EL TORO

MEXICAN RESTAURANT



Feuer | Geschmack | Mexiko

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

EL TORO

MEXICAN RESTAURANT

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

UNSERE WOCHENANGEBOTE

Dienstags: Schnitzel satt

27,50 €

Donnerstags: Gambas satt

29,50 €

COCKTAIL HAPPY HOUR

Dienstag, Mittwoch & Donnerstag · 18:00 - 20:00 Uhr

Alle Cocktails · 5,00 €

Vorspeisen

Suppen

101. Gemüsesuppe **7,00 €**
Würzige Brühe mit frischem Gemüsemix, verfeinert mit hausgemachten Tortilla-Chips.

102. Pollo-Suppe **9,00 €**
Würzige Brühe mit frischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch, verfeinert mit hausgemachten Tortilla-Chips.

Nachos

Mexikanische Maischips

103. Nachos Hacienda-Salsa **7,50 €**
Knusprige Tortilla-Chips mit Jalapeños und Tomatenstücken, dazu hausgemachter Jalapeño-Tomaten-Salsa-Dip.

104. Nachos Guacamole **9,00 €**
Knusprige Tortilla-Chips mit frisch zubereiteter Avocadocreme, Zwiebeln, Jalapeños und Tomatenstücken.

105. Nachos con Queso **9,50 €**
Knusprige Tortilla-Chips mit Jalapeños und Tomatenstücken, mit Käse überbacken.

106. Nachos Texas **11,50 €**
Knusprige Tortilla-Chips mit Rinderhackfleisch, Jalapeños und Tomatenstücken, mit Käse überbacken.

107. Nachos Pollo **13,50 €**
Knusprige Tortilla-Chips mit Hähnchenbrust, Jalapeños und Tomatenstücken, mit Käse überbacken.

Quesadillas

108. Quesadilla Vegetariano **9,00 €**
Weizentortilla, gefüllt mit Käse, dazu Salsa und Sour Cream.

109. Quesadilla Texas **10,50 €**
Weizentortilla, gefüllt mit Rinderhackfleisch und Käse, dazu Salsa und Sour Cream.

Taco-Salate & Spezialitäten

Taco-Salate

Gemischte Blattsalate mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Karotten, Bohnen und Mais, serviert in einer Weizentortilla mit Joghurtdressing.

110. Gemischter Salat **12,50 €**

111. Tonno-Salat **13,50 €**
Mit Thunfisch.

112. Pollo-Salat **15,50 €**
Mit Hähnchenbruststreifen.

113. Gambas-Salat **16,50 €**
Mit Garnelen als Topping.

114. Mexican Beef Salat **18,50 €**
Mit zarten Rinderstreifen.

Mexikanische Spezialitäten

Alle Hauptspeisen werden mit einem Beilagensalat serviert.

115. Chili con Carne **16,50 €**
Mexikanisches Chili mit Rinderhackfleisch und Gemüsemix, dazu mexikanischer Reis.

116. Burrito Vegetariano **16,50 €**
Weizentortilla, gefüllt mit frischem Gemüse, mit Käse überbacken und mit Salsa sowie Sour Cream verfeinert. Dazu mexikanischer Reis.

117. Burrito de Pollo **18,00 €**
Weizentortilla, gefüllt mit zartem Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse, mit Käse überbacken und mit Salsa sowie Sour Cream verfeinert. Dazu mexikanischer Reis.

118. Tacos El Palmito **18,50 €**
Zwei knusprige Maistortillas, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Salsa und Käse. Dazu mexikanischer Reis.

Mexikanische Spezialitäten & Steaks

Alle Hauptspeisen werden mit einem Beilagensalat serviert.

Mexikanische Spezialitäten

119. Chimichanga — **18,50 €**
Weizentortilla, gefüllt mit zartem Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet, Kidneybohnenmus, frischem Gemüse, Zwiebeln, Paprika und Käse. Verfeinert mit Salsa und Sour Cream, dazu Reis.

