

## Suppen

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>GaUCHO Suppe</b> <sup>1</sup>                                    | 5,80 |
|   | Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack, dazu Brot |      |
| 2 | <b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>1</sup>                         | 5,80 |
|   | mit Paprika und Fleisch, dazu Brot                                  |      |
| 3 | <b>Franz. Zwiebelsuppe</b> <sup>9</sup>                             | 5,80 |
|   | mit Weißwein gekocht und Käse überbacken                            |      |

## Balkan Spezialitäten vom LAVA Grill

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 8  | <b>Cevapcici</b> <sup>1,2</sup>  | 14,90 |
|    | Hackröllchen aus Rind - und Schweinefleisch, Pommes frites und Djuwetschreis   |       |
| 9  | <b>Raznjici</b> <sup>1</sup>   | 15,90 |
|    | 2 Schweinefleisch-Spieße<br>Pommes frites und Djuwetschreis  |       |
| 10 | <b>Plescavica</b> <sup>1,2</sup>   | 16,50 |
|    | Hacksteak, Pommes frites und Djuwetschreis   |       |
| 11 | <b>Plescavica - gefüllt</b> <sup>1,2</sup>   | 17,40 |
|    | Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Pommes frites und Djuwetschreis  |       |
| 12 | <b>Spezial-Grillteller</b> <sup>1,2</sup>  | 18,90 |
|    | Raznijici, Kotelett, Cevapcici, Leber<br>Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse                                     |       |
| 13 | <b>Hajducki Cevap</b> <sup>1,2</sup>   | 22,90 |
|    | 2 kleine Schweinefilets und 2 kleine Rumpsteak, Speck auf Spieß, geröstete Zwiebeln, Pommes frites und Djuwetschreis |       |
| 14 | <b>Lustiger Bosnier</b> <sup>1,2</sup>   | 24,50 |
|    | Schnitzel aus Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse                      |       |
| 15 | <b>Schiwago Teller</b> <sup>1,2</sup>  | 23,90 |
|    | verschiedene Fleischsorten auf Spießern, Schafskäse, Pfirsich, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse               |       |

## Balkanplatten - ab 2 Personen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 20 | <b>Dubrovnik-Platten</b> <sup>1,2</sup>   | 44,00  |
|    | Hacksteak, Kotelett, kleines Schweinefilet, Rumpsteak auf Toast mit Spiegelei, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse ... am Tisch flambiert   |        |
| 21 | <b>Mixed-Grill</b> <sup>1,2</sup>   | 44,00  |
|    | Schweinespieß, Kotelett, Cevapcici, kleines Rumpsteak, Schweineleber, Speck, Tomaten und Pepperoni, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse   |        |
| 22 | <b>Epigram</b> <sup>1,2</sup>   | 48,00  |
|    | Hacksteak, kleines Schweinefilet, Rumpsteak, Schnitzel "Wiener Art", Spiegelei, Champignonsauce, Kräuterbutter, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse   |        |
| 24 | <b>Sablja ... ab 4 Personen</b> <sup>1,2</sup>  | 100,00 |
|    | Großer Spieß: Hacksteak, Kotelett, Schweinefilet, Rumpsteak, Tomaten, Apfel, Orange auf Spieß mit Speck, panierte Bananen, Pommes frites, Djuwetschreis und Gemüse ... am Tisch flambiert, inkl. 1 Flasche Wein |        |

**Zu allen Hauptgerichten und Balkan-Spezialitäten servieren wir einen Argentina Salat!**

## Kinderteller für unsere »Kleinen Gäste«

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 60 | <b>Micky Mouse</b> <sup>1,2</sup>                          | 8,40  |
|    | Hackfleischröllchen mit Pommes frites und Ketchup          |       |
| 61 | <b>Winnetou</b> <sup>1,2</sup>                             | 8,40  |
|    | Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup     |       |
| 62 | <b>Captain Seebär</b> <sup>1,2</sup>                       | 8,40  |
|    | Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup                |       |
| 63 | <b>Tarzan-Steak</b> <sup>1,2</sup>                         | 13,90 |
|    | kleines saftiges Rindersteak mit Pommes frites und Ketchup |       |

Wir haben für Zusatzstoffe und Allergene eine Extra-Speisekarte vorliegen, diese bitte bei Bedarf von unseren Mitarbeitern erfragen. Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, die der Pflicht der Kenntlichmachung unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer darauf hin.

**Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die erforderlichen Hinweise:**

1) mit Farbstoff, 2) konserviert, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Milcheiweiß, 9) mit Süßungsmittel

## Steaks vom LAVA-GRILL

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 30 | <b>Argentina Steak - 200 g</b> <sup>1,2,7</sup>   | 25,90 |
|    | Argentinisches Rumpsteak. Ein mächtiges Steak aus dem Rücken, ohne Fettrand                                 |       |
| 31 | <b>Pfeffersteak - 200 g</b> <sup>1,2</sup>  | 27,90 |
|    | das zarte Stück vom Rinderfilet, in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer                      |       |
| 32 | <b>Filetsteak - 180 g</b> <sup>1,2</sup>  | 25,90 |
|    | das Beste vom Besten - das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert            |       |
| 33 | <b>Filetsteak - 230 g</b> <sup>1,2</sup>  | 31,00 |
|    | das Beste vom Besten - das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert            |       |
| 34 | <b>Rumpsteak - 200 g</b> <sup>1,2</sup>   | 24,90 |
|    | Argentinisches Rumpsteak, kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt |       |
| 35 | <b>Rumpsteak - 250 g</b> <sup>1,2</sup>   | 27,00 |
|    | Argentinisches Rumpsteak, kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt |       |
| 36 | <b>Hüftsteak - 250 g</b> <sup>1,2</sup>   | 22,90 |
|    | aus der argentinischen Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack |       |
| 37 | <b>Rib-Eye-Steak - 200 g</b> <sup>1,2</sup>   | 26,90 |
|    | (Entrecote) aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart               |       |
| 38 | <b>Rib-Eye-Steak - 300 g</b> <sup>1,2</sup>   | 31,90 |
|    | (Entrecote) aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart               |       |
| 39 | <b>T-Bone-Steak - ca. 500 g</b> <sup>1,2</sup>  | 33,00 |
|    | das Premium Steak am Knochen  |       |

## XXL Steaks

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 44 | <b>Rumpsteak - ca. 400 g</b> <sup>1,2</sup>   | 39,90 |
|    | fettarm, kräftig und herzhaft im Geschmack, aus dem Rücken, Beilagen nach Wahl ...                                    |       |
| 45 | <b>Rib-Eye-Steak - 400 g</b> <sup>1,2</sup>   | 39,90 |
|    | (Entrecote) aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart. Beilagen nach Wahl ... |       |

## DRY AGED STEAKS

Das Steak für Kenner und Genießer!

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 26 | <b>»DRY AGED« Rumpsteak</b>            | 35,00 |
|    | 6 - 7 Wochen trocken gereift ca. 250 g |       |
| 27 | <b>»DRY AGED« Entrecote</b>            | 35,00 |
|    | 6 - 7 Wochen trocken gereift ca. 250 g |       |



**DRY AGED Rumpsteak und DRY AGED Entrecote von der deutschen Farse vom Lavagrill**

### Zu unseren Steak - Menüs

reichen wir einen Argentina Salat vorweg, dazu Baked Potato sowie ein Argentina Brot

