

VORSPEISEN APPETIZERS ENTREMÉS

1/2 Dtzd. Weinbergsschnecken²⁵ – überbacken mit Kräuterbutter, dazu Toast²⁰

½ dozen snails- baked with herb butter, served with toast

½ docena de caracoles- horneado con mantequilla de hierbas, servido con tostades

8,50 €

Gegrillter Schafskäse¹⁵ Natur mit Sauerrahm Dip,¹⁵ Knoblauch und Salatbouquet¹⁶

Grilled sheep's milk cheese with sour cream dip, garlic and salad bouquet

Queso de oveja a la parrilla con salsa de crema agria, ajo y bouquet de ensaladas

9,50 €

Frische gebratene Champignons¹⁶, mit Kräuterquark¹⁵ und Toast

Fresh fried mushrooms, with herb quark and toast

Champiñones frescos fritos, con quark de hierbas y tostadas

7,50 €

Gebackener Camembert¹⁵ mit Preiselbeeren, Toast²⁰ und Butter

Baked Camembert with cranberries, toast and butter

Camembert al horno con arándanos, tostadas y mantequilla

8,50 €

Plata Croatica mit dalmatinischen Rohschinken,¹⁶ pikante Kulewurst¹⁵ aus Baranja, Käse¹⁵ von der Insel Pag, Käse aus Livno und gemischte Oliven^{6,16} aus Marina

Plata Croatica with Dalmatian ham, spicy Kulewurst sausage from Baranja,

cheese from the island of Pag, cheese from Livno and mixed olives from Marina

Plata Croatica con jamón dalmata, salchicha picante Kulewurst de Baranja, queso de la isla de Pag, Queso de Livno y aceitunas mixtas de Marina

16,90 €

SUPPEN/SOUPS/SOPAS

Tomatencremesuppe¹⁶ mit Sahnehäubchen¹⁵ und frischem Basilikum

Creamy tomato soup with cream and fresh basil

Crema de sopa de tomate con glaseado y albahaca fresca

5,50 €

Französische Zwiebelsuppe, überbacken mit Käse

French onion soup, baked with cheese

Sopa de cebolla francesa al horno con queso

5,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

Sopa de goulash casera

6,50 €

Rinderkraftbrühe²³ mit Nudeln

Beef broth with noodles

Caldo de res con fideos

5,50 €

Klare Hühnersuppe²³ mit Einlage

Clear chicken soup with inlay

Sopa clara de pollo con incrustaciones

5,50 €

STEAKKARTE / STEAK MAP / MAPA DEL FILETE

Unsere argentinischen Steaks haben ihren Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa. In dieser natürlichen Umgebung mit klarem Wasser, reiner Luft und saftigem Gras wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf. Diese Bedingungen sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack. Die Black Angus Rinderrasse liefert feines, zartes und geschmackvolles Fleisch in gleichbleibender Qualität.

Our Argentine steaks have their origins in the endless pastures of the Argentine pampas. In this natural environment of clear water, clean air and lush grass, Black Angus cattle naturally grow up. These conditions are the basis for the extraordinary taste. The Black Angus cattle breed delivers fine, tender and tasty meat in consistent quality.

Nuestros filetes argentinos tienen sus orígenes en los interminables pastos de las pampas argentinas. En este ambiente natural de agua clara, aire limpio y exuberante hierba, el ganado Black Angus crece de forma natural. Estas condiciones son la base del extraordinario sabor. La raza de ganado Black Angus ofrece carne fina, tierna y sabrosa en calidad constante.

Zu allen Steaks servieren wir einen Beilagensalat¹⁶, selbstgebackenes Brot²⁰ und unsere originale Chimichurri¹⁶-Sauce

For all steaks we serve a side salad, home baked bread and our original chimichurri sauce

Para todos los filetes, servimos una ensalada, pan casero y nuestra salsa original de chimichurri.

