

Original Argentinisches Steakhaus



*Speisen-
und
Getränkekarte*

Berliner Platz 11-13 · 41061 Mönchengladbach · Telefon 0 21 61 / 1 60 17



Mittagskarte

<i>Frischer Lachs, gegrillt</i>	18,50
<i>Kleiner Sahnepopf „La Pampa“^{3,4,13}</i>	17,50
<i>Argent. Steak mit Sauce Art Béarnaise oder Pfeffersauce^{3,4,13}</i>	20,80
<i>3 kleine Rinderfiletspieße in Knoblauchöl gebraten¹³</i>	18,50
<i>Kleiner Mixgrill Lamm-Rind-Schwein¹³</i>	19,70
<i>Asado-Rippchen, 350g mit Knoblauch¹³</i>	18,20
<i>Schweine-Filet mit Sauce Art Béarnaise</i>	17,50
<i>Lammkeule, gegrillt mit Knoblauch¹³</i>	16,40
<i>Schweine-Filet mit pikanter Pfeffer-Sauce^{4,13}</i>	17,50
<i>Putensteak, gegrillt mit Sauce Art Béarnaise</i>	15,90
<i>4 Lammkotelettes, gegrillt¹³</i>	19,20
<i>Gemischter Fischteller</i>	19,70
<i>Gambas, Lachs, Babycalamares, Doradenfilet</i>	
<i>Rindfleischspieß mit Paprika und Zwiebeln</i>	19,70
<i>Hamburger „La Mamadera“ hausgemachte Spezialität aus Filet, Roastbeef und Hüfte – mit Käse, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Tomate und hauseigener Hamburgersauce</i>	14,90

*Als Beilage: Folienkartoffel, Pommes frites, Reis (enthält Käse)^{1,4},
Kroketten⁴ oder Papas Bravas.*

Andere Beilagen servieren wir Ihnen gerne gegen Aufpreis.

Alle Gerichte erhalten Sie mit einem kleinen gemischten Salat^{1,3}.

Entradas - Vorspeisen

<i>Paprika gegrillt u. mit Schafskäse gefüllt</i>	10,70
<i>Champignons al Jerez con crema picante</i> ¹³ <i>pikante Champignons mit Zwiebeln in Sherry-Sahne-Sauce</i>	10,50
<i>3 Pinchitos de Lomo al ajo picante</i> ¹³ <i>3 kleine Rinderfiletspieße mit Knoblauch - pikant</i>	13,10
<i>Feine Artischockenherzen</i> ^{3,4,5} <i>gegrillt</i> <i>mit einem Hauch von Knoblauch</i>	11,90
<i>Lachscarpaccio und Avocados</i> ¹³ <i>hauchdünn geschnitten mit Avocados u. Zwiebeln</i>	15,20
<i>Jamon Serrano Reserva</i> ^{2,3} <i>luftgetrockneter Serrano-Schinken</i>	13,10
<i>Jamon Serrano Reserva con Melon</i> ^{2,3} <i>Serrano-Schinken mit Melone</i>	14,10
<i>Cocktail de Langostinos</i> ⁸ / <i>Camarones</i> <i>Krabben-Cocktail aus Chile / Camarones</i>	15,20
<i>Carpaccio vom argent. Rinderfilet</i> <i>mit gehobeltem Gran Padano, Kapern, Zwiebeln, Zitronen-Öl-Dressing</i>	15,20
<i>Carpaccio auf Rucicola-Salat</i> <i>mit gehobeltem Gran Padano, Kapern, Zwiebeln, Zitronen-Öl-Dressing</i>	16,40
<i>Pata Negra</i> ^{2,3} <i>-Iberischer Schinken Bellota</i> <i>die Weltspezialität der Spanier ** 3 Jahre Lagerung**</i>	26,30
<i>Argent. Grillwurst</i> ^{1,2} <i>und Blutwurst</i> ⁴ <i>vom Grill</i>	10,80
<i>Provolone-Käse nach La Pampa-Art</i>	10,50
<i>2 Empanadas de Carne „á la Clotilde“</i> <i>Argent. Fleischtaschen hausgemacht</i> <i>Spezialität aus Argentinien</i>	9,80
<i>Rote Beete Carpaccio</i> <i>mit Feldsalat, roten Zwiebeln, Schafskäse und</i> <i>einer Kernemischung an Honig-Senfauce</i>	10,90

Sopas - Potages - Suppen

<i>Sopa Carbonada</i> ^{3,4,13} <i>argent. Gulaschsuppe</i>	7,50
<i>Crema de Tomates</i> ^{3,4,13} <i>Tomatencremesuppe</i>	6,50
<i>Fischsuppe „La Pampa Spezial“</i> ¹³ <i>mit Lachs, Garnelen, Seeteufel, Muscheln, etc.</i>	13,10



