



EL TORO

STEAKS, TAPAS & MORE

VORSPEISEN UND TAPAS

Grüne und schwarze Oliven	3,60 €	Frittierte Tintenfischstreifen <i>(A, C, N)</i>	5,20 €
Aioli <i>Knoblauchmayonaise (C)</i>	3,20 €	Datteln im Speckmantel <i>(4)</i>	5,10 €
Boquerones in Vinagre <i>Marinierte Sardellenfilet (D)</i>	5,10 €	Weißer Bohnen mit Chorizo	5,10 €
Three in One <i>Drei klassische Tapas in einem -Oliven, Aioli und Chorizo -</i>	5,90 €	Chorizo Pikante <i>Vom Grill</i>	4,90 €
Hackfleischbällchen	5,20 €	Ziegenkäse mit Rosmarinhonig <i>glaciert (G)</i>	5,10 €
Putenspieße	5,10 €	Gegrilltes Gemüse in Olivenöl und Knoblauch	4,50 €
Pan con Tomate <i>Tomatenbrot mit Knoblauch und Olivenöl (4Stück)</i>	3,50 €	Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauch (B)</i>	7,90 €
Pan al Monza mit Rinderhack <i>(4 Stück)</i>	4,50 €	Pimentos de Padrón <i>Bratpaprika mit Meersalz</i>	4,60 €
		Patatas Bravas <i>Kartoffelwürfel mit Aioli und scharfer Sauce (C)</i>	4,40 €
		Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert <i>(G)</i>	4,90 €
		Tartar vom Thunfisch <i>An Avocado, Tomaten und Orangenfilets (D)</i>	14,50 €
		Streifen vom Flapmeat <i>Auf dem Salzstein serviert mit Guacamole und Barbecue Soße (I, J)</i>	16,50 €

VOM GRILL

Rumpsteak ca. 300 gr. <i>Kassisches Steak von argentinischen Black Angus Rindern</i>	19,50 €	US – Sirlionsteak ca. 300 gr. <i>Zartes US-Beef mit Fettrand</i>	26,50 €
Rib Eye ca. 300 gr. <i>Steak aus der Hochrippe von Rindern aus dem Hochschwarzwald -durchwachsen und sehr geschmackvoll-</i>	19,00 €	Zarte Lammkotelettes <i>Vom jungem Lamm mit Knoblauch</i>	21,00 €
Irishes Flapsteak ca. 300 gr. <i>21 Tage gereift</i>	23,00 €	Lomo vom Iberico <i>Steaks vom Rücken des berühmten Iberischen (schwarzen) Schweins aus kontrollierter Eichelmast</i>	16,50 €
Rinderfilet ca. 280 gr. <i>Zartes marmoriertes Steak vom Jungbullen aus der Region</i>	26,50 €	„Churrasco“ <i>Ganze Schweinelende gegrillt, mit Knoblauchbutter glaciert</i>	17,00 €
T-Bone Steak ca. 600 gr. <i>(mit Knochen) Das Steak mit zwei Fleischsorten am T-Knochen – 21 Tage gereift</i>	39,00 €	Lachsschnitte mit Lemonpfeffer <i>mit Knoblauch</i>	16,50 €
Tomahawksteak ca. 1000 gr. <i>(mit Knochen) mit langer Rippe – 21 Tage gereift von Hereford-Rindern auf Vorbestellung !</i>	52,00 €	Gambas im Ganzen gegrillt	21,00 €
Grillteller <i>Lammkotelett / Rinderfilet / kleines Rumpsteak/ Lomo</i>	23,00 €	Fischteller vom Grill <i>Große Gamba / Lachsschnitte und Thunfischsteak</i>	24,00 €

BEILAGEN DIPS - SALAT UND PASTA

BEILAGEN / DIPS.....

Bunter Salatteller (J)	3,40 €
Südliches Gemüse vom Grill	4,50 €
Steakhouse Pommes	3,50 €
Zupfciabatta mit Knoblauch und Käse (A,G)	4,10 €
Kräuterbutter (G)	1,50 €
Guacamole <i>Avocado-creme (I,J)</i>	2,00 €
Unsere Barbecue Soße (I,J)	1,50 €
Patatas Bravas <i>Kartoffelwürfel mit Aioli und scharfer Sauce (C)</i>	4,40 €
Süßkartoffeln	4,50 €
Bandnudeln	3,50 €
Rotweinsauce / Pfeffersauce	2,50 €
glasierte Zwiebeln	2,00 €