RUMPSTEAK

Auch Roastbeef genannt, wird aus dem Zwischenrippenstück mit einem Fettrand geschnitten

Also called roast beef, is cut from the intermediate rib piece with a fat edge

También llamada carne asada, se corta de la costilla intermedia con un borde grueso

200g 19,90 €

300g 27,50 €

HÜFTSTEAK

Ein fast fettarmes Steak aus dem zartesten Teil der Rinderkeule

An almost low-fat steak from the tenderest part of the beef leg

Un filete casi bajo en grasa de la parte más tierna de la pierna de ternera

200g 18,50 €

300g 25,90 €

PFEFFERHÜFTSTEAK

Hüftsteak in einer pikanten, scharfen Madagaskar Pfefferrahmsauce¹⁵

Hip steak in a spicy, hot Madagascar pepper sauce

Filete de cadera en una salsa picante de pimienta de Madagascar

200g 19,90 €

RIB EYE STEAK/ENTRECOTE

Besonders aromatisch, aus dem vorderen Rippenstück mit Fettkern

Particularly aromatic, from the front rib piece with fat core

Especialmente aromático desde la costilla frontal con núcleo graso

250g 23,90 €

350g 31,50 €

FILETSTEAK

Das edelste und zarteste Steak, völlig fett- und sehnenfrei, aus der Ochsenlende

The noblest and tenderest steak, completely fat and sinew-free, from the ox loin

El filete más noble y tierno, completamente gordo y sin tendones, del lomo de buey

200g 25,90 €

300g 35,50 €

PFEFFERSTEAK "EL PASO"

Filetsteak mit pikanten und scharfen Madagaskar – Pfefferrahmsauce

Fillet steak with spicy and hot Madagascar pepper cream sauce

Filete de res con Madagascar picante y picante - salsa de pimienta

300g 36,90 €

GORGONZOLAFILET

Filetsteak mit einer feinen Gorgonzolasauce und grünen Nudeln

Fillet steak with a fine gorgonzola sauce and green pasta

Filete de filete con salsa de gorgonzola fina y fideos verdes

200g 32,90 €

RANCHER STEAK

Filetsteak eingelegt in bunten Pfeffermantel

Fillet steak in colorful pepper coat

Filete de filete en colorido pimienta

300g 36,90 €

BEILAGEN / SIDE DISHES./ RECORTES

Ofenkartoffel¹⁶ mit Sauerrahm¹⁵
Baked potato with sour cream
Papa al horno con crema agria
4,00 €

Pommes frites¹⁶/French fries/papas fritas
3,50 €

Salzkartoffel¹⁶/Salt potatoes/papas hervidas
3,50 €

Bratkartoffeln¹⁶/fried potatoes/patatas fritas
4,00 €

Kartoffelecken¹⁶/Potato wedges/Gajos de papa
3,50 €

Kroketten¹⁶/croquettes/croquetas
3,50 €

Frisches Pfannengemüse/pan fried vegetables/
Verduras frescas de la sartén
4,50 €

Mangold –Kartoffelgemüse¹⁶/Swiss chard with
potatoes/Acelgas con patatas
4,50 €

Maiskolben/corn on the cob/mazorca de maíz
5,50 €

Djuvetschreis²³/vegetable rice/vegetable rice
3,50 €

Spätzle
3,50 €

Gebratene Champignons¹⁶/fried mushrooms/
Champiñón frito
4,50 €

Red Kidney – beans/frijoles rojos
3,50 €

Geröstete Zwiebeln/roasted onions/cebollas asadas
3,50 €

Gebackenes Knoblauchbrot²⁰/Baked garlic bread/
Pan de ajo
4,00 €

DIPS UND SAUCEN DIPS AND SAUCES DIPS Y SALSAS

Kräuterbutter¹⁵/Herb butter/Mantequilla de hierbas
1,50 €

Ajvar
2,50 €

Sauerrahm¹⁵/sour cream/crema agria
2,50 €

Guacamole^{11,16}
2,50 €

Pfefferrahmsauce/pepper cream sauce/
salsa de crema de pimienta
4,00 €

Champignonrahmsauce¹⁶/mushrooms cream sauce/
Salsa de crema de champiñones
4,00 €

Gorgonzolasauce¹⁵
4,00 €

Sauce Hollandaise^{12,15,16}
4,00 €

Sauce Bearnaise^{12,15,16}
4,00 €

Original „El Paso“ Chimichurri¹⁶ –
Sauce zum mitnehmen
/take away/para llevar
0,5 kg 7,00 €