Fisch - Vorspeisen

<i>Austern nach Saison</i>	pro Stück 4,20
<i>Mejillones - überbackene Muscheln</i> ¹³ <i>mit Gran Padano, Tomaten und Zwiebeln</i> ^{3,4}	9,90
<i>Gambas al Ajillo</i> ^{1,3} <i>geb. Garnelen in Öl und Knoblauch, scharf</i>	16,40
<i>½ Pfund Gambas a la Plancha mit Alioli</i> ^{1,3} <i>gebratene Garnelen mit Alioli</i>	15,90
<i>1 Pfund Gambas a la Plancha mit Alioli</i> ^{1,3} <i>gegrillt</i>	30,60
<i>Colas Langostinos de la Parrilla con Alioli</i> ^{1,3} <i>Langostino-Schwänze vom Holzkohlengrill mit Alioli und Reis</i>	33,80
<i>Baby Calamares - kleine Tintenfische, gegrillt</i> <i>mit Knoblauch und Zitrone</i>	14,20
<i>Boquerones</i> <i>kleine Silbersardellen, gebacken u. Alioli</i> ^{1,3}	10,90

Ensaladas - Salate

<i>Avocado-Salat</i> <i>mit Zitrone, geh. Zwiebeln und Oliven</i>	9,80
<i>Rucicola-Serrano-Schinken-Salat</i> <i>gehobelter Parmesan, Sherry-Tomaten, Olivenöl, Balsamico Essig</i>	14,10
<i>Rinderfiletspitzen auf Salat, warm*</i> <i>frische Champignons, gegrillte Paprika und Tomaten, Zwiebeln</i>	17,50
<i>Salat mit Lachs (gebeizt) und Gambas, warm*</i> <i>Eis- und Feldsalat, frische Champignons, Tomaten, Zwiebeln</i>	16,40
<i>Putenbrust auf Salat, warm*</i> <i>frische Champignons, Schinken, Tomaten, Ei</i>	16,40
<i>Tomatensalat / Gurkensalat / Maissalat*</i>	7,80
<i>Tomate con Alcachofas*</i> <i>Tomaten - Artischockenherzen - Salat</i> ^{3,4,5}	8,60
<i>Tomate con Maiz*</i> <i>Tomaten - Mais - Salat</i>	7,50
<i>Mexikanischer roter Bohnensalat*</i>	6,20
<i>Ensalada Mixta*</i> <i>gemischter Salat</i>	7,50
<i>Ensalada Especial „La Pampa“, klein*</i> <i>Spezial-Salat: Eisbergsalat, Tomaten, Mais, Ei, Käse, Zwiebeln, Artischocken</i> ^{3,4,5} <i>und Palmherzen</i> ³	11,90
<i>Ensalada Especial „La Pampa“*</i>	15,30

*La Pampa-Dressing^{1,3}



Carnes - Fleisch - Meats



	200gr.	300gr.	450gr.		200gr.	300gr.	450gr.
Bife de Cuadril Argent. Hüfte <i>zart, vom Holzkohlengrill</i>	18,90	27,90	39,90	Bife Ancho Entrecote <i>Rib-eye, das beliebte Steak in Argentinien</i>	34,90	49,90	
Bife de Chorizo Roastbeef - Sirloin <i>herzhaft, das Steak der Argentinier</i>	21,90	32,90	49,90	Bife a la Pimienta Arg. Pfeffersteak <i>Peppercornsteak vom Roastbeef</i>	22,90	33,90	50,90
Bife de Lomo Filetsteak <i>Tenderloin-Filet de Boef, königlich, zart gegrillt</i>	27,90	40,90	60,90	Bife a la Pimienta Pfeffersteak <i>aus der Hüfte</i>	19,90	28,90	40,90
Kleines argent. Steak mit gem. Salat und Pommes Frites				18,60			

Schwein vom Holzkohlengrill

Schweinefiletspieß 350gr. <i>scharf mit Zwiebeln und Speck^{2,3}</i>	22,90
Schweinefilet <i>in pikanter Pfeffer-Champignon-Sauce^{3,4}</i>	22,90
Asado de Tira de Cerdo 500gr. ¹³ <i>Asado Schweinerippchen (mit Knoblauch)</i>	21,90
Schweinefilet gegrillt <i>mit frischen Pfifferlingen a la crema^{3,4}</i>	23,90