## Vom LAVA-GRILL

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 48 | <b>Rinderfilet »Feuerland« - 200 g</b> <sup>1, 2</sup>   | 24,90 |
|    | 2 Stück Rinderfilet im Speckmantel, Broccoli, Baked Potato, Sour creme und Argentina Brot                |       |
| 49 | <b>Barbecue Teller</b> <sup>1,2</sup>  | 22,90 |
|    | 4 kleine Rindersteaks vom Grill, Baked Potato, Sour creme und Argentina Brot                             |       |
| 50 | <b>Grillspieß Madagaskar</b> <sup>1</sup>  | 22,90 |
|    | Filetspitzen vom: Rind, Schwein, Pute, mit feuriger Pfeffersauce, Pommes frites und Argentina Brot       |       |
| 51 | <b>Schweine-Medaillons</b> <sup>1</sup>  | 23,90 |
|    | mit frisch-gebratenen Zwiebelchampignons, Sauce Bernaise, Pommes frites, Argentina Brot                  |       |
| 52 | <b>»Genießer Teller«</b> <sup>1</sup>  | 24,90 |
|    | 3 Steaks - ca. 300 g Rumpsteak, Pute, Lamm ... mit Champignons, Potato Wedges und Argentina Brot         |       |
| 53 | <b>»Argentina Teller«</b> <sup>1</sup>   | 24,90 |
|    | Puten- und Schweine-Medaillons, 2 Riesen-Garnelen mit Käse überbacken, Broccoli und Argentina Kartoffeln |       |
| 54 | <b>Putensteak</b> <sup>1,2</sup>   | 19,90 |
|    | saftig gegrillt, Baked Potato, Sour creme, frischen Broccoli und Argentina Brot                          |       |
| 55 | <b>Norwegisches Lachsfilet</b> <sup>1,2</sup>  | 21,90 |
|    | Sauce Hollandaise, mit Salzkartoffeln oder Kroketten und Argentina Brot                                  |       |

## Frisches vorweg

- 66 Argentina Salat** <sup>1,7</sup> 4,90  
saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Champignons. Dressing nach Wahl
- 67 Carpaccio** <sup>7</sup> 15,90  
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Parmesan und Rucola, dazu Argentina Brot
- 68 Bruschetta** 6,50  
frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl, Zwiebeln, auf unserem Röstbrot
- 69 Büsumer Krabben** <sup>1,2</sup> 13,90  
aus der Nordsee, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurke, Olivenöl, dazu unser Argentina Brot
- 70 6 Weinbergschnecken** 9,50  
überbacken, dazu warmes Argentina Brot
- 71 Sopska Salat** 6,70  
mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Gurken und Zwiebeln
- 72 Camembert-Käse** 7,50  
überbacken mit Preiselbeeren, Toast, Butter
- 73 Panierter Fétakäse** 7,50  
mit Toast und Butter

## Zum Dazubestellen

- 80 Baked Potato mit Sour cream** 4,50
- 81 Pommes Frites** 3,40
- 82 Bratkartoffeln aus der Pfanne** 4,50
- 83 Pfeffer Sauce** <sup>1</sup> 3,20  
würzig, mit grünen Pfefferkörnern
- 84 Argentina Brot** 2,50  
mit Knoblauch frisch aus dem Ofen
- 85 Kräuterbutter, Barbecue Sauce** <sup>1,2</sup> je 3,20  
**Sour cream, Sauce Hollandaise, oder Sauce Bernaise**
- 86 Blattspinat feinwürzig** 4,00
- 87 Knackiges Pfannengemüse** 8,20  
frisch gebratene Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons und Zwiebeln
- 88 Frische Riesen-Champignons** 5,50  
glasiert mit Knoblauchcreme
- 89 Blumenkohl mit Käse überbacken** 4,70
- 90 Broccoli mit Käse überbacken** 4,70
- 91 Kroketten** 3,40

## Frische Küche

- 92 Amerikanischer Salat** <sup>1,7</sup> 16,10  
bunte, knackige Salate mit zarten Putenstreifen und American Dressing
- 93 Puten und Pilze** <sup>1,7</sup> 14,50  
zarte Putenmedaillons mit frischen Pilzen à la Creme, Baked Potato und Argentina Brot
- 94 Neuseeland Lamm** 26,90  
zartrosa gegrillter Lammrücken, mit Kroketten, Kräuterbutter, feinwürzigen Blattspinat und Argentina Brot
- 95 Fitness-Pfanne** 17,90  
Unser knackiges Pfannengemüse mit saftigen Rindfleischstreifen, Baked Potato und Argentina Brot

