



EL TORO

STEAKS, TAPAS & MORE

VORSPEISEN UND TAPAS

KALTE TAPAS

Pan Con Tomate <i>Tomatenbrot mit Knoblauch und Olivenöl</i>	2,50 €
Grüne und schwarze Oliven	3,60 €
Aioli <i>Knoblauchmayonaise (C)</i>	3,20 €
Boquerones in Vinagre <i>Marinierte Sardellenfilet (D)</i>	5,10 €
Three in One <i>Drei klassische Tapas in Einem -Oliven, Aioli und Jamon Serrano –</i>	5,80 €
Queso de oveja <i>Marinierter Schäfskäse</i>	5,10 €

WARMER TAPAS

Maurische Spießchen vom Schweinefilet <i>Pinchos Morunos</i>	9,80 €
Frittierte Tintenfischstreifen <i>(A, C, N)</i>	5,20 €
Datteln im Speckmantel <i>(4)</i>	5,10 €
Weißer Bohnen mit Chorizo	5,10 €
Chorizo Pikante <i>Vom Grill</i>	5,10 €
Ziegenkäse mit Rosmarinhonig <i>glasiert (G)</i>	5,10 €
Gegrilltes Gemüse in Olivenöl <i>mit Knoblauch</i>	4,50 €
Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauch (B)</i>	7,90 €
Pimientos de Padrón <i>Bratpaprika mit Meersalz</i>	4,60 €
Gegrillte Pepperoni	7,50 €
Gem. Tapasplatte	2 Pers. 24,00 € 4 Pers. 48,00 €

VORSPEISEN UND TAPAS

WARME TAPAS.....

Patatas Bravas 4,40 €

Kartoffelwürfel mit Aioli und scharfer Sauce (C)

Patatas arrugadas con Mojo 4,30 €

Kartoffeln in Meersalz mit pikanter Sauce

Croquetas de bacalao 4,90 €

Stockfischkroketten

Gambas Rebozadas 7,90 €

Gambas im Teigmantel

Tojuntó 5,80 €

Rindfleisch aus La Mancha mit Safran

Higado de pollo al Jerez 5,10 €

Geflügelleber in Sherry

Albondigas con Tomate 4,80 €

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

Pechuga de pavo al ajillo 5,10 €

Putenbrust mit Knoblauch

Concha verde en Salsa Picante 5,10 €

Grüne Muscheln mit pikanter Sauce überbacken

MORE

Tomatencremesuppe mit Gin
verfeinert (G) 4,90 €

Tartar vom Thunfisch 14,50 €
Avocado, Tomaten und Orangenfilet (D)

Streifen vom Flapmeat auf
dem Salzstein serviert 16,50 €
mit Guacamole und Barbecue Sauce (I, J)

QUESO Y JAMÓN ...

Variado de Queso español
Auswahl von span.Käse und Oliven

Tapas	Ración
5,10 €	13,50 €

Jamón Serrano
Serranoschinken mit Oliven

Tapas	Ración
7,80 €	13,80 €

BEILAGEN DIPS - SALAT UND PASTA

BEILAGEN / DIPS.....

Bunter Beilagen Salatteller (J)	3,30 €
Südliches Gemüse vom Grill	4,50 €
Steakhouse Pommes	3,50 €
Port. Süßkartoffeln	4,50 €
Zupfbrot mit Knoblauch und Käse (A, G)	4,10 €
Kräuterbutter (G)	1,50 €
Guacamole <i>Avocado-creme (I, J)</i>	3,00 €
Unsere Barbecue Sauce (I, J)	1,50 €
Chili-Ananassalsa	1,50 €
Pfefferrahmsauce	1,50 €
Rotweinsauce	1,50 €

SALATE

Großer Salatteller „El Toro“ <i>mit Streifen vom Flapmeat (G, H, J)</i>	18,50 €
Bunter Salatteller <i>mit gegrilltem Gemüse und marinierten Champignons (J)</i>	10,50 €
Großer Salatteller „De Mare“ <i>mit Gambas und verschiedenen Fischfilets (B, D, J, N)</i>	19,50 €

PASTA

Bandnudeln <i>mit Lachs, grünen Spargel, Tomaten mit Kräutern (A, D, G)</i>	12,50 €
Angelotti <i>mit Ricotta-Spinatfüllung in Salbeibutter (A, G)</i>	10,50 €