Lamm vom Holzkohlengrill

4 ganze Lammfilets ¹³ <i>Knoblauch und Petersilie</i>	31,90
6 Lammkoteletts ¹³ <i>Knoblauch und Petersilie</i>	37,90
Lamm-Mixgrill ¹³ <i>Lammkoteletts, Filet- u. Keulensteak (mit Knoblauch)</i>	35,90
Lammkeulensteak 250gr. ¹³ <i>Knoblauch und Petersilie</i>	21,90
Lammkrone mit Knochen am Stück gegrillt ¹³ <i>ca. 400gr. - Spezialität aus Südargentinien-Patagonien, mit Knoblauch und Beilage</i>	39,90

Spezialitäten

T-Bone Steak <i>Herkunft auf Anfrage</i>	pro 100g	9,90
Hamburger „La Mamadera“ <i>hausgemachte Spezialität aus Filet, Roastbeef und Hüfte – mit Käse, Zwiebeln, Mais, Eisbergsalat, Tomate und haus eigener Hamburgersauce</i>		14,90
Chateaubriand für 2 Personen 600gr. <i>Filet aus der Mitte, mit Speckbohnen, Sauce Art Béarnaise und Babykartoffeln</i>		84,90

Geflügel

Putenbrust vom Grill	19,90
Brocheta Asada de Pavo <i>gegrillter Putenspieß</i>	21,90
Pechuga de pollo al lemon <i>Maishähnchenbrustfilet in Zitronenbutter</i>	23,90

Acompanamientos - Beilagen

Papa Asada <i>Folienkartoffel, Kräuterbutter^{1,3} oder Sauerrahm</i>	4,50	Portion Reis ^{1,4} <i>enthält Käse</i>	3,50
Papas Fritas <i>Pommes Frites oder Croquetàs</i> ⁴ <i>Krokette</i>	4,30	Papas Bravas <i>frische Kartoffelwürfel mit Knoblauch, scharf</i>	4,20
Papas Fritas de Batatas dulces <i>Frittierte Süßkartoffeln</i>	5,20	Hummersauce ^{1,4,13}	6,90
Choclo Asado <i>Maiskolben gebraten, Kräuterbutter^{1,3}</i>	4,20	Sauce nach Art Béarnaise	4,50
Cebollas Asadas <i>Portion geb. Zwiebeln</i>	4,30	Portion gebratener Speck ^{2,3}	4,00
Espinaca a la crema <i>Spinat, Knoblauch und Sahne</i>	5,90	Champignon-, Pfifferling-Sauce ^{3,4,13} <i>oder Grüne Pfeffer-Sauce</i> ^{3,4,5,13}	4,90
Broccoli natur	4,90	Nachbestellung von	
Broccoli Gratin	5,90	Brot, Saucen ¹³ <i>oder Kräuterbutter</i>	2,50
Los Porotos Mejicanos picantes <i>mexik. dicke weiße Bohnen³ in scharfer Sauce</i>	5,90	Gebratene Banane	3,50