SALATE & VEGETARISCH SALADS & VEGETARIAN ENSALADAS Y VEGETARIANAS

Bunter Salat¹⁶ Hähnchenstreifen

karamellierte Hähnchenbruststreifen an
Blattsalat¹⁶, Chia – Samen,¹⁹

Goji – Beeren und Parmesansplittern mit hausgemachtem
Dressing

Caramelised Chicken Breast Strips on Leaf Salad, Chia Seeds,
Goji berries and parmesan shavings with homemade
dressing

Tiras de pechuga de pollo caramelizadas en ensalada de
hojas, semillas de chía,
Bayas de Goji y virutas de parmesano con aderezo casero

15,50 €

Bunter Salatteller¹⁶ mit Rinderstreifen

Blattsalat mit gegrillten arg.

Rinderstreifen, Avocado¹⁶ – Würfeln,

Caschewkernen²² und Parmesansplittern,¹⁵

verfeinert mit unserem Honig – Senf¹⁷ - Dressing

Colorful salad plate with cattle strips, lettuce with grilled
arg. Beef strips, avocado cubes, cheese kernels and
parmesan shavings,
refined with our honey - mustard dressing

Colorido plato de ensalada con tiras de ganado, lechuga con
arg a la parrilla. Tiras de carne de res, cubos de aguacate,
granos de queso y virutas de parmesano, refinados con
nuestro aderezo de miel y mostaza

19,50 €

Bauernsalat¹⁶ mit lauwarmen Oktopus²⁵

rustikaler Bauernsalat mit herzhaften Fetakäse,¹⁵
Rucola¹⁶ und lauwarmem marinierten Oktopus

Peasant salad with lukewarm octopus Rustic farmer's salad
with hearty feta cheese, arugula and lukewarm marinated
octopus

Ensalada campesina con pulpo tibio Ensalada rústica de
granjero con abundante queso feta, rúcula y pulpo marinado
tibio

15,50 €

Gemüsegratin

verschiedenes frisches Gemüse mit Käse überbacken

Vegetable gratin various fresh vegetables with cheese

Gratinado de verduras varias verduras frescas con queso

12,50 €

FÜR DEN KLEINEN APPETIT FOR SMALL APPETITE PARA PEQUEÑO APETITO

Pljeskavica mit einer Kugel Djuvecreis²³ und Salat¹⁶

Pljeskavica (roasted minced meat) with a ball of Djuvec rice
and salad

Pljeskavica (carne picada asada) con una bola de arroz
Djuvec y ensalada

10,50 €

Lady Steak kleines Rindersteak mit einer Ofenkartoffel¹⁶ und Sauerrahm¹⁵ oder Pommes frites und Salat¹⁶

Lady Steak (small beef steak) with a baked potato
and sour cream or french fries and salad

Lady Steak pequeño filete de res con papas
al horno y crema agria o papas fritas y ensalada

15,50 €

Kleines Schweinenackensteak mit einer Ofenkartoffel¹⁶ und Sauerrahm¹⁵ oder Krokette¹⁶ und Salat¹⁶

Small pork neck steak with a baked potato
and sour cream or croquettes and salad

Filete pequeño de cerdo con papas al horno
y crema agria o croquetas y ensalada

13,90 €

Kinder Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Ketchup

Children's schnitzel "Wiener Art"
with French fries and ketchup

Escalope para niños "Wiener Art"
con papas fritas y salsa de tomate

9,00 €

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSE/ PLATOS PRINCIPALES

Pfefferspieß vom Filet und Rumpsteak am Spieß mit Pfefferrahmsauce¹⁵, Speck⁷, dazu Pommes frites,¹⁶ Grillgemüse und Salat¹⁶

Pepper skewer of fillet and rump steak on a skewer with pepper sauce, bacon and french fries, Grill vegetables and salad

Pimienta pincho y filete de lomo en una brocheta con salsa de pimienta, tocino y papas fritas, Parrilla de verduras y ensalada

19,50 €

El Paso Teller – ein Rinderfilet, Schweinefilet und Hüftsteak mit Champignonrahmsauce,^{15,16} Kroketten¹⁶ und Salat¹⁶

