÄSSERN. AROMEN VON PFLAUMEN UND FEIGEN VERBINDEN SICH MIT VANILLENOTEN

#### CICCHITTI PRIMMO

30,00 €

RUBINROTE FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN. FRISCH GEREIFTE ROTEN BEEREN, VANILLE UND HALBBITTERSCHOKOLADE. IM MUND MIT WEICHE TANNINEN, LANGER WEICHER ABGANG

#### CHAKANA MALBEC

36,00 €

KRÄFTIGE PURPURFARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN. AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN UND ROTEN BEEREN, KOMBINIERT MIT NOTEN VON GEWÜRZEN. AM GAUMEN FRUCHTIG MIT EINEM INTENSIVEN FINALE, DABEI SAMTIG.

#### PRIVATE OASE SOUTH MALBEC

58,00 €

DIES SIND WEINE AUS TRAUBEN VON WEINBERGEN, DIE VOR MEHR ALS 25 JAHREN GEPFLANZT WURDEN. WEINBERGE, DIE HEUTE IN PERFEKTER HARMONIE MIT DER UMWELT EXISTIEREN UND TEIL DES KULTURELLEN ERBES VON GENERATIONEN VON WINZERN SIND. PURPURROTE FARBE MIT BLÄULICHEN TÖNEN. AROMATISCHE INTENSITÄT MIT EINEM FRUCHTIGEN, WÜRZIGEN UND GERÖSTETEN CHARAKTER. ANGENEHMEN EINGANG. MIT WEICHEN UND SAFTIGEN TANNINEN. REIFE PFLAUME, KIRSCH UND BROMBEERE WERDEN WAHRGENOMMEN, SOWIE WÜRZIGE NOTEN VON ZIMT, VANILLE UND DEZENTEM PFEFFER.

#### FINCA GABRIEL MALBEC ROBLE - EDICION ESPECIAL

47,00 €

SONDEREDITION! EIN RUNDER WEIN MIT GUTER STRUKTUR, SÜSSEN UND REIFEN TANNINEN. ES HAT EINEN SEHR GUTEN UND LANGEN ABGANG IM MUND. SEINE FARBE IST PURPURROT UND ER HAT EIN INTENSIVES AROMA VON GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND VANILLE. AUSGEWOGENE SÄURE UND DEZENTER ABGANG AM GAUMEN.

#### CHAKANA ESTATE SELECTION MALBEC

59,00 €

KRÄFTIGE PURPURFARBE. IN DER NASE DOMINIEREN AROMEN VON PFLAUMEN, ROTEN BEEREN UND SCHOKOLADE. IM MUND KOMPLEX, ELEGANT. VON FEINER STRUKTUR MIT LANGEN UND AUSDAUERNDEN FINALE.

# COCINA ARGENTINA

## FLASCHE WEIN - ROT

### BLEND

#### SEPTIMA GRAN RESERVA

59,00 €

**60% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat. Sauber, leuchtend rot mit lebhaften rubinfarbenen Schattierungen. Mit einer vielschichtigen aromatischen Intensität bringt es das volle Potenzial von Malbec mit Noten von Kirschen, frischen Brombeeren und Veilchen zum Ausdruck. Die raffinierten und delikaten Gewürze des Cabernet Sauvignon harmonieren mit den Rosen und Himbeeren des Tannat. Elegante Karamellnoten, Schokolade, Vanille und Nüsse, die durch die Alterung der Eiche entstehen.**

### TANNAT

#### FINCA LAS NUBES - SALTA

38,00 €

100% Tannat, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen an den Rändern. Würzig, fruchtig und ausgewogen strukturiert. Reife Tannine.

### CABERNET SAUVIGNON

#### ESTANCIA MENDOZA

33,00 €

Rubinrote Farbe. Aromen von Pfeffer, Cassis und roten Früchten. Rund und langer Abgang.