### Zu den Salaten können Sie wählen:

#### American Dressing <sup>1</sup>

lieblich, cremig, mit Estragon

#### French Dressing <sup>1</sup>

pikant, mit einem Hauch von Knoblauch

## Vegetarisches Gerichte

- 96 Die drei Klassiker** <sup>1,7</sup> 13,90  
unser frischer Salat mit Baked Potato, würzigen Tomatenwürfeln und Argentina Brot
- 97 Pilz Potato** <sup>1,7</sup> 13,90  
unsere große Kartoffel gefüllt mit frischen Pilzen à la Creme und Pfannengemüse, dazu Argentina Brot

## Internationale Gerichte

- 98 Sataras** <sup>1,2</sup> 19,90  
(Satarasch - etwas scharf)  
Schweinefleisch gedünstet in spezieller Gemüsesauce, pikant gewürzt, mit Ei, dazu servieren wir Butterreis
- 99 Stroganov** <sup>1,2</sup> 23,90  
Rinderfilet-Spitzen in der Pfanne gedünstet, mit Süßwein, Champignons, Tomaten, Gurken und Sahne pikant gemacht, mit Butterreis serviert
- 100 Schnitzel Wiener Art** <sup>1,2</sup> 17,90  
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites und Gemüse

**Alle Gerichte zum Mitnehmen!**



## Internationale Top-Weine

### Argentinien

#### Lancatay Merlot

weich, gehaltvoll, samtige Tannine

0,75 l € 25,90

#### Lacantay Cabernet Sauvignon

intensiver, dichter Rotwein, vollmundig, langanhaltend

0,75 l € 29,90

#### El Prestigio Syrah/Malbec

unsere Empfehlung zum Steak, trocken, konzentriert

0,75 l € 25,90

#### Almeda del Sol Mendoza

Curvee aus Malbec Cabernet Sauvignon Caberne Franc  
kräftiger Top Wein aus Argentinien

0,75 l € 37,50

### Chile

#### Alpaca Merlot

weich und rund, unkomplizierter Rotwein

0,75 l € 24,90

#### Alpaca Cabernet Sauvignon

ausgeprägtes Fruchtbukett, elegant und kräftig  
Kalifornien

0,75 l € 24,90

#### Wente Beyer Ranch Zinfandel

trocken, kräftiger Zinfandel mit dichter warmer Frucht,  
intensiv im Geschmack

0,75 l € 42,50

### Südafrika

#### Zevenwacht Pinotage - Stellenbosch

trocken, konzentrierte Frucht, filigrane und harmonische Art

0,75 l € 38,50

### Italien

#### Ripasso „Botticato“ Valpolicella

Superiore DOC

trocken Angenehmer und eleganter  
Wein mit  
intensivem Fruchtbukett, nachhaltig

0,75 l € 58,50

#### Amarone della Valpolicella

DOCG Superiore

Gehaltvoller Rotwein, trocken,  
kräftige Struktur mit schöner Länge

0,75 l € 79,90

#### Barolo DOCG A. Piazzo

trocken weich, saftig und blumig  
im Geschmack,  
kraftvoller Körper

0,75 l € 69,50

#### Brunello di Montalcino DOCG

feine florale Noten, viel Kraft, lebhafte,  
reife Tannine

0,75 l € 69,50

#### Hauswein

rot oder weiß

0,50 l € 13,50

Alle Weine enthalten Sulfite (Schwefel)

**Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer  
und Bedienung**



## Biere

Jever Pilsener vom Faß	0,3 l	3,50
Jever Pilsener vom Faß	0,4 l	4,50
Alsterwasser	0,3 l	3,50
Alsterwasser	0,4 l	4,50
Diebels Alt Flasche		3,40
Malzbier Flasche		3,40
Jever FUN(alkoholfrei) Flasche		3,40
Erdinger Weißbier - hell, dunkel oder alkoholfrei Flasche		5,00