VOM GRILL

Rumpsteak ca. 300 gr.	19,50 €	US – Sirlionsteak ca. 300 gr.	26,50 €
<i>Klassisches Steak von argentinischen Black Angus Rindern</i>		<i>Zartes US-Beef mit Fettrand</i>	
Rib Eye ca. 300 gr.	19,00 €	Zarte Lammkotelettes	21,00 €
<i>Steak aus der Hochrippe von Färsen aus dem Hochschwarzwald - durchwachsen und sehr geschmackvoll -</i>		<i>vom frischen Lamm</i>	
Irisches Flapsteak ca. 300 gr.	23,50 €	Lomo vom Iberico	16,50 €
<i>21 Tage gereift</i>		<i>Steaks vom Rücken des berühmten Iberischen (schwarzen) Schweins aus kontrollierter Eichelmast</i>	
Rinderfilet ca. 280 gr.	26,50 €	Churrasco	17,00 €
<i>Zartes marmoriertes Steak vom Jungbullen aus der Region</i>		<i>Ganze Schweinelende am Spieß gegrillt, mit Knoblauchbutter glaciert</i>	
T-Bone Steak ca. 500 gr.	39,00 €	Lachsschnitte mit Lemonpfeffer	16,50 €
<i>(mit Knochen)</i>			
<i>das Steak mit zwei Fleischsorten am T-Knochen – 21 Tage gereift</i>			
Tomahawksteak ca. 1000 gr.	52,00 €	Gambas im ganzen gegrillt	21,00 €
<i>(mit Knochen)</i>			
<i>mit langer Rippe – 21 Tage gereift von Hereford-Rindern</i>			

Alle Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich (- 3,00 €)

BURGER & AUS DER TONFORM

BURGER.....

American Beef Burger

13,00 €

*mit Salat, Gurken, Tomaten, Bacon
und unserer Speziialsauce,
dazu Steakhouse Pommes (A, C, I, J)*

Pulled Pork Burger

11,50 €

*mit Salat, Krautsalat und Steakhouse Pommes
(A, C, I, J)*

Steakburger

14,50 €

*mit Salat, Streifen vom Rindersteak mit Avocadocreme,
Tomaten, dazu Steakhouse Pommes*

Veggieburger

12,50 €

*mit Salat, Tomaten, gegrilltes Gemüse und
Schafskäse, dazu Steakhouse Pommes*

AUS DER TONFORM.....

„Boeuf á la Bourguignon“ 15,60 €

*Rindfleisch in Rotweinsauce –
in der Cazuela geschmort (A)*

„Carne de á Alentejana“ 15,50 €

*Portugisischer Eintopf mit
Schweinefleisch und Muscheln (N)*

Überbackener Schafskäse 10,50 €

mit Tomaten, Paprika und Oliven (G)

DESSERT & HEIßE GETRÄNKE

DESSERT.....

Vanilleeis mit Schokosoße	3,70 €
Nussbecher mit Sahne & Eierlikör	6,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne & Schokosoße (G)	3,70 €
Gebrannte Creme mit Früchten Garniert (G)	5,40 €
Churros con Chocolate (A, C, G)	6,10 €
Warmer Schokoladenauflauf mit Vanilleeis	6,50 €
Crépe á la Naranja in Orangensoße	6,50 €

HEISSE GETRÄNKE.....

Kaffee Creme	2,20 €
Espresso	2,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,40 €
Heiße Schokolade ohne Sahne mit Sahne	2,80 € 3,20 €
Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,50 €

APERITIF, WASSER & SÄFTE

APERITIF.....

Hugo		5,50 €
<i>Sekt, Holunderblütensirup</i>		
Aperol Spritz		5,50 €
<i>Sekt, Aperol</i>		
Sherry Dry Tio Pepe	5cl	4,40 €
Martini bianco	5cl	3,90 €
Campari	5cl	3,90 €
De la Casa	5cl	4,60 €
<i>„Aperitif des Hauses“</i>		
Toco Rosso	0,2l	5,30 €
<i>Campari, Sekt, Holunderblütensirup und Minze</i>		
Lillet Wildberry	0,2l	5,50 €
<i>Lillet, Russian Wildberry, Himbeeren</i>		

SÄFTE.....

Neus	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,10 €
<i>Apfelsaft</i>		
<i>Orangensaft</i>		
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>		
<i>Multivitaminsaft</i>		
<i>Maracujanektar</i>		
<i>Grapefruitsaft</i>		
<i>roter Traubensaft</i>		
Saftschorle	0,2l	2,70 €
	0,4l	3,90 €
Golfer	0,2l	2,60 €
<i>Grapefruitsaft,</i>	0,4l	3,80 €
<i>Bitter Lemon & Grenadine</i>		
Ice Tea	0,3l	3,40 €
<i>Pfirsich</i>	0,4l	4,00 €
<i>Zitrone</i>		

WASSER

Gerolsteiner Gourmet Classic		
	0,25l	2,60 €
	0,75l	4,90 €
Gerolsteiner Gourmet Naturell		
	0,25l	2,60 €
	0,75l	4,90 €

SOFTDRINKS & LONGDRINKS

SOFTDRINKS.....

