



WILLKOMMEN
im
FUEGO DEL SUR

APERITIFS

Campari Tocco Rosso Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze	6,90
Port & Tonic White Port, Tonic Water, Limetten	6,90
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	6,90
Lillet Rose Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wildberry	6,90
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda	6,90

KALTE VORSPEISEN

Bruschetta Classico ^{4,6} mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan	7,50
Carpaccio ^{4,6} Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Parmesan	13,90
Antipasti ⁴ vegetarisch gegrilltes und eingelegtes Gemüse-Antipasti	12,90
Mix von Land und Meer ^{2,4} gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Fleisch und Fisch	15,50

SUPPEN

Tomatencremesuppe ^{4,6} auch vegan möglich	6,90
Karotten-Ingwer-Suppe ^{4,6}	6,90



WARME VORSPEISEN

Provoleta ⁶ Argentinischer Grillkäse	6,50
Choripan ^{1,4,a,b} Argentinische Wurst vom Holzkohlegrill mit Chimi-Churi im Ciabatta	7,20
Matrimonio: Chorizo & Morcilla ^{4,a,b} Hochzeit von Argentinischer Wurst und Blutwurst	7,50
Empanadas ^{1,6,9} Südamerikanische Teigtaschen gefüllt mit:	
Carne (Rindfleisch)	3,90
Jamon y Queso (Schinken und Käse) ^b	3,90
Queso y Cebollas (Käse und Zwiebel)	3,90
Platte mit 3 verschiedenen Empanadas ^b	10,90

SALATE

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing angerichtet.
Auf Wunsch servieren wir diesen auch mit Olivenöl und Balsamicoessig⁴

Mediterran	gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni ⁶	9,50
Avocado – Feta	Tomatenscheiben, Avocado und Schafskäse auf Rucola ⁶	9,90
Caprese	mit Tomaten und Mozzarellascheiben auf Rucola mit frischem Basilikum ⁶	9,90
Ziegenkäse	auf Rucola mit Cherrytomaten ⁶	10,50
Thunfisch	gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln ^{2,6}	11,50
Parma	Rucola mit Cherrytomaten, gerösteten Kernen, Parmaschinken und Parmesan ^{b,6}	14,50
Calamari	gegrillte Calamari auf Rucola und Cherrytomaten ^{1,13}	16,90
Garnelen	gemischter Salat mit gegrillten Großgarnelenschwänzen und Cherrytomaten ³	17,90



STEAK



Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing,
sowie eine Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Unser Rindfleisch
stammt von ausgesuchten argentinischen Rindern und wird auf unserem
Holzkohlegrill zubereitet.

Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischem Fettrand
und kräftigem Geschmack

200g 23,50
300g 29,50

Rib-Eye-Steak

Das saftige Stück aus dem vorderen Teil der Hochrippe
mit intensivem Geschmack durch das Fettauge

200g 23,50
300g 29,50

Hüftsteak

Das fettfreie Steak mit herzhaftem Eigengeschmack

200g 19,50
300g 24,50

Filetsteak

Der zarteste und wertvollste Teil vom Rind

180g 28,50
250g 39,50

Putensteak

200g 17,50

Steak and Seafood ³

Argentinisches Rinderfilet und Garnelenspieß mit Saisongemüse,
dazu Röstkartoffeln und Kräuterbutter

39,90

Rinderfilet al Tartufo ¹

Rinderfilet auf Trüffelsauce mit Saisongemüse und Tagliatelle

39,90



GRILLKARTOFFEL

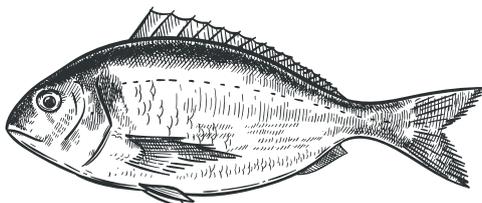
Pute ^{4,6} gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Sour Cream	14.90
Räucherlachs ^{2,4,6} gemischter Salat mit Grillkartoffel, Räucherlachs und Sour Cream	15.50
Lachsfilet ^{2,4,6} gemischter Salat mit gegrillten Lachsfiletstreifen und Sour Cream	16,50
Rind ^{4,6} gemischter Salat mit gebratenen Rinderstreifen und Sour Cream	17,50

BEILAGEN & SAUCEN

Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}	4,90
Steakhouse Pommes	4,20
Champignons und Zwiebeln	4,50
Blattspinat	3,80
Reis	3,80
Gedämpftes oder gebratenes Gemüse	4,50
Süßkartoffelpommes	5,50
Pommes Provencale	5,50
Pfeffersauce ^{4,6}	3,90
Champignonsauce ^{4,6}	3,90
Sour Cream ^{4,6}	3,20
Aioli-Dip ^{4,6,9}	3,20
Sauce Hollandaise ^{4,6,9}	3,20
Kräuterbutter	1,50