El Paso plate - beef fillet, pork tenderloin and hip steak with mushroom cream sauce, Croquettes and salad

Plato de El Paso: un filete de ternera, lomo de cerdo y filete de cadera con salsa de crema de champiñones, Croquetas y ensalada

20,50 €

Rumpsteak mit Fetakäse¹⁵ gefüllt, dazu Ofenkartoffel¹⁶ mit Sauerrahm¹⁵ und Salat¹⁶

Rump steak stuffed with feta cheese, served with baked potato sour cream and salad

Rumpsteak relleno de queso feta, servido con papa al horno con crema agria y ensalada

23,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,¹⁶ Preiselbeeren und Salat¹⁶

Wiener veal schnitzel with french fries, cranberries and salad

Schnitzel Wiener de ternera con papas fritas, arándanos y ensalada

22,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Pork schnitzel "Viennese style" with chips and salad

Schnitzel "estilo vienés" de cerdo con papas fritas y ensalada

13,90 €

Jägerschnitzel mit Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Hunter's schnitzel with french fries and salad

Escalope de cazador con papas fritas y ensalada

14,90 €

Schweinelende „Madagaskar“ mit Pfefferrahmsauce,¹⁵ Bratkartoffeln und Salat¹⁶

Pork loin "Madagascar" with pepper sauce, fried potatoes and salad

Lomo de cerdo "Madagascar" con salsa de pimienta, papas fritas y ensalada

17,00 €

Cordon bleu^{12,20} vom Schwein mit Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Pork Cordon bleu with french fries and salad

Cordón bleu de cerdo con papas fritas y ensalada

15,90 €

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce^{15,16} und Käse¹⁶ überbacken, dazu Kroketten¹⁶ und Salat¹⁶

Pork fillet with mushrooms cream sauce and cheese, with croquettes and salad

Solomillo de cerdo con salsa de crema de champiñones y queso, con croquetas y ensalada

17,50 €

Putenschnitzel Natur mit Rahmsauce¹⁵ und Champignons¹⁶, dazu Kroketten¹⁶ und Salat¹⁶

Turkey escalope with cream sauce and mushrooms, croquettes and salad

Escalope de pavo con salsa de crema y champiñones, croquetas y ensalada

15,50 €

Putensteak Gorgonzola mit feiner Gorgonzolasauce,¹⁵ grünen Nudeln²⁰ und Salat¹⁶

Turkey steak with fine gorgonzola sauce, green noodles and salad

Filete de pavo Gorgonzola con salsa fina de gorgonzola, fideos verdes y ensalada

16,50 €

„El Paso“ Pfanne verschiedene Filets in Rotweinsauce¹⁶ mit Champignons¹⁶ und Backpflaumen¹⁶, dazu Spätzle²⁰ und Salat¹⁶

"El Paso" pan various fillets in red wine sauce with mushrooms and prunes, Spätzle and salad

"El Paso" sartén varios filetes en salsa de vino tinto con champiñones y ciruelas pasas, Spätzle y ensalada

20,00 €

Lammkoteletts mit Bratkartoffeln¹⁶, Grillgemüse und Salat¹⁶

Lamb chops with fried potatoes, barbecue vegetables and salad

Chuletas de cordero con papas fritas, verduras a la barbacoa y ensalada.

22,50 €

GRILLSPEZIALITÄTEN/ GRILL SPECIALTIES/ GRILL ESPECIALIDADES

Rinderleber mit Bratkartoffeln,¹⁶ gebratenen Zwiebeln und Salat¹⁶

Beef liver with fried potatoes, fried onions and salad

Hígado de res con papas fritas, cebolla frita y ensalada.