Coca Cola	0,3l	2,90 €
Light & Zero (2, 7, 12)	0,4l	3,60 €
Fanta (2, 7)	0,3l	2,90 €
	0,4l	3,60 €
Sprite (7)	0,3l	2,90 €
	0,4l	3,60 €
Spezi (2, 7, 12)	0,3l	2,90 €
Tonic	0,2l	2,60 €
	0,4l	3,80 €
Bitter Lemon	0,2l	2,60 €
	0,4l	3,80 €
Ginger Ale	0,2l	2,60 €
	0,4l	3,80 €
Russian Wildberry	0,2l	2,60 €
	0,4l	3,80 €

LONGDRINKS.....

Absolut Vodka Bitter	0,3l	4,90 €
Lemon / Orange	0,5l	8,00 €
Jack Daniels Cola	0,3l	5,20 €
	0,5l	11,00 €
Campari Orange / Soda (7)		5,20 €
Gin - Tonic		
Monkey 47	0,4l	6,20 €
Hendrick's	0,4l	6,20 €
Beefeater	0,4l	6,20 €
Bombay Sapphire	0,4l	6,40 €

COCKTAILS & BIER

COCKTAILS.....

Mojito <i>Havana Club, Wasser, frische Minze Limettensaft, brauner Rohrzucker</i>	6,90 €
Caipirinha <i>brauner Rohrzucker, Limette, Cachaca</i>	6,90 €
„El Toro“ alkoholfrei <i>Limette, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine</i>	5,80 €
Planter´s Punch <i>Havana Club, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine, Maracujanektar</i>	6,90 €
Moscow Mule <i>Absolut Vodka, Limettensaft, Schweppes Ginger B., Gurke</i>	5,50 €
Cuba Libre <i>Havana Club, Cola, Limetten</i>	5,50 €

BIER

Veltins Pils <i>vom Fass</i>	0,3l 0,5l	2,80 € 3,90 €
Radler <i>vom Fass</i>	0,3l 0,5l	2,80 € 3,90 €
Erdinger Urweizen <i>vom Fass</i>	0,3l 0,5l	2,80 € 3,90 €
Erdinger Hefe Dunkel <i>Aus der Flasche</i>	0,5l	3,90 €
Erdinger Kristallweizen <i>Aus der Flasche</i>	0,5l	3,90 €
Grevensteiner Original <i>Kellerbier, vom Fass</i>	0,3l 0,5l	2,90 € 4,00 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Veltins alkoholfrei	0,33l	3,90 €

WHISKEY, LIKÖRE, BRÄNDE & SCHNÄPSE

WHISKEY.....

JACK DANIELS	4cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	5,80 €
Gentleman Jack	4cl	5,80 €
Jim Beam Signature Craft	4cl	5,60 €

BRÄNDE

Veterano Osborne	2cl	4,90 €
Cardinal Mendoza	2cl	5,90 €
Hennessy VS	2cl	5,20 €
Brandy Osborne *103*	2cl	4,90 €

LIKÖRE.....

RAMAZOTTI	4cl	4,20 €
Hierbos 12	2cl	3,00 €
Wodka Honigmelone	2cl	3,20 €

SCHNÄPSE.....

Grappa Nonnino	2cl	4,60 €
Williams Christ Birne	2cl	3,50 €
Ouzo 12	2cl	3,20 €
Absolut Vodka	4cl	5,20 €

WEINE

ROTWEINE FLASCHENWEINE

Hauswein  0,25l 4,70 €
 weiss, trocken 0,5l 9,00 €

Hauswein  0,25l 4,70 €
 rose 0,5l 9,00 €

Hauswein 0,25l 4,90 €
 rot, trocken und 0,5l 9,30 €
 halbtrocken

Weinschorle 0,25l 2,70 €
 0,5l 4,00 €

Spätburgunder 0,25l 5,90 €
 2014 - Weingut Michael Naab 0,5l 11,20 €
 Eschbach Pfalz

Bobal Y Merlot  0,25l 6,10 €
 2014 - Bodegas Palmera. Span. 0,5l 11,90 €
 Dichtes, dunkles Rot, fruchtiger Duft
 von reifen Pflaumen und Kirschen.

NEUER OFFENER WEISSWEIN

Chardonnay 0,25l 5,90 €

Vina Gabriel 0,75l 22,00 €

2013 - Bodegas Palmer Spanien
 Tempranillo y Caberner Sauvignon y
 Merlot. Duft von Pfalumen und
 Hagebutte, am Gaumen viel Frucht mit
 dunkler Schokolade und etwas Lakritz.

