

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

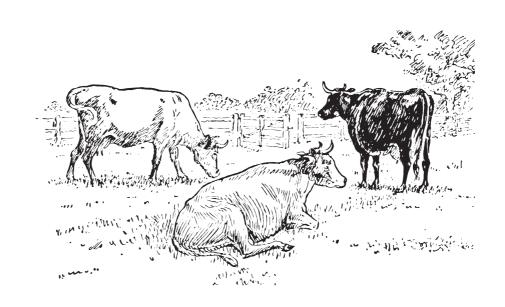
WWW.COCINA-ARGENTINA.DE

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 HAI TUNG UND NATÜRLICHE FÜTTERUNG.

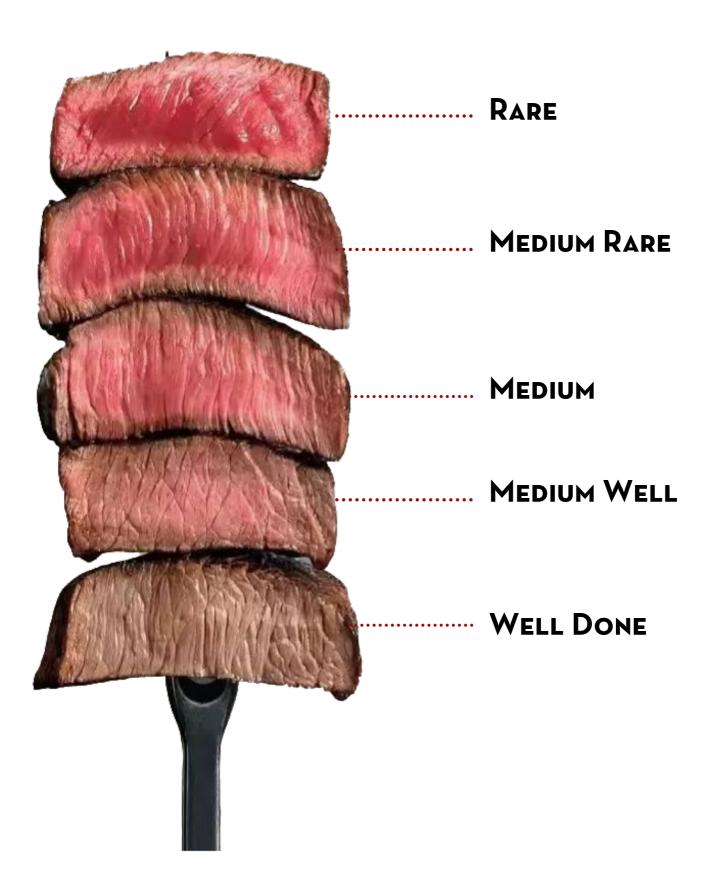
ALS ARGENTINIERIN, DIE AUS EINER FAMILIE VON LANDWIRTEN STAMMT, WEISS ICH GENAU, WAS GUTES FLEISCH IST, WIE MAN ES ZUBEREITET UND WIE LIEBEVOLL ES SERVIERT WERDEN MUSS. FABIANA JARMA





COCINA ARGENTINA







ENTRADAS - VORSPEISEN

ACEITUNAS MARINADAS

OLIVEN(6) IN KRÄUTERMARINADE, BROT

AIOLI CON PAN

KNOBLAUCHDIP, HAUSGEMACHTES BROT 4.50 € GEFÜLLTE TEIGTASCHE, WAHLWEISE MIT RINDERHACKFLEISCH- ODER SPINATFÜLLUNG MIT SALSA CRIOLLA STÜCK 5,50 €

In Knoblauchöl gebratene Garnelen 8,00 €

PICADA

SERRANO-SCHINKEN (1,3), KÄSE (1,2), OLIVEN (6) & HAUSGEMACHTES BROT

8,00€

TOMATE ASADO CON OREGANO



GEGRILLTE TOMATEN MIT OREGANO, OLIVENÖL UND PFEFFER 4,00€

PROVOLETA

EMPANADA CASERA

GAMBAS EN ACEITE DE AJO

PALMITOS CON SALSA GOLF

UND KIRSCHTOMATEN

PALMENHERZEN MIT "COCKTAIL-SOSSE"

DÁTILES CON PANCETA

GEBACKENE DATTELN IM SPECKMANTEL (1,3,7) 5,80 € GESCHMOLZENER PROVOLONE-KÄSE (2) mit Olivenöl-Oregano-Marinade 8,80€

BERENJENAS ASADAS



GEGRILLTE AUBERGINEN, MIT OLIVENÖL, ESSIG, EINEM HAUCH KNOBLAUCH, PETERSILIE 6,00€

MOZZARELLA CAPRESE DI BUFALA

Büffelmozzarella (5), mit Tomaten, Basilikum, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 12,50 €