120. Mexikanisches Pfefferfilet — **21,50 €**
Wahlweise Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet mit Pfeffersauce. Dazu wahlweise Kartoffeln oder Reis.

121. Fleischspieß Diablo — **21,50 €**
Wahlweise mit Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet, serviert mit frischer Salsa. Dazu wahlweise Kartoffeln oder Reis.

122. Rindfleischspieß El Toro — **23,50 €**
Zarter Rindfleischspieß mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln.

Steaks

Alle Steaks werden mit Bratkartoffeln und Beilagensalat serviert.

123. Hähnchenbrustfilet — **18,50 €**

124. Schweinefilet — **23,00 €**

125. Rumpsteak · 200 g — **27,50 €**

126. Rumpsteak · 300 g — **32,50 €**

127. Grillteller El Toro — **28,50 €**
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Rumpsteak, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln.

128. Surf & Turf mit Garnelen — **37,50 €**

Optional dazu: Pfeffersauce oder Diablo-Sauce · je 4,50 €

GARSTUFEN



Fajitas, Beilagen & Extras

Alle Hauptspeisen werden mit einem Beilagensalat serviert.

Fajitas

129. Fajitas Vegetariano 🌵 **20,50 €**
Frisch gegrilltes Gemüse, serviert in einer heißen Gusspfanne. Dazu Weizentortillas, Sour Cream und Salsa.

130. Fajitas Pollo **23,50 €**
Gegrillte Hähnchenbruststreifen mit frisch gegrilltem Gemüse, serviert in einer heißen Gusspfanne. Dazu Weizentortillas, Sour Cream und Salsa.

131. Fajitas Gambas **25,50 €**
Gegrillte Garnelen mit frisch gegrilltem Gemüse, serviert in einer heißen Gusspfanne. Dazu Weizentortillas, Sour Cream und Salsa.

132. Gambas al Pil Pil **26,50 €**
Black-Tiger-Garnelen in Hacienda-Sauce mit Knoblauch und Zitrone. Dazu Bratkartoffeln.

133. Fajitas Beef **27,50 €**
Gegrillte Rumpsteakstreifen mit frisch gegrilltem Gemüse, serviert in einer heißen Gusspfanne. Dazu Weizentortillas, Sour Cream und Salsa.

Beilagen & Extras

Chimichurri · Hausempfehlung **4,50 €**
Frische, würzige Kräutersauce mit Petersilie, Knoblauch, frischer Chili und Olivenöl - aromatisch, leicht pikant und perfekt zu gegrilltem Fleisch.

Ketchup **0,60 €**

Mayonnaise **0,60 €**

Tortilla-Chips **1,00 €**

Aioli **2,50 €**

Sour Cream **3,50 €**

Salsa **3,50 €**

Mexikanischer Reis **3,50 €**

Pommes frites **4,00 €**

Pfeffersauce **4,50 €**

Diablo-Sauce **4,50 €**

Guacamole **4,50 €**

Beilagensalat **5,50 €**

Bratkartoffeln **5,50 €**

Kindergerichte & Desserts

Kindergerichte

134. Chicken Nuggets mit Pommes frites **10,50 €**

135. Hähnchenschnitzel mit Pommes frites **13,50 €**

Desserts

136. Eisbecher nach Wahl **5,50 €**

Eissorten: Erdbeere, Schokolade oder Vanille.

137. Crème brûlée **6,50 €**

Feine Vanillecreme mit knuspriger Zuckerkruste, die direkt am Tisch frisch karamellisiert wird.

138. Cedros **6,50 €**

Süße, frittierte Weizenmehl-Tortillastreifen, serviert mit Honig, Zimt und Puderzucker.

Heißgetränke

140. Espresso **2,50 €**

141. Caffè Crema **3,50 €**

142. Tee **3,50 €**

Diverse Sorten.