13,90 €

Cevapcici mit Djuvecreis,²³ Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Cevapcici with Djuvecreis french fries and salad

Cevapcici con papas fritas y ensalada Djuvecreis

12,90 €

Raznjici mit Djuvecreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Raznjici with Djuvecreis, french fries and salad

Raznjici con Djuvecreis, papas fritas y ensalada

13,90 €

Pola – Pola Cevapcici und Raznjici mit Djuvecreis,²³ Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Pola - Pola Cevapcici and Raznjici with Djuvec rice, french fries and salad

Pola - Pola Cevapcici y Raznjici con arroz Djuvec, papas fritas y ensalada

13,90 €

Pljeskavica – scharf gewürztes Hacksteak mit Djuvecreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Pljeskavica - spicy minced steak with Djuvec rice french fries and salad

Pljeskavica - filete picado picado con papas fritas y ensalada de arroz Djuvec

13,90 €

Spezial Pljeskavica – mit Fetakäse¹⁵ gefülltes Hacksteak, dazu eine Scheibe Speck⁷, Djuvecreis,²³ Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Special Pljeskavica - mince steak stuffed with feta cheese, served with a slice of bacon, Djuvecreis, French fries and salad

Pljeskavica especial: carne picada rellena de queso feta, servida con una rebanada de tocino, Djuvec Reis, Papas fritas y ensalada

14,90 €

Grillteller – Hüftsteak, Schweinesteak, Hacksteak, und Speck⁷, dazu Pommes frites,¹⁶ Djuvetschreis²³ und Salat¹⁶

Grill plate - hip steak, pork steak, minced steak, and bacon, served with French fries, Djuvetschreis and salad

Plato a la parrilla: filete de cadera, filete de cerdo, filete picado y tocino, servido con papas fritas, Djuvetschreis y ensalada

16,90 €

Schweinesteak gefüllt mit Schafskäse,¹⁵ dazu Djuvetschreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶

Pork steak filled with sheep's cheese, served with Djuvetschreis, French fries and salad

Filete de cerdo relleno de queso de oveja, servido con Djuvetschreis, papas fritas y ensalada

16,50 €

Mediterraner Teller – Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, Kotelett, Schweinefilet, Speck⁷, Pommes frites,¹⁶ Djuvetschreis²³ und Salat¹⁶

Mediterranean dish - mince steak stuffed with feta cheese, chop, pork fillet, bacon, French fries, Djuvetschreis and salad

Plato mediterráneo: carne picada rellena de queso feta, chuleta, filete de cerdo, tocino, papas fritas, Djuvetschreis y ensalada

16,90 €

**FÜR ZWEI ODER MEHR
PERSONEN
FOR TWO OR MORE
PEOPLE
PARA DOS O MÁS
PERSONAS**

Grill Platte /Grill plate/ Bandeja de parrilla

**Pljeskavica, paniertes Schweineschnitzel, Schweinesteak,^{12,20}
Raznjici, Cevapcici, Djuvetschreis²³, Pommes frites¹⁶ und Salat¹⁶**

Pljeskavica, pork schnitzel, pork steak, Raznjici, Cevapcici,
Djuvetschreis, French fries and salad

Pljeskavica, escalope de cerdo empanado, filete de cerdo,
Raznjici, Cevapcici, Djuvetschreis, Papas fritas y ensalada

pro Person 17,50 €

Diplomaten Platte/ Diplomatic plate/ Plata diplomática

**Rumpsteak, Schweinelende, Cordon bleu^{12,20}, Krokette¹⁶,
Champignons¹⁶, Gemüse und Salat¹⁶**

Rump steak, pork loin, cordon bleu, croquettes,
mushrooms, vegetables and salad

Rump steak, lomo de cerdo, cordon bleu, croquetas,
champiñones,
verduras y ensalada

pro Person 21,50 €

FISCH/ FISH/ PESCADO

**Tintenfische¹³ „Dalmatinische Art“ mit Mangold¹⁶ –
Kartoffelgemüse,
Knoblauch, Olivenöl und Salat¹⁶**

Squid "Dalmatian style" with chard - potato vegetables,
garlic, olive oil and salad

Chipirónes "estilo dalmata" con acelgas - verduras de
patata, ajo,
aceite de oliva y ensalada

18,50 €

**Garnelen¹⁴ vom Grill an Mediterranem Grillgemüse,
Olivenöl, Salzkartoffeln¹⁶ und Salat¹⁶**

Grilled prawns on Mediterranean grilled vegetables, olive oil,
boiled potatoes and salad

Langostinos a la parrilla sobre verduras mediterráneas a la
plancha, aceite de oliva, patatas hervidas y ensalada