8,00€

PLATO MIXTO DE ENTRADAS

GEMISCHTE VORSPEISEPLATTE FÜR 2 PERSONEN SERRANO-SCHINKEN, KÄSE, OLIVEN, GEBACKENE DATTELN IM SPECKMANTEL, DIPP, AIOLI, EMPANADA, ROASTBEEF STREIFEN & BROT 21,00€



COCINA ARGENTINA



ESPECIALIDADES ARGENTINAS - ARGENTINISCHE SPEZIALITÄTEN

CHURRASQUITO

KLEINES ARGENTINISCHES STEAK (CA. 120G)
MIT KLEINEM SALAT BOUQUET 15.80 €

MILANESA A LA NAPOLITANA

Paniertes argentinisches Rumpsteak überbacken mit Tomatensosse, Schinken(1,3,7), und Käse(1). Serviert mit Rosmarin-Backkartoffeln 23.50 €

BIFE, PAPAS AL ROMERO Y MANTECA DE AJO

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (180G) MIT
ROSMARIN-BACKKARTOFFELN UND
KRÄUTERBUTTER 21,00 €

MAR Y TIERRA - SURF & TURF GRILLPLATTE

Argentinisches Filetsteak & Garnelen, Serviert mit gegrilltem Gemüse in Petersilien-Knoblauch-Marinade 42,00 €

HUMITA AL PLATO

MAISCREME. TOMATEN UND KÄSE(1)



10.00 €

SALMÓN CON VERDURAS ASADAS

LACHSFILET MIT KNOBLAUCHMARINADE, DAZU FRISCHES GRILLGEMÜSE 23,00 €

CHORIPÁN

ARGENTINISCHE BRATWURST(3), CHIMICHURRI
IM BROT-SANDWICH 7.00 €

VERDURA ASADA A LA PROVENZAL

FRISCHES GEGRILLTES GEMÜSE MIT V 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 22,00 €

HAMBURGESAS - BURGER - SANDWICHES



LOMITO - STEAK SANDWICH

ARGENTINISCHES MINUTENSTEAK SANDWICH
(3, 12) MIT TOMATEN, SALAT, CHIMICHURRI UND
SALSA CRIOLLA!
13.80 €

NEU! VEGANER BURGER

VEGANER BURGER (3, 12)

MIT TOMATEN, SALAT,

BURGER-SOSSE. ALS BEILAGE ROSMARIN
BACKKARTOFFELN

15,60 €



me Box

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 €

0_____0

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 €

O------

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 ÅRGENTINIEN 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	3,50 €

Todas las carnes se sirven con chimichurri argentino, salsa criolla, y sin guarnición.



GUARNICIONES - EMPFOHLENE BEILAGEN V

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 5,00 €

GRATINADO DE PAPAS

CREMIGES KARTOFFELGRATIN 6,00 €

PAPA CON CREMA

OFENKARTOFFELN MIT QUARK DIP 5,90 €



ENSALADA FRESCA - FRISCHE SALATE

ENSALADAS MIXTAS GRANDES

GROSSER GEMISCHTER SALAT 9,50 € V



- MIT FRISCHEM GEGRILLTEM GEMÜSE DER SAISON 12,00 € \$\sqrt{}\$\$

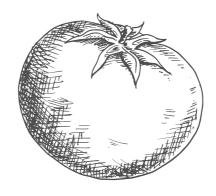


-MIT GEBRATENEN RINDFLEISCH-STREIFEN 15,50 €

- MIT MARINIERTEN GARNELEN NACH ARGENTINISCHER ART

UND ZITRONEN-PETERSILIEN-DRESSING 15,50 €









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 GEGRILLTE GEMÜSE UND ROSMARIN BRATKARTOFFELN.

SOSSEN: CHIMICHURRI & SALSA CRIOLLA.

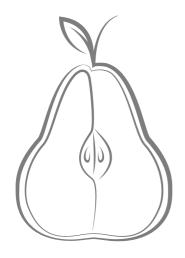
1 Person (ca.200 Gramm) 32,00 €

2 Personen (ca. 380 Gramm) 54,00 €









POSTRES - DESSERT

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE

FEINE PFANNKÜCHLEIN MIT
MILCHKARAMELLCREME 6,50 €

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE

HAUSGEMACHTER KARAMELLPUDDING
MIT MILCHKARAMELLCREME 5,50 €

PERAS AL MALBEC CON HELADO DE VAINILLA Y CANELA

KARAMELLISIERTE BIRNE
IN ARGENTINISCHEM ROTWEIN MIT ZIMT, DAZU VANILLEEIS(4) 7,00 €

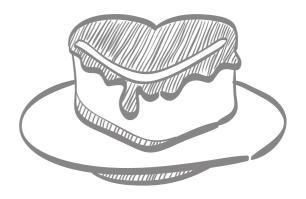
DON PEDRO

Vanilleeis(4), Whisky, Karamellsosse und Walnüsse Beliebter argentinischer Nachtisch! 6.00 €