SALAT

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>	11,00 €
Großer Salatteller „Di Mare“ <i>mit Gambas und verschiedenen Fischfilets (B, D, J, N)</i>	19,50 €
Großer Putensalat <i>mit Schafskäse und Putenstreifen vom Grill (G,H,J)</i>	13,00 €

PASTA

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



BURGER

Eltoro Burger 16,00 €

*mit frischen Tomaten / Champignons / Bratpaprika / Guacamole und Rinderfilet
dazu Steakhouse Pommes*

Rib Eye Burger 14,00 €

*mit Salat / Barbecuesoße / glasierten Zwiebeln und Käse
dazu Steakhouse Pommes*

Veggieburger 12,50 €

*mit Schafskäse / Tomaten und gegrilltem Gemüse
dazu Steakhouse Pommes*

American Beef Burger 13,00 €

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

Pulled Pork Burger 11,50 €

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

AUS DER TONFORM

„Boeuf a la Bourguignon“ 17,00 €

*Rindfleisch in Rotweinsauce – in der Cazuela geschmort (A)
mit Pommes oder Nudeln*

„Carne de á Alentejana“ 16,50 €

*Portugiesischer Eintopf mit Schweinefleisch und Muscheln (N)
mit Patatas Bravas*

Überbackener Schafskäse (G) 10,50 €

mit Tomaten, Paprika und Oliven

DESSERT & HEIßE GETRÄNKE

DESSERTS

Gemischtes Eis mit Sahne (G)	3,70 €
Gebrannte Creme (C,G)	5,40 €
Churros con Chocolate (A,V,G)	6,10 €

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Creme	2,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Milchkaffee	2,80 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	2,80 €
Heiße Schokolade ohne Sahne	2,80 €
mit Sahne	3,20 €
Tee	2,50 €
<i>verschiedene Sorten</i>	

APERITIF, WASSER

APERITIF.....

Hugo <i>Sekt, Holunderblütensirup, Minze und Limette</i>		5,50 €
Aperol Spritz <i>Sekt, Aperol</i>		5,50 €
Frizzante, eine Fiesta für die Sinne <i>weißer Sangria mit Orangenschale und Sekt</i>		4,50 €
Sherry Dry Tio Pepe	5cl	4,40 €
Sandeman Medium Dry		3,60 €
Martini Bianco / Rosso	5cl	3,90 €
Campari (7)	5cl	3,90 €
De la Casa <i>„Aperitif des Hauses“</i>		4,80 €
Toco Rosso <i>Campari, Sekt, Holunderblütensirup und Minze</i>	0,2l	5,30 €
Lillet Wildberry <i>Lillet, Russian Wildberry, rote Früchte</i>	0,2l	5,30 €

WASSER

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

SÄFTE

Verschiedene Säfte

Apfelsaft / Orangensaft /

Schwarzer Johannisbeernektar

Multivitaminsaft / Maracujanektar /

Traubensaft weiß

0,3l 2,90 €

0,4l 4,10 €

Saftschorle

0,3l 2,70 €

0,4l 3,90 €

ICE TEA

Pfirsich, Zitrone

0,3l 3,40 €

0,4l 4,00 €

GIN & BRÄNDE & SCHNÄPSE

GIN.....

Monkey 47	2cl	3,90 €
Bombay	2cl	3,60 €

BRÄNDE / SCHNÄPSE

Veterano Osborne	4cl	4,90 €
Cardinal Mendoza	4cl	5,90 €
Hennessy VS	4cl	5,20 €
Grappa Nonnino	2cl	4,60 €
Williams Christ Birne	2cl	3,50 €
Absolut Vodka	4cl	5,20 €
Honigmelone mit Vodka	2cl	3,20 €
Ouzo	2cl	3,20 €
Ramazotti	4cl	4,20 €
Fernet Branca	2cl	4,50 €
Tequila weiß	2cl	3,50 €

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 €
	0,4l	3,60 €
Schweppes (2,13)		
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 €

COCKTAILS

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

LONGDRINKS & WHISKEY

LONGDRINKS.....

Absolut Vodka	0,3l	4,90 €
<i>Bitter Lemon / Orange</i>	0,5l	8,00 €
Jack Daniels Cola	0,3l	5,90 €
	0,5l	11,00 €
Campari (7)	0,3l	5,20 €
<i>Orange / Soda</i>	0,5l	10,00 €
GIN - Tonic	0,4l	6,00 €
<i>4cl Gin</i>		
Barcadi Cola	0,5l	8,50 €

WHISKEY.....