Fisch - Spezialitäten



Der Chef empfiehlt

1 Pfund Gambas mit Alioli	30,60	Bife de Cuadril con pimienta verde ¹³ argent. Hüfte, 250gr., mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce ⁵ und Beilage	26,80
Langostinos con Salsa de Homard y Pimienta Verde Langostino Schwänze mit gr. Pfeffer ⁵ - u. Hummersauce ^{1,4,13} und Reis ^{1,4}	31,80	Argentinisches Steak 250gr. mit Sauce Art Béarnaise und Papa Bravas	26,80
Salmón a la Plancha Lachs mit Sauce Art Béarnaise oder Limonen-Sauce u. Reis ^{1,4}	23,70	Argentinisches Hüftsteak 250gr. ¹³ mit Pfifferlingen in Sauce und Beilage	27,90
Salmón con Salsa de Crema Homard y camarones Lachs in Hummer-Sahnesauce ^{1,4,13} mit frischen Krabben und Reis ^{1,4,13}	29,60	Argentinisches Filetsteak 200gr. ¹³ mit Pfifferlingen in Sauce und Beilage	30,70
Filet de Dorade con Salsa de Crema Homard y camerones Doradenfilet mit Hummerkrabbensauce ^{1,4,13}	26,30	Sahnetopf „La Pampa“ ¹³ Geschmetzeltes vom Roastbeef und Filet in feiner Pfeffer ⁵ - Champignon - Sahnesauce ^{3,4} mit Reis ^{1,4}	25,10
Frische Dorade Royal gegrillt auf Wunsch am Tisch filetiert, mit Beilage	26,20	Parrillada Mixta Especial ¹³ – nur auf Anfrage – Mixed Grill, versch. Fleischsorten und 2 argent. Grillwürste ^{1,2} , serviert auf dem Tischgrill	43,50
Arg. Angus Filet ca. 200gr. mit 1 Riesengarnele (Black Tiger/Jumbo)	54,90	Parrillada Carne Especial ¹³ – nur auf Anfrage – Mixed Grill, ohne Schweinefleisch	47,80
Parrillada de Mariscos y Pescado 450gr. Fisch-Mixed Grill, große Auswahl auf Wunsch filetiert	38,00	Filet Argentina - Argent. Rinderfilet mit Langostinoschwänzen, gr. Pfeffer ⁵ , Reis ^{1,4} in einer Hummer-Sahnesauce ^{1,4,13}	36,20
„Black Tiger“ Langostinos wild gefangen ca. 250gr., mit Reis und Hummersauce ^{1,4}	47,90	Bife de Lomo con Champignones a la crema ¹³ argent. Rinderfilet, 200gr., mit Champignons a la crema ^{3,4} und Beilage	29,90
Gegrillter Seeteufel mit 2 Langostinoschwänzen und 1 Beilage	31,70	Brocheta Asada Rinderfiletspieß, Paprika und Zwiebeln	23,90
Colas Langostinos de la Parrilla con Alioli ^{1,3} Langostino-Schwänze vom Holzkohlengrill mit Alioli und Reis	31,80	Gran Bife de Lomo Buenos Aires, 300gr. 200gr. Rinderfilet mit Speck u. Knoblauch gespickt, Beilage u. Sauce Art Béarnaise	42,70 37,20
Filet de Rodaballo Steinbuttfilet pro 100 gr.	9,90	Baby Beef für 2 Personen 500gr. Roastbeef mit Cognac, Sahne, Champignons, gr. Pfeffer ⁵ und 2 Beilagen	65,90
		Argent. Sahne-Pfeffer ⁵ - Angus Filetsteak mit Cognac flambiert, Beilage 200gr.	31,80
		Argent. Sahne-Pfeffer ⁵ - Angus Filetsteak mit Cognac flambiert, Beilage 300gr.	41,70

Als Beilagen können Sie wählen zwischen Papas Bravas, Folienkartoffel, Pommes frites, Kroketten ⁴ und Reis (enthält Käse) ^{1,4}

Postres - Nachspeisen

Dessertwagen **Postres del Buffet** Auswahl klein	10,40	Banana Flambee flambierte Banane, Coruba Rum, Eis ¹ und Licör ⁴³	8,90
Auswahl groß	16,40	Higos Frescos Flambee frische Feigen, Vanilleeis ¹ und Pernod, flambiert	9,80
Flan Casero con Crema hausgemachter Eierkaramel mit Sahne	7,90	Vanilleeis ¹ mit Cointreau u. heißen Schattenmorellen	6,90
Crema Catalana ¹ - Crème Bruleé	6,50	Tiramisú ¹ mit Schokoladensauce u. Sahne	7,50
Kiwis mit Vanilleeis ¹ und Sahne	6,20	Manchego-Käseplatte	13,50
Copa Bariloche Vanilleeis ¹ mit heißer Schokolade und Sahne	6,30	Kaffee ⁶ / Tee / Espresso ⁶	3,20
Panna Cotta	6,20	Latte Macchiato ⁶ / Milchkaffee ⁶ / Cappuccino ⁶	4,00
Mousse au Chocolat	7,20		

Erkundigen Sie sich nach unseren Dessert- und Portweinen.



Getränkekarte



Cervezas - Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,20l	2,90
Bitburger Pils	0,50l	6,20
Bolten Uralt	0,20l	2,90
Bolten Uralt	0,50l	6,20
Alt Schuss	0,20l	2,90
Pils Schuss	0,20l	2,90
Krefelder	0,20l	2,90
alkoholfreies Bier	0,33l Flasche	2,90
Franziskaner Hefeweizen	0,30l	4,40
Franziskaner Hefeweizen	0,50l	6,90
Franziskaner alkoholfrei	0,50l Flasche	6,50



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Sprudel oder still	0,25l Flasche	3,00
Mineralwasser Medium oder still	0,70l Flasche	6,50
Sprite	0,20l Flasche	3,00
Coca Cola/light/zero ^{1,6,8,9}	0,20l Flasche	3,00
Fanta ^{1,3}	0,20l Flasche	3,00
Apfelsaft	0,25l Flasche	3,20
Schwepes Ginger Ale ¹	0,20l Flasche	3,00
Schwepes Tonic Water ⁷	0,20l Flasche	3,00
Schwepes Bitter Lemon ⁷	0,20l Flasche	3,00
Orangensaft frisch gepresst	0,20l	7,50
Tomatensaft	0,20l Flasche	3,00
Iced Tea	0,33l Flasche	4,50