FISCH



Zu allen Fischgerichten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Lachsfilet ^{1,2}	19,90
gegrilltes, mariniertes Lachsfilet serviert mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Zanderfilet ^{2,9}	22,50
gegrilltes Zanderfilet serviert mit Broccoli und Sauce Hollandaise dazu Röstkartoffeln	
Lachs und Zanderfilet ^{2,6}	23,50
gegrilltes Lachs und Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm dazu Röstkartoffeln	
Seehecht ²	17,90
Gegrilltes Filet vom Seehecht mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Dorade Royal ²	22,90
gegrillte Dorade im Ganzen, gefüllt mit frischen Kräutern dazu Röstkartoffeln	
Calamari ¹³	19,90
Gegrillte Babycalamari mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Garnelen Pfanne Aglio ³	23,50
8 Garnelen in einer Cherrytomatensauce mit Knoblauch und frischen Kräutern, in einer Pfanne serviert	
Fischteller ^{2,3,13}	26,90
Filets von Lachs, Zander und Seehecht mit einem Garnelen/Calamarispieß auf Röstgemüse und Kartoffeln.	



SPEZIALITÄTEN

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Schweinefilet

Gorgonzola	mit Gorgonzolasauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage ⁶	19,50
Champignon	mit Champignons Sauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage ⁶	19,50
Spinat	auf Spinat mit Mozzarella überbacken und Kartoffel-Gemüse-Beilage ⁶	19,50

Lammfilet

Balsamico	mit Balsamico Sauce und Süßkartoffeln mit Pilzgemüse	25,50
Spinat & Feta	auf Spinat mit Feta überbacken mit Süßkartoffelpommes ⁶	25,50
Lammragout	Andalusischer Art, serviert mit Reis	20,50

Hähnchenbrustfilet

Gegrillt	mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Gemüse-Beilage ^{6,9}	17,50
In Parmesan	paniert auf Tomatensahnesauce mit Kartoffel-Gemüse-Beilage	17,50
Spieße	mit Röstgemüse und Folienkartoffel	19,50

Fuego Pfanne^{6,9} **22,90**
gegrillte Filets von Rind, Schwein und Pute mit Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Fuego Grillteller^{a,b} **22,90**
Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm mit Chorizo auf Chimi Churi dazu Bratkartoffeln

Fuego Burger⁶ **16,90**
Rinderpatty mit Champignons, Zwiebeln, Rucola, Cheddar und Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes



PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt
und haben einen Durchmesser von 32 cm ^{1,4,6}

Margherita	mit frischem Basilikum	9,50
Salami	mit Salami ^b	10,90
Prosciutto	mit Schinken ^b	10,90
Funghi	mit Champignons	10,90
Spinaci e Gorgonzola	mit Spinat und Gorgonzola	11,90
Tonno e Cipolle	mit Thunfisch und Zwiebeln ²	11,90
Capricciosa	mit Kochschinken, Champignons und Artischocken ^b	12,50
Quattro Formaggi	mit Feta, Gorgonzola, Mozzarella und Parmesan	12,50
Quattro Stagioni	mit Salami, Schinken, Champignons und Artischocken ^{b 1}	12,50
Caprese	mit Tomaten, Mozzarellascheiben und Basilikum	11,90
Calabria	mit scharfer Salami aus Calabrien ^{a,b}	11,90
Diavolo (scharf)	mit scharfer Salami, Champignons und Peperoni ^{a,b}	11,90
Toscana	mit Salsiccia und Kapern ^b	12,90
Napoli	mit Sardellen, Kapern und Oliven ²	12,90
Chorizo	mit argentinischer Wurst und Paprika ^{a,b}	12,90
Rucola e Parmigiano	mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten	12,50
Frutti di Mare	mit Meeresfrüchten ^{2,3,13}	15,90
Salmone e Spinaci	mit Lachs, Spinat und Crème Fraîche ²	15,90
Parma	mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,90
Scampi	mit Scampi, Rucola und Crème Fraîche ³	16,90



PASTA

Spaghetti ¹

Aglie e Olio ⁴	11,90
mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten	
Bolognese ^{4,6}	12,50
mit Hackfleisch in Tomatensauce und Parmesan	
Aglie e Olio con Scampi ^{3,4}	17,50
mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola, Cherrytomaten und Scampi	

