

# WE TRUST IN OUR BURGERS

### SIGNATURE EL TORO CHEESE

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Black Angus Patty (160g oder 320g), Burger-Soße, Käse & frittierte Zwiebeln, Burgersalat  
Pain burger sésame maison, patty de Black Angus (160g ou 320g) & sauce burger maison, fromage & oignons frits, salade de burger  
Sesame buttermilk bread, patty of Black Angus (160g or 320g) & home-made burger sauce, cheese & fried onions, burger salad

17,00  
DOUBLE  
22,50

### THE HANGOVER

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Portion Käse, Gorgonzola, Spiegelei, karamellierte Zwiebeln, Mayonnaise, Pulled Spare Ribs  
Pain burger sésame maison, portion de fromage, gorgonzola, œuf sur plat, oignons caramélisés, mayonnaise, viande de ribs effilochée  
Sesame buttermilk bread, cheese, gorgonzola cheese, egg sunny side up, caramelized onions, mayonnaise, pulled spare ribs

18,00  
DOUBLE  
23,50

### HONG KONG BAO BURGER

Typisch chinesisches Dampfbrot als Burgerbrot, frisch gegrillte dicke Scheibe konfirter Speck mit Hong Kong-Marinade lackiert. Mixed Pickles, Teriyaki Mayonnaise & Pak Choi  
Pain à la vapeur typique chinois, bonne tranche de lard confit, grillé et laqué comme à Hong Kong. Mixed pickles, mayonnaise Teriyaki et bok choy  
Typical Chinese steamed bread with a big slice of glazed BBQ bacon, Hong Kong marinade, mixed pickles, Teriyaki mayonnaise & pak choy

18,00

### CASABLANCA

Hausgemachtes Burgerbrot, gegrillte Hähnchenbrust in Mango-Marinade, frische Ananasscheiben und Sauerrahm on Top  
Pain burger maison, filet de poulet grillé à la marinade de mangue, tranche d'ananas fraîche & crème épaisse  
Home-made burger bread, grilled chicken breast in mango marinade, fresh pineapple & sour cream

18,00

### DONALD DUCK

Hausgemachtes Burgerbrot, konfierte Entenkeule mit schmelzendem Ziegen-Raclette-Käse und karamellisierten Zwiebeln  
Pain Burger maison, viande de cuisse de canard confite, fromage raclette de brebis fondant et oignons caramélisés  
Home-made burger bread, candied duck leg French style, melted goat cheese & caramelized onions

20,00

### JEAN-CLAUDE VAN DAMME

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Schwein- & Rinder-Patty, karamellierte Zwiebeln, belgischer Troufleur-Käse, Räucherspeck-Scheiben, Bier-Senf-Soße  
Pain burger sésame maison, patty de viande de porc et de boeuf, oignons caramélisés, fromage belge „Troufleur“, lard fumé, sauce bière et moutarde  
Sesame buttermilk bread pork & beef patty, caramelized onions, Belgian Troufleur cheese, bacon, beer-mustard sauce

18,00  
DOUBLE  
23,50

## • SWEETS •

### EL TORO DESSERT PLANCHA & COFFEE

Variation der El Toro Desserts serviert auf einer Mini-Platte mit Kaffee oder Tee  
Variation de desserts El Toro, servis sur un mini plateau, avec café ou thé

8,50

### FRENCH ISLAND

Gegarter Eischnee in Vanille-Soße, auch bekannt als französische „Ile flottante“  
Ile flottante, blanc d'œuf en neige cuit, servi dans une crème anglaise maison  
Cooked egg meringue served in French vanilla sauce, a classic French dessert called "Ile flottante"

6,50

### SEASONAL MILKSHAKE

Wir haben immer neue Milkshake-Dessert-Ideen, ob klassisch oder verrückt, fragen Sie uns was heute auf Sie wartet  
Nous avons toujours de nouvelles idées de dessert Milkshakes, soit classiques soit spéciales, demandez-nous ce qui vous attend aujourd'hui  
We have always new ideas of milchshake desserts, just ask the waiter wich kind we have prepared for you