Spirituosen 2cl

Malteser Kreuz Aquavit	3,80
Aalborg Jubiläums-Aquavit	4,20
Tequila	4,20
Pisco Capel (Chile)	4,20
Wodka	4,20
Grappa Reserva	6,90
Ramazotti	4,50
Averna	4,50
Fernet Branca	4,00
Hierbas	4,20
Jägermeister	4,90
Aguaardiente Orujo gallego	5,90
Sambuca	4,50

Aperitifs 5cl

Martini rosso ⁵ / bianco ⁵ / dry ⁵	5,50
Aperol Spritz	7,50
Sherry, medium / cream / dry	4,90
Ricard, Eis, Wasser	5,90
Campari ¹ , Eis und Soda	6,90
Campari ¹ mit Orange	7,80
Portwein ⁵ rot/weiß	5,50
Cynar ¹	5,50

Liköre 2cl

Cointreau	5,90
Grand Marnier	5,90
Likör 43 ¹	5,90
Bailey's Irish-Cream ^{3,6}	6,90
Tia Maria	6,90
Crema Catalana	5,90

Cognac & Brandy 2cl

Osborne	6,00
Carlos I	7,90
Cardenal Mendoza	9,50
Lepanto	9,50
Duque de Alba	9,50
Remy Martin	8,80
1866 Gran Reserva	13,50
Calvados	6,90

Longdrinks & Cocktails

Pisco sour ^{2,3} „Der Hausaperitiv“	7,50
Cocktail Martini dry Gordon Gin	6,90
Cubra libre - Bacardi Rum, Cola ^{1,3,6}	6,90
Gin Tonic ⁷ Gordon	9,00
Gin Tonic ⁷ especial	11,50
Bloody Mary	7,90

Whisky 2cl

Johnny Walker, Red Label	6,90
Johnny Walker, Black Label	8,90
Jim Beam	6,50
Chivas Regal	8,90
Jack Daniels	8,50
Mac Callan	13,50



Sangria - Offene Weine - Champagner



Sangria Casera Hausgemachter Sangria

Sangria „La Pampa“ ^{1,3,5}	0,2l	8,00
Sangria „La Pampa“ ^{1,3,5}	0,5l	19,50
Sangria „La Pampa“ ^{1,3,5}	1,0l	36,00

Offene Weine

Argentinien / Chile

Argentinische Weine aus Mendoza	0,2l	8,20
Rot / Weiß / Rosé	0,5l	17,90
Chilenische Weine aus Colchagua	1,0l	30,90
Rot / Rosé	Magnum	48,00

Rioja

Spanischer Wein aus Rioja	0,2l	8,20
Rot / Weiß / Rosé	0,5l	17,90
	1,0l	30,90
	Magnum	48,00

Eine genauere Beschreibung unserer Hausweine finden Sie in der separaten Weinkarte, hier bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl weiterer Weine.

Champagner Veuve clicquot Ponsardin

Brut 0,7l	145,00
Brut Piccolo 0,375l	77,50

Cava & Prosecco

Prosecco Piccolo	6,70
Cava Brut Piccolo	8,90
Prosecco 0,7l	26,50
Cava Brut Codorniu 0,75 l	39,00

Dessertweine

Fragen Sie uns nach unseren saisonal variierenden Vintage-Portweinen und Spätlese-Dessertweinen.

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Legende:

- | | |
|--|---------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 chininhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Süßungsmittel |
| 3 mit Antioxidantien | 9 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker (Hefeextrakt) | 10 geschwärzt |
| 5 mit Schwefeldioxid; Sulfite | 11 gewachst |
| 6 koffeinhaltig | 12 gentechnisch verändert |
| | 13 mit Alkohol |

Für Allergiker:

Fragen Sie nach unserer Allergienkarte!



Party-Service / Catering



Steaks, argentischer Asado (typisch argentinischer Mixgrill); kaltes/warmes Buffet; Spanferkel/Lamm am Spieß; spanische Tapas.



Messe-Catering, Fingerfood;
Weine aus Chile/Argentinien.
Mit Holzkohlengrill und südamerikanischer
Folklore. Unser Angebot nach Ihren
Wünschen.



Geschirr, Standtische, Schirme,
Zapfanlagen, Kühlmöbel und alles,
was wir für unseren Service brauchen,
stellen wir zur Verfügung.



Informieren Sie sich.

www.la-pampa.de