## Alkoholfreie Getränke / Säfte

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta,	0,2 l	2,60
Sprite, Spezi	0,4 l	4,40
Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Traubensaft	0,2 l	3,40
Johannisbeersaft	0,2 l	3,40
Maracujasaft	0,2 l	3,40
Orangen-Juice	0,2 l	3,40
Kiba	0,4 l	5,80
Mineralwasser - still / classico Flasche	0,25 l	2,70
Mineralwasser - still / classico Flasche	0,75 l	6,90
Kirsch-, Apfel- und Maracuja-Schorle	0,4 l	4,90

## Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,70
Glas Tee		2,70
Espresso		2,70
Türkischer Mokka		2,70
Latte Macchiato		3,70
Cappuccino		3,70
Irish Coffee, Café Americano, Café Cognac		6,50
Pharisäer		6,50

## Einen Aperitif

Sherry - medium	5 cl	3,50
Martini - rot oder weiß	5 cl	3,90
Campari	4 cl	4,90
Aperol Spritz	5 cl	5,90
Sekt - Glas	0,1 l	3,20
Sekt - Flasche	0,7 l	19,00

## Spirituosen

Korn	2 cl	2,40
Rum	2 cl	2,70
Slivovitz	2 cl	2,70
Julischka	2 cl	2,70
Bommerlunder	2 cl	2,70
Ramazotti	2 cl	2,70
Fernet Branka	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Underberg Mini Flasche		2,60
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90
Asbach	2 cl	2,90
Osborn Veterano	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,90
Grandmanier / Cointreau	2 cl	4,20
Franz. Cognac "Hennessy" V.S.	2 cl	6,00
Jack Daniels	2 cl	6,00
Chivas Regal	2 cl	6,50

## Weine ... internationale sowie Balkan

### Rotwein

<b>Lancatay Temperamente</b>	0,2 l	5,50
Syrah Malbec - trocken - Argentinien		
<b>Alpaca Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	5,50
trocken, Chile		
<b>Plavac - trocken</b>	Flasche 0,75 l	20,50
<b>Dalmatiner - halbtrocken</b>	Flasche 0,75 l	20,50

### Weißwein

<b>Zilavka - trocken</b>	Flasche 0,75 l	20,50
<b>Rizling - lieblich</b>	Flasche 0,75 l	20,50
<b>Grauburgunder</b>	Schoppen 0,2 l	5,50
Weingut Kiefer Baden	Flasche 1,0 l	26,50
trocken, elegant, angenehme Frucht		
<b>Müller-Thurgau</b>	Schoppen 0,2 l	5,50
Weingut Kiefer Baden	Flasche 1,0 l	26,90
Milder harmonischer Weißwein		
<b>Pinot Grigio Italien</b>	Schoppen 0,2 l	5,90
trocken	Flasche 0,75 l	27,90
Frischer, unkomplizierter Weißwein		
<b>Alpaca Chardonnay</b>	Schoppen 0,2 l	5,90
trocken, Chile	Flasche 0,75 l	28,20
Vollmundig, exotisches Fruchtaroma		

### Roséwein

<b>Alpaca, Chile</b>	Schoppen 0,2 l	5,90
Angenehm frisch, trocken	Flasche 0,75 l	28,20

**Weinschorle** 5,50

### Hauswein

rot oder weiß 0,5 l 13,50

**Longdrinks ... alle Drinks mit:** 0,2 l 6,50

Coca Cola, Fanta, Sprite,  
Bitter Lemon, Tonic Water,  
Ginger Ale oder Soda

**Alle Preise inkl.  
gesetzlicher  
Mehrwertsteuer  
und Bedienung**



Find us on  
**Facebook**

**STEAK**  **HOUSE**  
**ARGENTINA**  
RESTAURANT DUBROVNIK  
**SÜDERMARKT**



Südermarkt 9 · 24937 Flensburg  
Telefon 0461 - 24520  
[www.essen-in-flensburg.de](http://www.essen-in-flensburg.de)