Jack Daniels	4cl	5,00 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	5,80 €
Gentleman Jack	4cl	5,80 €
Jim Beam Burbon	4cl	5,60 €

BIERE

VOM FASS

Bitburger Pils	<i>0,1l</i>	1,80 €
	<i>0,3l</i>	2,80 €
	<i>0,4l</i>	3,40 €
Radler	<i>0,3l</i>	2,80 €
	<i>0,4l</i>	3,40 €
Benediktiner Hefeweizen	<i>0,3l</i>	2,80 €
	<i>0,5l</i>	3,90 €
Weizenradler	<i>0,5l</i>	3,90 €

AUS DER FLASCHE


San Miguel	<i>0,33l</i>	3,40 €
Kristallweizen	<i>0,5l</i>	3,90 €
Benediktiner Weizen dunkel	<i>0,5l</i>	3,90 €
Bitburger <i>alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	2,80 €
Benediktiner Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	3,90 €

WEINE

Hauswein weiss BIO	0,1l	0,25l	0,5l	1l
<i>trocken</i>	2,80 €	4,70 €	9,00 €	13,00 €
Hauswein rosé BIO	0,1l	0,25l	0,5l	1l
	2,60 €	4,70 €	9,00 €	13,00 €
Hauswein rot	0,1l	0,25l	0,5l	1l
<i>trocken und halbtrocken</i>	2,80 €	4,90 €	9,40 €	13,50 €
Weinschorle		0,25l	0,5l	
		2,70 €	3,90 €	
Spätburgunder	0,1l	0,25l	0,5l	0,75l
	2,90 €	5,90 €	11,20 €	17,50 €
Bobal Y Merlot BIO	0,1l	0,25l	0,5l	0,75l
<i>Bodegas Palmera. Span. Dichtes, dunkles Rot, fruchtiger Duft von reifen Pflaumen und Kirschen.</i>	3,30 €	6,10€	11,90€	18,50 €
Vina Gabriel BIO		0,25l		
<i>Bodegas Palmera Spanien Tempranillo y Cabernet-Sauvignon y Merlot Duft von Pflaumen und Hagebutte am Gaumen viel Frucht mit dunkler Schokolade und etwas Lakritze n</i>		6,40€		

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE FLASCHENWEINE

Weissburgunder	0,75l	17,50 €
Grauer Burgunder  <i>Weingut Sauer - Böchingen Pfalz</i>	0,75l	18,00 €
Villa Prestoria Antik	0,75l	25,00 €
Chardonnay	0,75l	25,00 €

FLASCHENWEINE ROT

Vina Cabriel

B/O

0,75l

22,00 €

*Bodegas Palmera Spanien
Tempranillo y Cabernet-Sauvignon y Merlot
Duft von Pflaumen und Hagebutte am Gaumen
viel Frucht mit dunkler Schokolade und etwas Lakritze*

St. Eugene Classic

0,75l

25,00 €

*Languedoc Frankreich
Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon
Aromen von Vanille und Veilchen
gepaart mit schwarzen Früchten*

Ventus

0,75l

28,00 €

*Bajo Argon Spanien
Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Syrah, Monastrel, Typisches Aroma nach Wildkirschen,
Wald- und Brombeeren. Die Farbe ist intensiv dunkelrubinrot.*

St. Eugene Barrique

0,75l

32,00 €

*Languedoc Frankreich
Syrah, Gernache und Cabernet Sauvignon
Aromen Leder, Pfeffer und schwarzen Früchten*

Condado de haza

0,75l

43,00 €

*Ribera del Duero, Spanien
Bodega Alejandro Fernandez*

Laibach Pinotage

0,75l

34,00 €

*Südafrika
100% Pinot Noir
14 Monate in fraz. Eichenfässern gereift
tief dunkle Farbe mit Duft von Himbeeren*

OFFENE WEINE / SEKT & CHAMPAGNER

NEUER OFFENER WEISSWEIN

Chardonnay	0,25l	5,90 €
------------	-------	--------

SEKT / CHAMPAGNER

Winzersekt	0,1l	4,00 €
	0,75l	22,00 €

Moet & Chandon Champagner	0,75l	75,00 €
---------------------------	-------	---------

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

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

EL TORO ESSINGEN
Am Golfplatz 1, 76879 Essingen
Tel. 06348 / 972 178

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.