6,50

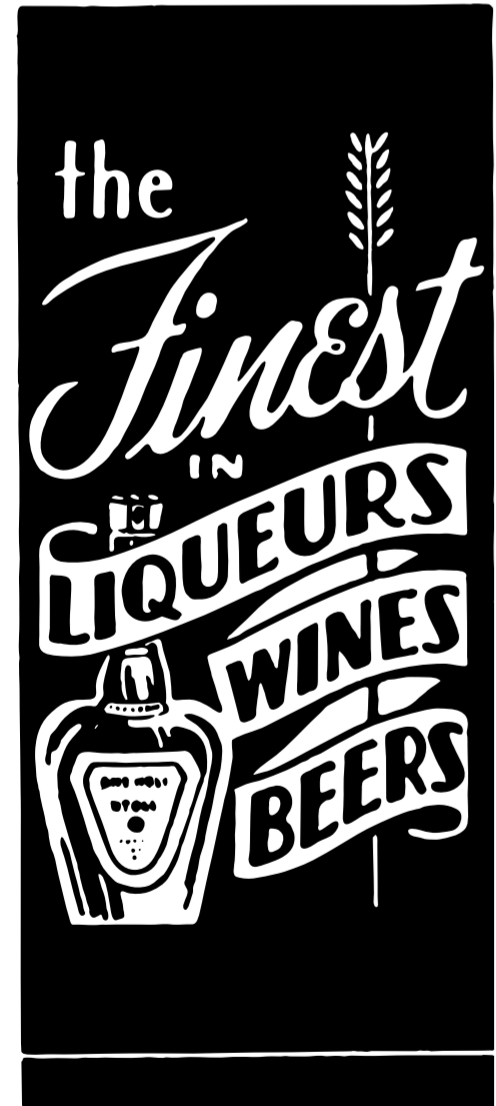
### RUM BABA

Der Klassiker, eine hausgemachte Zucker-Brioche, eingelegt in einen Rum-Vanille-Sirup, am Tisch flambiert -oder auch nicht-, dazu servieren wir eine richtige Vanille-Schlagsahne  
Le véritable baba au rhum, brioche au sucre trempé dans un sirop rhum-vanille, flambée à table -ou non-, servie avec une vraie crème chantilly à la vanille  
A very classic dessert, home-made sweet brioche bread meets Caribbean rum & vanilla!  
We serve this classic dish with a real "Crème Chantilly" whipped cream with fresh vanilla

7,50

### HOME-MADE ICE CREAM

Vanilla | Coffee | Chocolate | Strawberry | Indian Mango Lassi | Apple Sorbet | Snickers®  
2 Kugeln - boules - scoops ..... 5,00  
3 Kugeln - boules - scoops ..... 7,00  
4 Kugeln - boules - scoops ..... 8,50  
+ Sahne - Chantilly - Cream ..... 2,00



### OPENING HOURS

Mo-Do | Lu-Je | Mo-Th  
11:30 - 14:30 & 18:00 - 21:00  
Fr-Sa | Ve-Sa | Fr-Sa  
11:30 - 14:30 & 18:00 - 22:00  
So | Di | Su  
11:30 - 21:00

### RESERVATION

Tel. +352 26 901-912  
eltoro@massen.lu

● Massen S.A. | Op der Haart 24 | L-9999 Wemperhardt | 2019 | EDITION 2 | All prices in €



## ENJOY

an ICE COLD BEER or a GLASS OF WINE

Ask for  
*Cocktails*

www.massen.lu/el-toro

# DRINKS

## — APÉRITIF —

### Non-alcoholic

Apéritif maison  
(Bitter lemon, apple juice, raspberry) ..... 4,00  
San Pellegrino Bitter..... 2,70  
Crodino Bitter..... 2,70

### Alcoholic

Apéritif maison..... 5,00  
Aperol Spritz..... 5,00  
Hugo ..... 5,00  
Coupe Poll Fabaire brut..... 4,00  
Martini rot oder weiß ..... 4,00  
Porto rot oder weiß ..... 4,00  
Sherry Medium dry..... 3,50  
Pineau des Charentes..... 4,00  
Campari ..... 4,00  
Campari Soda (bottle) ..... 5,50  
Campari Orange (bottle) ..... 5,50  
Cynar ..... 4,00  
Cynar Soda ..... 5,50  
Picon ..... 4,00  
Picon bière ..... 5,00  
Picon vin blanc ..... 5,00  
Ricard ..... 4,00  
Kir ..... 4,00  
Kir Royal ..... 5,00