BOMBA DE CHOCOLATE

VERFÜHRERISCHER SCHOKOLADENTRAUM

MIT SCHMELZENDEM BITTERSCHOKOLADENHERZ (1,9) UND VANILLESOSSE 7,00 €



ZUSATZSTOFFE

NR. 1 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF / 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 / NR. 5 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)





BEBIDAS -GETRÄNKE

SIN ALCOHOL - ALKOHOLFREI			BEBIDAS CALIENTES - WARME GETRÄNKE		
			Kaffee / Espresso (11)		2,50 €
Mineralwasser Kohlensäure / still	O,25 L	3,00 €	Espresso Macchiato (11)		2,60 €
MINERALWASSER	O,75 L	6,00€	MILCHKAFFEE / CAPPUCCINC	(11)	3,50 €
Kohlensäure / STILL			LATTE МАССНІАТО (11) / КАКАО		4,00 €
Cola (2-11), Cola Light (2-11-4), Fanta (2-3), Sprite	O,3 L O,5 L	3,50 € 5,00 €	Carajillo, Espresso mit Rum		4,50 €
Apfelsaft, Apfelschorle Orangensaft	O,3 L O,5L	3,50 € 5,00 €	TEE (BEUTEL)		2,50 €
BITTER LEMON (10)	O,2 L	3,50 €	DIGESTIVOS - SPIRITUOSEN		
Tonic Water (10)	O,2 L	3,50 €	Veterano - Brandy	2 CL	4,00 €
Club mate (2-13)	0,3 L	3,50 €	Carlos Primero	2 CL	7,00 €
			Jack Daniel 's Whisky	4 CL	6,00 €
CERVEZAS - BIER FLASCHEN			TEQUILA	2 CL	3,50 €
Quilmes (argentinisches Bier)	0,33L	4,50 €		2 01	3,30 €
Pils	0,33 L	4,00 €	Sambuca	2 CL	3,50 €
		•	LIMONCELLO SHOT	2 CL	3,50 €
Radler (3-4)	O,33 L	4,00 €	Ramazzotti / Averna	3 CL	5,00 €
Schöfferhofer Grapefruit (2-3)	O,33 L	4,00 €	GRAPPA	2 CL	4,50 €
Clausthaler (alkoholfrei)	O,33 L	4,00 €	WILLIAMS	2 CL	4,00 €
Hefeweizen	0.5 L	4,60 €	Baileys	4 CL	5,50 €



APFELWEIN	
O,25 L	2,60€
0,50 L	5,00€

HEFEWEIZEN (ALKOHOLFREI) 0,5 L 4,60 €

SEKT GLAS

0,1 L 6,00€

0,2 L 9,00€

TRAGOS - LONGDRINKS - APERITIVO

2 CL 3,8O €

Jägermeister

Martini Bianco / Rosso	O,1 L	6,50 €
Aperol Spritz (2-10-14)	O,2 L	8,00 €
Cuba Libre (2-11)	0,3 L	9,00 €
Campari Orange (2-10)	0,3 L	9,00 €
Wodka Orange (3-10)	0,3 L	9,00 €
Gin/Wodka Tonic (3-10)	O,3 L	9,00€
Whisky Cola (2-11)	0,3 L	9,00 €
Ferné con Coca (2-11)	0,3 L	9,00€



OFFENE WEINE

Rotwein - Trocken 0,1 | 0,2 | Flasche

 VINO DE LA CASA
 3,50 €
 6,00 €
 22,00 €

HAUSWEIN - CUVÉE AUS ROTEN REBSORTEN (TEMPRANILLO UND MERLOT)

Hauswein Malbec 3,80 € 6,50 € 23,50 €

RUNDER GESCHMACK MIT INTENSIVER ABER ANGENEHMER GERUCH NACH HOLZ.

JEAN BOUSQUET, BIO-MALBEC 4,00 € 7,00 € 25,00 €

TROCKENER, FRUCHTIGER ROTWEIN. WEICHER TANNINE GESCHMACK, VOLLMUNDIG

JEAN BOUSQUET, BIO-MALBEC RESERVA 5,00 € 9,00 € 35,00 €

SAFTIG-FRISCHER ROTWEIN MIT DEZENTEM HAUCH VON HOLZ (HOLZFASS)