143. Cappuccino **4,00 €**

144. Doppelter Espresso **4,00 €**

145. Latte macchiato **4,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

146. Coca-Cola · 0,33 l	**3,90 €**
147. Coca-Cola Zero · 0,33 l	**3,90 €**
148. Fanta · 0,33 l	**3,90 €**
149. Sprite · 0,33 l	**3,90 €**
150. Mezzo Mix · 0,33 l	**3,90 €**

Mineralwasser

Acqua Morelli - still oder sprudelnd

151. 0,25 l	**3,00 €**
152. 0,75 l	**7,50 €**

Weitere Erfrischungsgetränke

153. Goldberg Ginger Ale · 0,2 l	**3,50 €**
154. Goldberg Bitter Lemon · 0,2 l	**3,50 €**
155. Goldberg Tonic Water · 0,2 l	**3,50 €**
156. Goldberg Wild Berry · 0,2 l	**3,50 €**
157. Vitamalz · 0,33 l	**3,50 €**
158. Effect Classic Energy	**3,50 €**

Granini-Säfte

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

159. Maracujasaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
160. Apfelsaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
161. Orangensaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
162. KiBa (Kirsch-Banane)	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
163. Kirschsaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
164. Bananensaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
165. Ananassaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**
166. Rhabarbersaft	**0,3 l · 3,50 € / 0,4 l · 4,50 €**

Bier

Fassbier

167. Veltins	0,3 l · 3,90 € / 0,4 l · 4,90 €
168. Alster	0,3 l · 3,90 € / 0,4 l · 4,90 €
169. Grevensteiner	0,3 l · 3,90 € / 0,4 l · 4,90 €

Flaschenbier

170. Alkoholfreies Bier · 0,33 l	3,50 €
171. Corona · 0,33 l	5,00 €
172. Salitos · 0,33 l	5,00 €
173. Maisel’s Weisse alkoholfrei · 0,5 l	5,50 €
174. Maisel’s Weisse dunkel · 0,5 l	5,50 €
175. Maisel’s Weisse hell · 0,5 l	5,50 €

Aperitifs & Weine

Aperitifs & Prosecco

176. Prosecco · 0,1 l	**3,50 €**
177. Martini Bianco	**3,50 €**
178. Martini Rosso	**3,50 €**
179. Aperol Spritz	**6,50 €**
180. Sarti Spritz	**7,50 €**
181. Sarti Lemon	**7,50 €**
182. Lillet Wild Berry	**7,50 €**
183. Hugo	**7,50 €**

Offene Weine · Mederano

Trocken oder halbtrocken erhältlich. Auf Wunsch auch als Weinschorle.

184. Weißwein · 0,2 l	**5,50 €**
185. Rotwein · 0,2 l	**5,50 €**
186. Roséwein · 0,2 l	**5,50 €**

Flaschenweine · 0,75 l

187. Mederano Blanco · Weißwein	**21,90 €**
188. Mederano Rosado · Roséwein	**21,90 €**
189. Mederano Tinto · Rotwein	**21,90 €**
190. Scaia Bianco · Weißwein	**27,90 €**
191. Scavi & Ray Primitivo Salento IGT · Rotwein	**27,90 €**
192. Scavi & Ray Lugana DOC · Weißwein	**37,90 €**

Champagner · 0,75 l

193. Moët & Chandon Brut Impérial	**109,00 €**
194. Moët & Chandon Ice Impérial	**120,00 €**
195. Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	**120,00 €**

Shots

Shots · 2 cl

196. Jägermeister	2,50 €
197. Ouzo	2,50 €
198. Sambuca	2,50 €
199. Ramazzotti	2,50 €
200. Averna	2,50 €
201. DOS MAS Mex Shot	2,50 €
202. DOS MAS Fruity Berry	2,50 €
203. Mexikaner	2,50 €
204. Tequila Silver	3,00 €
205. Tequila Gold	3,00 €
206. Herradura Reposado Tequila	8,00 €

Cocktails mit Alkohol

Alle Cocktails auf dieser Seite · je 8,00 €

207. Caipirinha
Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker und Crushed Ice.

208. Mojito
Weißer Rum, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Soda und Crushed Ice.

209. Mojito Raspberry
Weißer Rum, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Soda, Himbeeren und Crushed Ice.

210. El Toro Spezial
Wodka 9 Mile, Maracujasaft, Orangensaft, frisch gepresster Zitronensaft und Blue Curaçao.

211. Piña Colada
Havana Club, Ananassaft, Kokossirup und Sahne.

212. Long Island Iced Tea
Wodka 9 Mile, Gin, Havana Club, Tequila, Triple Sec, Limette und Cola.

213. Sex on the Beach
Gin, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Crème de Cassis, Cranberrysaft und Maracujasaft.