## — COCKTAILS —

### Non-alcoholic

Virgin Mojito..... 6,00  
Virgin Caipirinha ..... 5,50

### Alcoholic

Mojito ..... 6,50  
Caipirinha..... 6,00  
Sex on the Beach..... 7,50  
Cuba Libre..... 7,00  
Pina Colada ..... 7,50  
Sangria ..... 5,00

## — GIN TONIC (20cl) —

Hendrick's & Fever Tree ..... 8,00  
Opus Local & Fever  
Tree Mediterranean ..... 9,50  
GinRaw & Fever Tree ..... 11,50  
Tanqueray & Schweppes  
Premium Tonic..... 6,00  
LiéGin & Fentimans  
Wild English Elderflower ..... 9,00

Gerolsteiner ..... 25cl... 2,40  
(Naturell | Sprudel/pétillant/sparkling) 50cl... 4,30  
Stille Quelle..... 50cl... 4,30  
Perrier ..... 20cl... 2,70  
Coca Cola | light | zero ..... 20cl... 2,30  
Fanta | Sprite ..... 20cl... 2,30  
..... 40cl... 4,10  
..... 20cl... 2,30  
..... 40cl... 4,10

## — WARM | CHAUD | HOT —

Ristretto ..... 2,30  
Espresso ..... 2,30  
Espresso doppio ..... 4,00  
Kaffee / Café / Coffee..... 2,30  
Koffeinfrei / Deca ..... 2,30  
Latte Macchiato ..... 3,40  
Cappuccino Italiano ..... 2,90  
Cappuccino (cream) ..... 3,10  
Cappuccino Koffeinfrei / Deca ..... 2,90  
Cappuccino Koffeinfrei / Deca (cream) ..... 3,10  
Irish Coffee ..... 5,20  
Tee nach Wahl / Thé au choix / Tea ..... 2,30

## — BIER | BIÈRE | BEER —

### Fassbier / Bière au fût / Draft beer

Diekirch..... 25cl 2,40  
Campari Orange (bottle) ..... 50cl 4,60  
Lefte Brune ..... 25cl 3,30  
Lefte Blonde ..... 25cl 3,30  
Scotch CTS ..... 25cl 3,90

### Flaschenbier / Bouteilles / Bottles

Diekirch (alcohol-free)..... 33cl 2,90  
Erdinger (alcohol-free)..... 33cl 2,70  
Diekirch Premium ..... 33cl 2,50  
Duvel ..... 33cl 3,50  
Chimay bleue..... 33cl 4,10  
Trappiste Rochefort 10' ..... 33cl 5,20  
Orval ..... 33cl 4,20  
Lefte 9' ..... 33cl 3,50  
Kriek Extra ..... 25cl 3,10  
Ciney brune ..... 25cl 3,10  
Ciney blonde ..... 25cl 3,10  
Duvel ..... 33cl 3,50

## — DIGESTIF (4cl) —

Grain eau de vie ..... 2,40  
Poire eau de vie..... 2,40  
Esleker ..... 2,40  
Steinhäger..... 2,40  
Boonekamp ..... 2,40  
Aufgesetzter (Cassis)..... 2,40

Poire Williams Distillerie Miny M.N. .... 5,10  
Pomme Distillerie Miny M.N. .... 4,50  
Framboise Distillerie Miny M.N. .... 6,50  
Morand Mirabelle ..... 5,90

## — SOFT —

Ice Tea (sprudelnd/pétillant/sparkling) 25cl ... 2,40  
Ice Tea Peach ..... 25cl ... 2,40  
Schweppes Tonic | Bitter Lemon..... 20cl... 2,50  
Schweppes Agrum ..... 20cl... 2,50  
Apfelschorle | Jus de pomme pét. .... 20cl... 2,50  
Orangensaft | Apfelsaft  
Jus d'orange | Jus de pomme  
Orange juice | Apple juice ..... 20cl... 2,50