Weißwein - Trocken 0,1 l 0,2 l Flasche

 VINO DE LA CASA
 3,50 €
 6,00 €
 22,00 €

Hauswein

TORRONTÉS 3,50 € 6,50 € 23,50 €

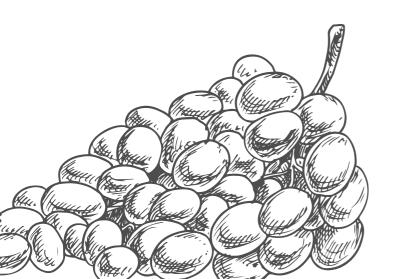
FRISCHER WEIN MIT AUSGEGLICHENER SÄURE. AROMEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND BLÜTEN

JEAN BOUSQUET, BIO-CHARDONNAY 4,00 € 7,00 € 25,00 €

AROMA NACH ANANAS UND ÄPFELN. RUND UND FRISCH IM MUND

Rosé - Trocken 0,1 l 0,2 l Flasche

Hauswein 3,50 € 6,00 € 22,00 €









FLASCHE WEIN - ROT



MALBEC - TROCKEN

SEPTIMA 38,00 €

Nur 10% dieses Malbec reift für 6 Monate in Barrique Fässern. Aromen von Pflaumen und Feigen verbinden sich mit Vanillenoten

CICCHITTI Primmo 32,00 €

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

CICCHITTI GRAN RESERVA MALBEC

62,00 €

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

ESTANCIA MENDOZA MALBEC - ROBLE

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 - JORGE RUBIO

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, Kirsche und Brombeere werden wahrgenommen, sowie würzige Noten von Zimt, Vanille und dezentem Pfeffer.

FINCA GABRIEL MALBEC ROBLE - EDICION ESPECIAL

49,00 €

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.

MALBEC - MILD

DILEMA DAY - MILD 38,00 €

VIOLETT ROT SCHIMMERND. FRUCHTIGE AROMEN VON WALDFRÜCHTEN. EIN WEIN MIT GROSSEM VOLUMEN WEICHEN TANNINEN UND LANGEM ANHALT. MILD.



FLASCHE WEIN - ROT

BLEND

SEPTIMA GRAN RESERVA

62,00€

60% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Tannat. Sauber, leuchtend rot mit

LEBHAFTEN RUBINFARBIGEN 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.

MERLOT

FINCA GABRIEL - MENDOZA

46,00 €

Rubinrote Farbe mit Burgundertönen. Zartes und intensives Aroma von getrockneten Früchten mit einem Hauch Vanille und Schokolade. Weicher und runder Geschmack, nach Pflaume hervorsticht, Kirsche und schwarze Johannisbeere. Trocken

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

35,00 €

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.

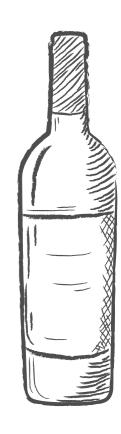
CICCHITTI BLEND - MALBEC-MERLOT- CABERNET SAUVIGNON

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

49,50 €

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

BUENOS AIRES - MENDOZA

30,00 €

Intensiven, aber dennoch frischen Aromen von Orangenblüten, Zitrusfrüchten und Honig gefüllt. Geschmack von Orange und Grapefruit, knackig, elegant und rund mit ausgewogener Säure.

CHARDONNAY - WEISSWEIN

JEAN BOUSQUET BIOWEIN

25,00 €

ELEGANTER CHARDONNAY. AROMEN VON REIFER BANANE UND KRÄUTERWIESE

SEPTIMA 38,00 €

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

CHAKANA NUNA WHITE BLEND - BIO - WEIN

46,00€

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

FLASCHE WEIN - ROSÉ

ROSÉWEIN

CHAKANA NUNA Rosé - BIO - TROCKEN

46,00 €

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 raffinierte Aromen mit großem Volumen voller Intensität. Trocken.

SEPTIMA ROSÉ DE MALBEC - TROCKEN

39,00 €

Aromen von roten Früchten wie Erdbeere. Noten von Kirschen und Feigen. Fruchtig mit einem feinem langen Finale. Säure und Alkoholgehalt sind perfekt ausbalanciert 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.



BITTE BERWERTEN SIE UNS!

ZUFRIEDENE KUNDEN SIND UNSER ANSPORN. ZEIGEN SIE UNS IHR VERTRAUEN BEI GOOGLE, FACEBOOK UND INSTAGRAM

MIT IHRER POSITIVEN BEWERTUNG HELFEN SIE UNS, NOCH MEHR KUNDEN GLÜCKLICH ZU MACHEN.

BITTE SCHREIBEN SIE EINE GOOGLE REZENSION UND EMPFEHLEN SIE UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM WEITER.

MIT POSITIVEN BEURTEILUNGEN UND WEITEREMPFEHLUNGEN HELFEN SIE UNS, AUCH ANDERE KUNDEN VON UNSEREN LEISTUNGEN ZU ÜBERZEUGEN. DAHER FREUEN WIR UNS ÜBER JEDES STERNCHEN!

VIELEN DANK FÜR IHRE HILFE!