214. Tequila Sunrise
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine.

215. Margarita Lemon
Tequila Blanco, Triple Sec (Orangenlikör), Zitronensaft und Salzrand.

216. Caipiroska
Wodka 9 Mile, brauner Rohrzucker, Limetten und Crushed Ice.

217. Zombie
Rum, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und Zitronensaft.

218. Solero
Wodka 9 Mile, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft und Vanillesirup.

219. Pornstar Martini
Maracujasaft, Limettensaft, Wodka 9 Mile und Vanillesirup.

Alkoholfreie Cocktails & Longdrinks

Alkoholfreie Cocktails

Je 6,50 €

220. Coco Kiss
Kokossirup, Ananassaft und Sahne.

221. Cherry Ale
Zitronensaft, Kirschsaft und Ginger Ale.

222. Virgin Mojito
Frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale und Crushed Ice.

223. Ipanema
Limette, brauner Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale und Crushed Ice.

224. San Francisco
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft und Grenadine.

225. Cherry Kiss
Sahne, Kokossirup, Kirschsaft und Ananassaft.

226. Virgin Colada
Ananassaft, Kokossirup und Sahne.

227. Virgin Solero
Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Vanillesirup und Sahne.

Longdrinks

Je 4 cl Spirituose

228. Havana 3 Cola **7,00 €**
Havana Club 3 Años, Cola und Limette.

229. Gin Tonic **7,00 €**
Gin, Tonic Water und Gurke.

230. Jack Daniel’s Cola **7,00 €**
Jack Daniel’s Whiskey und Cola.

231. Wodka 9 Mile Lemon **7,00 €**
Wodka 9 Mile, Bitter Lemon und Zitronenscheibe.

232. Wodka 9 Mile mit einem Mixgetränk nach Wahl **7,00 €**

233. Bacardi Cola **7,00 €**
Bacardi Rum, Cola und Limette.

234. Chivas Cola **9,00 €**
Chivas Regal Whisky und Cola.

235. Havana 7 Cola **9,00 €**
Havana Club 7 Años, Cola und Limette.

Zusatzstoffe & weitere Hinweise

Für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

1 · Farbstoff

2 · Konservierungsstoff

3 · Antioxidationsmittel

4 · Geschmacksverstärker

5 · Geschwefelt

6 · Geschwärzt

7 · Mit Phosphat

8 · Milcheiweiß

9 · Koffeinhaltig

10 · Chininhaltig

11 · Süßungsmittel

12 · Enthält eine Phenylalaninquelle

13 · Gewachst (wenn die Oberfläche von Früchten derart behandelt wurde)

14 · Enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen)

15 · Enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

16 · Enthält Soja und Sojaerzeugnisse

17 · Enthält Eier und Eiererzeugnisse

18 · Enthält Senf und Senferzeugnisse

19 · Enthält Sellerie

20 · Enthält glutenhaltiges Getreide

21 · Säuerungsmittel

22 · Taurin

Allergene

Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen)

Krebstiere

Eier

Fisch

Erdnüsse

Sojabohnen

Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen

Weichtiere

EL TORO
MEXICAN RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	Ruhetag
Dienstag	17:00 - 23:00 Uhr
Mittwoch	17:00 - 23:00 Uhr
Donnerstag	17:00 - 23:00 Uhr
Freitag	17:00 - 23:00 Uhr
Samstag	17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag	17:00 - 23:00 Uhr

Warme Küche an allen Öffnungstagen bis 22:00 Uhr

KONTAKT

Telefon: 0511 45008805

E-Mail: info@eltoro-isernhagen.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!