Vieille Prune Pascal ..... 4,00  
Cognac Bisquit Classique ..... 4,00  
Cognac Courvoisier V.S. .... 4,00  
Cognac Remy Martin VSOP ..... 6,80  
Vieux Marc du Caveau Védrenne ..... 4,00  
Armagnac Cles Des Ducs..... 4,00  
Calvados Château du Breuil 8 Ans..... 10,10  
Amaretto Disaronno ..... 3,50  
Baileys ..... 3,50  
Cointreau ..... 4,00  
Grand Marnier (Cordon rouge)..... 4,60  
Averna Amaro Siciliano ..... 3,50  
Buff (Magenbitter) ..... 3,40  
Jägermeister..... 2,40  
Fernet Branca ..... 3,50  
Underberg ..... 2,40  
Limoncello ..... 4,00  
Frangelico (Nuß/Noisette/Nut)..... 3,40  
Vodka Grey Goose..... 5,60  
Sambuca Molinari ..... 4,00

### Whisky (4cl)

Johnny Walker red label ..... 3,50  
JB Scotch Whisky..... 3,50  
Chivas Regal Scotch Whisky..... 5,00  
Jack Daniels Tennessee Whiskey ..... 5,00  
Glenkinchie 12y ..... 6,00  
Glenfiddich IPA Experiment ..... 7,00  
Dalmore 12y ..... 7,50  
Glendronach 12y ..... 9,00  
Lagavulin 16y ..... 11,00  
Glenlivet 18y ..... 11,00  
Oban 14y ..... 13,00  
Dalmore 15y ..... 13,00  
Bowmore 18y ..... 15,00

### Rhum (4cl)

Plantation Barbados Extra Old  
20th Anniversary..... 7,00  
Centenario Gran Reserva  
25y Sistema Solera..... 13,00  
Zacapa Gran Reserva Solera 23 ..... 7,50  
Trois Rivières Vieux Agricole  
Millésime 2006 ..... 12,00

### Grappa (4cl)

Marzadro Le Diciotto Lune..... 5,50  
Poli Cleopatra Amarone ..... 6,50  
Braida Bricco dell'Uccellino ..... 10,00  
Roner Gewürztraminer Riserva..... 11,50  
Grappa Barricata 88 Settimane..... 5,00  
Grappa Prosecco Millesimata Borgo Molino ..... 5,50

Ananassaft | Jus d'ananas | Pineapple juice 20cl 2,50  
Tomatensaft | Jus de tomate | Tomato juice... 20cl 2,50  
Bionade Holunder | Sureau | Elder  
Ingwer-Orange-Ginger(embre)... 33cl 2,70



Der El Toro Meat Club steht für Fleisch- und Grillgenuss. Wir erweitern unser Angebot und begrüßen unser Pop-Up-Konzept: YAKINIKU Grill im 1. Stock des El Toro Meat Club. Erleben Sie das YAKINIKU BBQ-Konzept des 18. Jahrhunderts im japanischen Stil.

Le El Toro Meat Club est synonyme de plaisir de la viande et des grillades. Nous élargissons notre offre et accueillons notre concept pop-up : YAKINIKU Grill au 1<sup>er</sup> étage du El Toro Meat Club. Découvrez le concept de BBQ YAKINIKU du 18<sup>ème</sup> siècle dans un cadre de style japonais.

The El Toro Meat Club stands for meat & grill pleasures. We are expanding our offer and welcome our pop-up concept: YAKINIKU Grill on the 1st floor of the El Toro Meat Club. Experience the 18th century YAKINIKU BBQ concept in a Japanese style.

There is no sincerer love than the love of *Food*

**• STARTERS •**

- Roast bone marrow El Toro style** ..... 9,50  
Gegrillter Markknochen mit frischer Kräuterkruste, Croûtons & Rotweinessig  
Os à moelle grillée et croûte d’herbes, croûtons & vinaigre de vin rouge
- Chorizo & tomato soup** ..... 6,00  
Frische & aromatische Chorizo-Tomatensuppe mit Kichererbsen  
Soupe fraîche & aromatique à la saucisse chorizo douce, tomates & pois chiches

- Beef chili con carne** ..... 11,00  
Hausgemachtes Rinder-Chili, mit Cheddar-Käse überbacken, serviert in der Guss-Kokotte  
Chili de bœuf maison, gratiné au fromage Cheddar, servi dans la cocotte en fonte

- New York crab cake** ..... 12,00  
Hausgemachte Krabbenbouletten mit Zitrus-Mayonnaise und frischem Brot  
Boulettes de crabes maison à la mayonnaise au citron et pain frais

- Tartare Américain – Fresh Hand cut Meat!** ..... Starter: 16,00 Main: 26,00  
Auf der Hand geschnittenes „Dry Aged“ Rinderfilet, nach klassischer „Américain“ Art zubereitet  
Filet de bœuf « Dry Aged » coupé à la main, préparé façon « américain »