22,90 €

**Seezunge¹³ vom Grill mit Mangold¹⁶ – Kartoffelgemüse,
Knoblauch, Olivenöl und Salat¹⁶**

Grilled sole with chard - potato, garlic, olive oil and salad

Lenguado a la plancha con acelgas - patata, ajo, aceite de
oliva y ensalada

25,50 €

**Dorade¹³ „Royal“ vom Grill mit Mangold¹⁶ –
Kartoffelgemüse, Knoblauch, Olivenöl und Salat¹⁶**

Grilled Dorade fish "Royale" with chard - potato, garlic,
olive oil and salad

Dorade a la parrilla "Royale" con acelgas - papa,
ajo, aceite de oliva y ensalada

22,90 €

**Zanderfilet¹³ mit Mangold¹⁶ – Kartoffelgemüse,
Knoblauch, Olivenöl und Salat¹⁶**

Pike perch fillet with chard, garlic, olive oil and salad

Filete de lucioperca con acelgas, ajo, aceite de oliva y
ensalada

21,90 €

**Lachssteak¹³ vom Grill mit Krabbenrahmsauce,^{14,15}
Mediterranen Grillgemüse, Salzkartoffeln¹⁶ und Salat¹⁶**

Grilled salmon steak with crab cream sauce, Mediterranean
grilled vegetables, boiled potatoes and salad

Filete de salmón a la plancha con salsa de crema de
cangrejo, verduras mediterráneas a la parrilla, papas
hervidas y ensalada

21,90 €

FAJITAS EL PASO

Hier werden die Zutaten einzigartig gewürzt und angebraten und anschließend auf einer Steinplatte serviert.

Dazu reichen wir warme Weizentortillas,²⁰ Salat,¹⁶ geriebenen Käse¹⁵ und dreierlei Cremes.¹⁵

All ingredients are flavoured with a special spice mix, roasted and served sizzling hot on the stone plate. Accompanied with warm wheat tortillas, salad, grated cheese and three different cream dips.

Aquí los ingredientes son sazonados y fritos, y luego se sirven en un plato de piedra. También servimos tortillas de trigo caliente, ensalada, queso rallado y tres tipos de cremas.

Fajita „Vegetariana“ mit frischem Gemüse¹⁶
fresh market vegetables
con verduras frescas del mercado.
15,80 €

**Fajita „Carne“ mit Rindersteakstreifen
und frischem Gemüse¹⁶**
strips of beef steak and stewed vegetables
con tiras de bistec y verduras frescas.
19,80 €

**Fajita „Pollo“ mit Hähnchenbruststreifen
und frischem Gemüse¹⁶**
chicken breast fillet and stewed vegetables
con tiras de pechuga de pollo y verduras frescas.
17,80 €

**Fajita „Mixto“ mit Hähnchen-
und Rindersteakstreifen frischem Gemüse¹⁶**
strips of chicken and beef steak and stewed vegetables con
tiras de pollo y
ternera de verduras frescas.
18,80 €

DESSERT DESSERT POSTRE

Gemischtes Eis^{1,11,15} mit Schlagsahne

Mixed ice cream with whipped cream

Helado mixto con crema batida

4,90 €

**Vanilleeis^{1,11,15} wahlweise mit heißer Schokolade, mit heißen
Himbeeren¹⁶ oder heißen Kirschen und Schlagsahne**

Vanilla ice cream optionally with hot chocolate,
with hot raspberries or hot cherries and whipped cream

Helado de vainilla opcionalmente con chocolate caliente,
con frambuesas o cerezas calientes y crema batida

5,90 €

**Hausgemachte Palatschinken^{12,15,20}
wahlweise mit Vanilleeis, mit Konfitüre oder Nutella**

Homemade pancakes either with vanilla ice cream, with jam
or Nutella

Panqueques caseros con helado de vainilla, mermelada o
Nutella

6,50 €

**Heißer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis -
Bourbon Vanillesauce und Schlagsahne^{1,11,12,15,20}**

Apple strudel with bourbon vanilla ice cream -
Bourbon vanilla sauce and whipped cream

Strudel dede manzana con helado de vainilla bourbon -
salsa de vainilla Bourbon y crema batida

6,90 €