#### TUKMA - CAFAYATE - SALTA

48,00 €

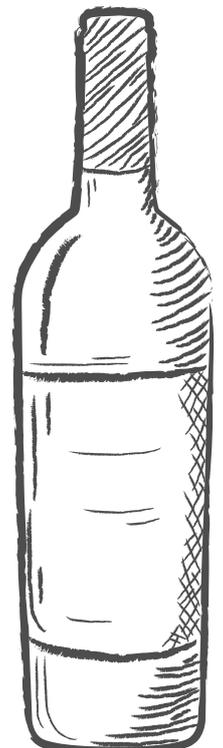
100% Cabernet Sauvignon von den Weinbergen in Cafayate. Intensives Purpurrot. Sehr fruchtig. Mit Noten von rotem Pfeffer, Vanille und gerösteten Aromen.

### CICCHITTI BLEND - MALBEC-MERLOT- CABERNET SAUVIGNON

#### 60% MALBEC / 30% CABERNET SAUVIGNON / 10% MERLOT

49,00 €

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen mit schwarzen Nuancen. Ein komplexer Wein; sanft, robust mit süßen Tanninen. Spuren von Vanille und Schokolade durch Reifung in den Barriquen.



# COCINA ARGENTINA



## FLASCHE WEIN - WEISS

### **TORRONTES - WEISSWEIN - WEISSE SYMBOL-REBSORTE ARGENTINIENS FINCA LAS NUBES - SALTA**

**38,00 €**

EIN GELBER WEIN MIT GRÜNlichen TÖNEN. FRISCH, FRUCHTIG UND DUFTEND. NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, BLUMEN UND WEISSER PFIRSICH. AM GAUMEN STRUKTURIERT, UND UND AUSGEWOGEN, MIT EINEM LANGEN UND HARMONISCHEN ABGANG. TROCKEN

### **CHARDONNAY - WEISSWEIN**

#### **JEAN BOUSQUET BIOWEIN**

**25,00 €**

ELEGANTER CHARDONNAY. AROMEN VON REIFER BANANE UND KRÄUTERWIESE

#### **SEPTIMA**

**37,00 €**

EIN SEHR LEICHTER & RECHT ANGENEHMER WEISSWEIN. FRUCHTIGEN GESCHMACK MIT EINER VIELZAHL VON ZITRONIGEN, SÜSSEN, BLUMIGEN NOTEN.

### **CHAKANA NUNA WHITE BLEND - Bio - WEIN**

**45,00 €**

EIN SEHR LEICHTER & RECHT ANGENEHMER WEISSWEIN. FRUCHTIGEN GESCHMACK MIT EINER VIELZAHL VON ZITRONIGEN, SÜSSEN, BLUMIGEN NOTEN.

## FLASCHE WEIN - ROSÉ

### **ROSÉWEIN**

#### **CHAKANA NUNA Rosé - Bio - WEIN**

**45,00 €**

BLASSROSA FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN. IN DER NASE AROMEN VON TROPISCHEN FRÜCHTEN GEPAART MIT NUANCEN VON KIRSCHEN UND ERDBEEREN UND EINEM HAUCH VON GEWÜRZEN. AM GAUMEN RAFFINIERT AROMEN MIT GROSSEM VOLUMEN VOLLER INTENSITÄT. TROCKEN.

#### **JEAN BOUSQUET BIOWEIN - TROCKEN**

**25,00 €**

IN DER NASE FRISCHE AROMEN, ROTE FRÜCHTE, PFIRSICH NOTEN UND KIRSCHEN. AM GAUMEN LEICHT SÜSS, JUNG UND FRISCH, NATÜRLICHE FRÜCHTE VON MALBEC

## FLASCHE ESPUMANTE- SEKT

### **SEKT**

#### **TANGO BRUT SEKT**

**35,00 €**

SPEZIELL AUSGEWÄHLTER SEKT, FLASCHENGÄRUNG. DIESER BESONDERE FÜR SIE AUSGESUCHTE SEKT SPIEGELT UNSER TEMPERAMENT DES TANGOS SOWIE UNSERE LIEBE ZUR ARGENTINISCHEN KÜCHE WIEDER.