- World’s best spanish ham of the week** ..... Starter: 20,50 Main: 29,50  
Handgeschchnittener, exklusiver spanischer Rohschinken der Woche, serviert mit Knoblauchbrot, Olivenöl & marinierten Oliven  
Jambon espagnol coupé à la main, servi avec du pain à l’ail, huile d’olives & olives marinées

- Empanadas Tijuana style** ..... 9,50  
Kleine Empanadas mit würzigem Rindfleisch & zwei hausgemachten Soßen  
Petites empanadas au bœuf assaisonné à la mexicaine & deux sauces maison

- Cold salmon & cucumber** ..... 14,00  
Kalte Variation von Räucherlachs, Lachstatar & konfierterm Lachs, dazu Gurken in verschiedenen Texturen  
Variation froide de saumon fumé, tartare de saumon & saumon confit, servie avec des textures de concombre

**• STARTER PLANCHAS TO SHARE •**

- Buffalo Bill** ..... 10,50/p.P.  
Chicken Wings, Nachos, Spare Ribs, hausgemachte Fleischkrokette, Zwiebelringe, Mini-Empanadas, Käsewürfel & 2 Soßen

- Ailes de poulet, nachos, spare ribs, croquette de viande maison, onion rings, mini empanadas, cubes de fromage & 2 sauces
- Chicken wings, nachos, spare ribs, home-made meat croquette, onion rings, mini empanadas, cheese cubes & 2 sauces

- Farmer** ..... 10,50/p.P.  
Marinierte Oliven, Käseauswahl, Chorizo & Salami, Holstein geräuchert, Antipasti  
Olives marinées, assortiment de fromages, chorizo & salami, Holstein fumé, antipasti  
Marinated olives, cheese selection, chorizo & salami, smoked Holstein, antipasti

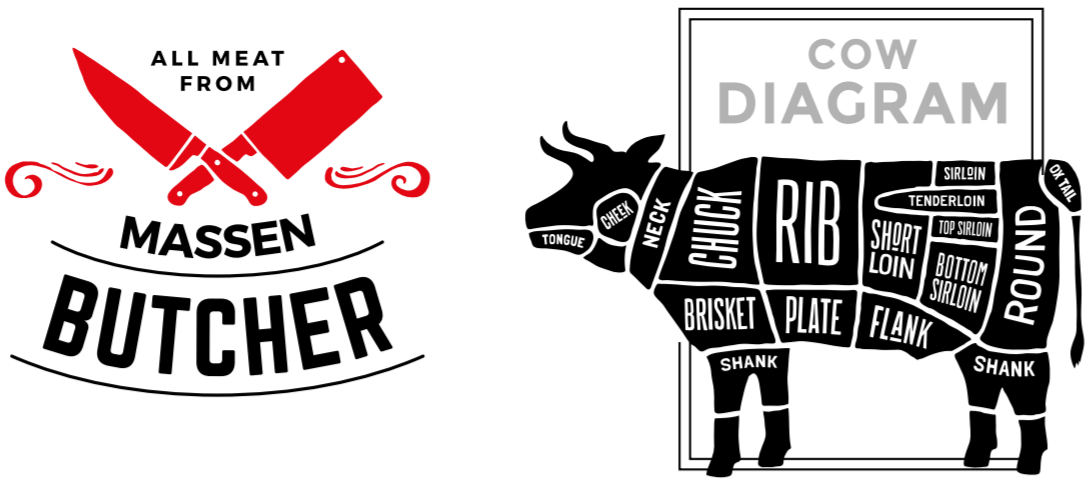
**• SALADS IN BUDDHA BOWLS •**

- Caesar Salad** ..... 16,00  
Frischer grüner Salat, Caesar dressing, Parmesan, Räucherspeck, hausgemachte Croûtons, Anchovis  
Salade verte, dressing César, copeaux de parmesan, lard fumé, croûtons maison, anchois  
Fresh green salad, caesar dressing, parmigiano, bacon, bread cubes, anchovies