St. Eugene Classic 0,75l 25,00 €

2013 - Languedoc Frankreich
 Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon
 Aromen und Vanille und Veilchen,
 gepaart mit schwarzen Früchten.

Ventus 0,75l 28,00 €

2010 - Bajo Argon Spanien
 Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon,
 Cabernet Franc, Syrah, Monastrel,
 typisches Aroma nach Wildkirschen,
 Wald- und Brombeeren.
 Die Farbe ist intensiv dunkelrot.

St. Eugene Barrique 0,75l 32,00 €

2012 - Languedoc Frankreich
 Syrah, Gernache und Cabernet Sauvignon
 Aromen: Leder, Pfeffer und schwarze Früchte

Condada de Haza 0,75l 43,00 €

Ribera del Duera, Spanien
 Bodega Alejandro Fernandez

Laibach Pinotage 0,75l 34,00 €

Südafrika, 100% Pinot Noir
 14 Monate in frz. Eichenfässern gereift.
 Tief dunkle Farbe mit Duft von Himbeeren.

FLASCHENWEINE, SEKT & CHAMPAGNER

SEKT & CHAMPAGNER ...

Winzersekt	0,1l	4,00 €
	0,75l	22,00 €
Moët & Chandon Champagner	0,75l	80,00 €

FLASCHENWEINE

Weissburgunder	0,75l	17,50 €
<i>2015 - Weingut Michael Naab, Eschbach Pfalz</i>		
Grauer Burgunder	0,75l	18,00 €
<i>2016 - Weingut Pfaffmann Walsheim Pfalz</i>		
Sauvignon Blanc	0,75l	19,50 €
<i>2016 - Weingut Lergenmüller Hainfeld Pfalz Zartes Stachelbeeraroma, sehr erfrischend und animierend</i>		
Burrweiler St. Annaberg	0,75l	20,00 €
<i>2016 - Monopollage „355 NM“ Riesling, Weingut Annaberg, Burrweiler</i>		
Spätburgunder Saigner Rose	0,25l	6,50 €
	0,75l	19,50 €
<i>2015 - Weingut Lergenmüller Hainfeld Pfalz Durch die animierende Säure und kräftige Struktur ein schöner Begleiter zu Grillgerichten.</i>		
Weisser Burgunder trocken	0,25l	5,80 €
	0,75l	17,50 €
<i>2016 - Weingut Stern Hochstadt Pfalz Aroma von gelben Früchten und Cassis. Elegant und erfrischend.</i>		
Riesling trocken		
<i>2016 - Weingut Stern Hochstadt Pfalz</i>		
	0,25l	3,40 €
	0,5l	6,50 €
<i>Feine Zitrusaromatik mit einem Hauch von rotem Apfel. Frischer, spritziger Riesling mit saftiger Säure.</i>		

LEGENDE

ZUSATZSTOFFE

- 1.) Stabilisator
- 2.) Säuerungsmittel
- 3.) Emulgator
- 4.) Antioxidationsmittel
- 5.) Geschmacksverstärker
- 6.) Konservierungsstoff
- 7.) Farbstoff
- 8.) Gelier- und Verdickungsmittel
- 9.) Geschwärzt
- 10.) Geschwefelt
- 11.) Milcheiweiß
- 12.) Koffeinhaltig

ALLERGENE

- A.) Gluten
- B.) Krebstiere
- C.) Eier
- D.) Fische
- E.) Erdnüsse
- F.) Sojabohnen
- G.) Laktose
- H.) Schalenfrüchte

- I.) Sellerie
- J.) Senf
- K.) Sesamsamen
- L.) Sulfite und Schwefeldioxid
- M.) Lupinen
- N.) Weichtiere

KONTAKT & RESERVIERUNGEN

ELTORO LANDAU
Pestalozzistraße 21, 76829 Landau
Tel. 06341 / 144 96 26

ELTORO ESSINGEN
Am Golfplatz 1, 76879 Essingen
Tel. 06348 / 972 178
Tischreservierungen bitte per Telefon !
E-Mail: info@eltoro-landau.de

Web: www.eltoro-landau.de

FACEBOOK

facebook.com/eltoro.landau



Besuche und like unsere Facebookseite,
um stets aktuell zu bleiben ! Interessante
und neuesten Infos erwarten Dich !

INSTAGRAM
instagram.com/eltorolandau



Schöne Aufnahmen und exklusive

Einblicke - folge uns auf Instagram!

Hinweis:

Alle Preise unserer Speisen-und Getränkekarte sind Endpreise inklusive Bedienung
und der jeweiligen gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.