- Buddha Chicken Bowl** ..... 19,00  
Gefüllte Hähnchenbrust in Scheiben, gegrilltes Gemüse, Salat Herzen, Quinoa & Cashew Nüsse  
Suprême de poulet farci en tranches, légumes grillés, sucreine de salade, quinoa & noix de cajou  
Slices of stuffed chicken breast, grilled vegetables, salad, quinoa & cashew nuts

- Oriental Salad Bowl** ..... 22,00  
Grüner gemischter Salat, Couscous Salat, gegrillte Lammkoteletts (400g am Knochen), Kichererbsen, gegrilltes Gemüse, orientalische Vinaigrette  
Salade verte mixte, salade de couscous, côtelettes d’agneau grillées (400g à l’os), pois chiche, légumes grillés, vinaigrette orientale  
Mixed salad, couscous salad, grilled lamb chops (400g on the bone), chick peas, grilled vegetables, oriental vinaigrette

- Mackerel Fillet Salad Bowl** ..... 18,00  
Gebeizte und gegrillte Makrelenfilets, Avocado und Rucola, Junglauch und rote Beete  
Morceaux de filet de maquereau grillé, avocat et roquette, jeunes oignons et betterave rouge  
Grilled Mackerel filets, avocado, rocket salad, chive & beetroot



**• PRIME BEEF •**

- T-BONE | DRY AGED 500-550G** ..... 44,00  
Am T-Knochen gegrillt, für gute Esser  
Grillé à l’os, pour les bons mangeurs  
Grilled on the bone, for real meat lovers

- FILLET | DRY AGED 250G** ..... 36,00  
Butterzartes Filet vom regionalen Rind  
Filet tendre du bœuf régional  
Tenderloin from the regional beef

- ARGENTINE RIB-EYE 250G** ..... 24,00  
Kleines Fettauge, schön marmoriert. Herzlich Willkommen in Argentinien!  
Petite noix de graisse, bien marbrée. Bienvenue en Argentine!  
Little fatty eye, beautifully marbled. Welcome in Argentina!

- U.S NEBRASKA SHORT RIBS 500G** ..... 36,00  
Rippchen vom Rind schonend gegart und auf den Punkt gegrillt  
Travers de bœuf Nebraska, cuit à basse température et parfaitement grillé  
Beef ribs, cooked at low temperature and perfectly grilled

- AUSTRALIAN PRIME RIB-EYE 300G** ..... 34,00  
Dickes Steak mit Fettauge, geschmacklich eine echte Bombe  
Gros steak avec rond de graisse, une vraie bombe de goût  
Big steak with fatty “eye”, a real tasteful bomb

- AUSTRALIAN BLACK ANGUS BAVETTE 300G** ..... 26,00  
Grobfaseriges butterzartes Steak, das Geheimstück der Metzger.  
Steak de bœuf super tendre, le morceau secret des bouchers.  
Very tender beef steak, the butchers’ secret piece

- SURF & TURF** ..... 32,00  
ALOHA! 250g argentinisches Rib-Eye & 3 gegrillte Scampi  
ALOHA! 250g rib-eye argentin & 3 scampis grillés  
ALOHA! 250g Argentine Rib-Eye & 3 grilled scampi

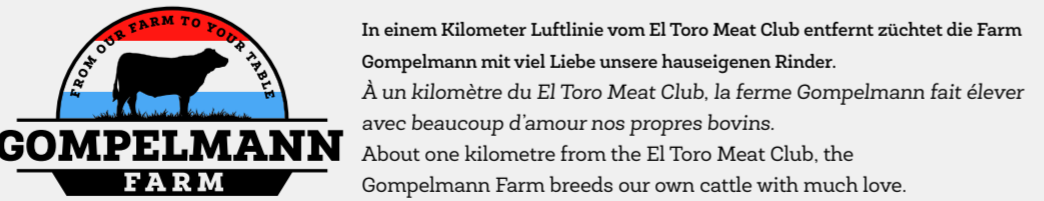
- AUSTRALIAN BLACK ANGUS NECK STEAK 350G** ..... 24,00  
Nackensteak des Black Angus Rindes, hier als „Kamm Steak“ serviert  
Steak du cou de bœuf black Angus australien  
Big Steak from the neck of the beef

- ARGENTINE SIRLOIN STEAK 350G** ..... 29,00  
Argentinisches Lendenstück, mager und butterzart  
Faux-filet argentin, une pièce de bœuf maigre & tendre  
Argentine sirloin, fatless & tender steak

- SIGNATURE BLACK ANGUS COWBOY RIB-EYE 400G** ..... 36,00  
Großes Rib-Eye am Knochen gegrillt. Wenn man uns fragt, die Perfektion des Steaks!  
Grand rib-eye grillé à l’os. Selon nous, la perfection entre les steaks!  
Big grilled Rib-Eye with bone. If you ask us, the perfection of the steaks!

- AUSTRALIAN RUMP STEAK 300G** ..... 24,00  
Australisches Rumpsteak  
Rumstek australien

- ON TOP OF YOUR MEAT** ..... 3,50  
Blauschimmelkäsekruste  
Croûte au fromage bleu  
Crust of blue cheese



- ABERDEEN ANGUS BEEF**  
Rib-Eye Steak 300g ..... 32
- SHORT HORN BEEF**  
Sirloin Faux Filet Steak 250g DRY AGED ..... 28
- RED CATTLE BEEF**  
Steak on the bone Côte à l’os 450g DRY AGED ..... 39  
Tenderloin Filet pur 250g ..... 34

**• SPECIAL CUTS •**

- HORSE FILLET 250G** ..... 23,00  
Mageres Filet vom Pferd aus der Region  
Pièce maigre du filet de cheval de la région  
Low-fat cut of local horse

- FRENCH COQUELET „RÔTISSERIE“ STYLE** ..... 24,00  
Kleines Coquelet-Hähnchen im Ganzen gebraten, der unverwechselbare Geschmack kommt von unserer Gewürzmischung, am Knochen serviert  
Petit poulet „coquelet“ rôti à l’os, le goût incontournable de cette volaille vient aussi de notre assaisonnement secret, servi à l’os  
Whole roasted small coquelet chicken in, our special spice mix makes it unique, served on the bones

- LAMMKRONE | COURONNE D'AGNEAU | RACK OF LAMB** ..... 26,00  
Immer wieder ein Genuss, am Knochen gegrillt  
Toujours un délice, grillé à l’os  
Always a delight, grilled on the bone

**• PORK •**

- XXL – 600G BIG BOY BABY PORK RIBS ASIAN BBQ STYLE** ..... 21,00  
Extra große Portion Rippchen vom regionalen Schwein, butterzart gegrillt und mit asiatischer BBQ-Soße lackiert  
Grande portion de travers de porc, grillés doucement pour avoir un maximum de tendresse, laqués à la sauce bbq asiatique  
Extra big portion of BBQ ribs, glazed with Asian BBQ marinade

- BBQ & WHISKY PORK BELLY** ..... 21,00  
Konfierter Schweinebauch, knusprig aufgepufft und herzhaft lackiert  
Poitrine de porc confite, couenne croustillante et généreusement laquée  
Fresh slice of pork belly, crispy grilled with tasty marinade

- PRESA IBÉRICO BELLOTTA - PATA NEGRA PORK** ..... 26,00  
„Nackenkern“ vom iberischen Pata Negra-Schwein, das „IN“ Stück der spanischen Avantgarde-Küche, ein herzhaft zartes Steak aus dem Nacken  
„Cœur de nuque“ du porc ibérique Pata Negra, le morceau „en vogue“ dans la cuisine avant-garde espagnole, une jolie pièce de la nuque  
Steak from the neck of the Iberic Pata Negra pork, the „IN“ piece of the Spanish avant-garde cuisine

- CORONA IBÉRICO BELLOTTA - PATA NEGRA PORK** ..... 26,00  
Krone vom iberischen Pata Negra-Schwein, am Knochen herzhaft & zart gegrillt  
Couronne de porc ibérique Pata Negra, grillée à l’os, juteux et tendre  
Crown of the Iberic Pata Negra pork, tasty & tenderly grilled on the bone

**• FISH SELECTION •**

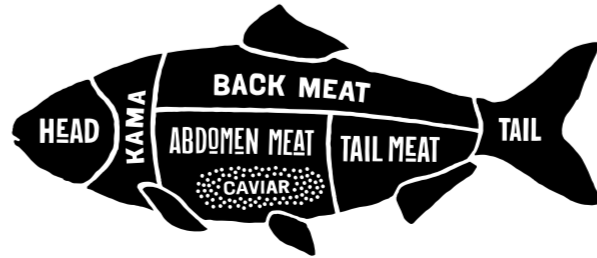
- Fresh limande-sole roast in premium butter, with parsley & lemon** ..... 32,00  
Frische Rotzunge in Nussbutter gebraten, dazu frische Zitrone & gehackte Petersilie  
Sole limande fraîche poêlée au beurre noisette, accompagnée de citron & persil haché

- Whole grilled mackerel fish served with lemon** ..... 24,00  
Gegrillte Makrele im Ganzen an der Gräte serviert  
Maquereau grillé servi à l’arête

- Monkfish (Lotte) fillet rolled in bacon strips** ..... 26,00  
Gegrillter Seeteufel (Lotte) im Räucherspeck-Mantel  
Filet de lotte grillé enrobé de lard fumé

- Wild salmon steak grilled with fresh herbs** ..... 24,00  
Bestes Lachssteak aus nachhaltigem norwegischem Wildfang  
Steak de saumon sauvage de Norvège grillé sur peau

- Limande-sole „Oostende“ style** ..... 36,00  
Frische Rotzunge in Nussbutter gebraten und serviert mit grauen und rosa Krevetten in Sahnesoße, Zitrone & Petersilie  
Sole limande fraîche poêlée au beurre noisette, servie avec une sauce à la crevette rose et grise, crème, citron & persil  
Fresh limande-sole roast in premium butter served in a creamy shrimp sauce with parsley & lemon



**• GARDEN •**



**PEAS & CARROTS FRENCH STYLE**

Frische Erbsen und Möhren mit hausgeräucherter Speck und Sahne  
Petits pois et carottes frais avec du lard fumé maison & crème  
Fresh peas and carrots in creamy sauce with home-smoked bacon

**BACON WRAPPED HARICOTS**

In Speck eingewickelte Bohnen  
Haricots enrobés de lard

**EL TORO SIGNATURE SIDE SALAD**

El Toro Salatteller  
Salade mixte El Toro

**FOREST MUSHROOM PAN WITH OR WITHOUT CREAM**

Waldpilz-Pfanne mit oder ohne Sahne  
Poêlée de champignons des bois avec ou sans crème

**MEXICAN MIXED SIDE SALAD**

Knusprige Tortilla Schüssel gefüllt mit leckerem mexikanischem Salat  
Feta, Avocado, Mais, Tomate, Oliven  
Barquette croustillante à base d’une tortilla, fourré à la salade mexicaine

feta, avocat, maïs, tomate, olives  
Mexican salad served in a tortilla bowl, with feta, avocado, corn, tomato, olives

**GRILLED CORN WITH SALTED BUTTER**

Gegrillter Maiskolben mit Salzbuter  
Épis de maïs grillé au beurre salé

**• POTATOES •**

**Mashed potatoes – standard OR Canadian « Putine » style**

Kartoffelpüree – klassisch oder kanadischer „Putine“ Style  
Purée de pommes de terre – classique ou à la canadienne style „Putine“

**Home-made Belgian fries**

Hausgemachte belgische Pommes Frites im Rinderfett gebacken  
Pommes frites belges maison, cuites dans la graisse de bœuf

**Mexican chili fries**

Frische Pommes Frites aus dem Rinderfett mit einem dicken Löffel Chili con Carne, Sauerrahm und Cheddar-Käse on Top

Frites fraîches cuites dans la graisse de bœuf, servie avec une grosse cuillère de chili con carne, crème épaisse et cheddar râpé on top

Fresh french fries, baked in beef fat, chili con carne & sour cream with cheddar cheese on TOP

**Potatoes au gratin**

Hausgemachtes Kartoffelgratin  
Gratin dauphinois maison

**Oven potato with sour cream & cheddar cheese**

Ofenkartoffel mit Cheddar Käse, Sauerrahm & Frühlingzwiebeln  
Pomme au four au fromage cheddar, crème épaisse & jeunes oignons

**OR ONIONS | NOODLES**

**Onion Rings**

Hausgemachte frittierte Zwiebelringe  
Rondelles d’oignons frits maison

**Mac & Cheese**

Nudelgratin amerikanische Art  
Gratin de pâtes à la façon américaine



**WARM:** Béarnaise | Pepper | Forest Mushrooms | Gorgonzola | Provençale  
**COLD:** Garlic Mayonnaise | Andalusian | Butter “Maître d’hôtel” | BBQ

**ENJOY YOUR MEAL**