Tagliatelle ¹

Salmone ^{2,4,6}	15,50
mit Lachs in cremiger Tomatensahnesauce	
Frutti di Mare ^{2,3,4,13}	16,50
mit Meeresfrüchten in Cherrytomatensauce	
Tartufo ^{4,6}	18,90
mit schwarzem Trüffel in Sahnesauce, auf einem Parmesannetz serviert	

Penne ¹

Arrabiata (scharf) ⁴	12,90
mit Zwiebeln in würziger Tomatensauce	
Gorgonzola ^{4,6}	13,50
mit Spinat in einer Gorgonzola-Sahnesauce	
Fuego ^{4,6}	14,50
mit Rinderstreifen, Champignons und Tomatensahnesauce	

Lasagne ^{1,6}

Vegetariano ⁴	12,50
mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella	
Bolognese ^{4,6}	12,90
mit Hackfleisch in Tomatensahnesauce, überbacken mit Mozzarella	
Salmone ^{2,3,4,6}	15,90
mit Lachs und Spinat in Hummersauce, überbacken mit Mozzarella	



BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3l. 3,50	0,5l. 5,50
Fuego Dunkel	0,3l. 3,50	0,5l. 5,50
Alsterwasser ^b	0,3l. 3,50	0,5l. 5,50

FLASCHENBIER

Quilmes – Argentinisches Bier	0,33l. 3,90
Peroni – Italienisches Bier	0,33l. 3,90
Jever	0,33l. 3,50
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l. 3,50
Vitamalz	0,33l. 3,50
Schöfferhöfer Hefeweizen ¹	0,5l. 5,50
Schöfferhöfer Hefe dunkel ¹	0,5l. 5,50
Schöfferhöfer Hefe alkoholfrei ¹	0,5l. 5,50

SOFTDRINKS

Selters Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,25l. 2,90 Fl. 0,75l. 6,90
Granini Fruchtschorlen Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas	0,4l. 4,50
Säfte & Nektare* Apfel, Rhabarber*, Orange, Maracuja*, Kirsche*, Banane*, Ananas, schwarze Johannesbeere, KiBa*	0,2l. 2,80 0,4l. 4,80
Coca-Cola^{a,c} / Light^{a,c,f} / Zero^{a,c,f} Fanta^{a,b}, Mezzo – Mix^{a,b}, Sprite^b	Fl. 0,33l. 3,60
Schweppes Ginger Ale ^{a,b} , Tonic Water ^e , Bitter Lemon ^{b,e}	0,4l. 4,30



WEIßWEIN 4

Chardonnay IGT Venezia/Italien	0,2l. 5,90
Trocken, frisch und feinwürzig mit delikaten Fruchtaromen	0,5l. 13,50
Grauburgunder – Villa Wolf Pfalz	0,2l. 6,50
Trocken, Aromen von Quitte, Nuss und Mandeln	0,5l. 15,50
Weißburgunder/Rivaner „Cisterzienser“	0,2l. 6,50
Trocken, Frische Weißweincuvee mit tollem Trinkfluss und angenehmer Säure	0,5l. 15,50
Sauvignon Blanc – Pfaffmann Pfalz	0,2l. 7,50
trocken, exotische Aromen wie Lychee und Mandarine	0,5l. 18,00
Grillo „Doppio Passo“ Sizilien, Italien	0,2l. 7,50
rocken, exotische Aromen wie Lychee und Mandarine	0,5l. 18,00
Weißweinschorle	0,2l. 4,90
Prosecco	0,2l. 4,90

Flaschen 4

Grauburgunder vom Löss-Franz Keller	0,75l. 25,00
Das glänzende Hellgelb schimmert dem Feinschmecker mit dem Grauburgunder entgegen. Herb-fruchtige Aromen, gelbe Äpfel und fein-süße Orange spiegeln fruchtige Spritzigkeit wider	
Weißburgunder „Terlan“ Südtirol	31,00
Kraft und Spannung beschreiben den klassischen Weißburgunder, der sich am Gaumen durch das Aroma von Birnen und Quitten fruchtig aber auch mineralisch-salzig zeigt.	
Sauvignon Blanc „Oliver Zeter“	28,50
Facettenreicher, aromatischer Wein mit Struktur, Länge und Finesse	
Teruzzi & Puthod, Terre di Tuffi, Toskana, Italien	44,50
Fruchtiger, aromatischer Weißwein, der trotz seiner leichten Holznote sehr lebendig und frisch überkommt.	
Lugana „Albinoni“ Italien	29,50
In der Nase duftet er angenehm nach Apfel, Zitrus und feine florale Aromen. Im Geschmack ist er einladend zart und fruchtig mit lebendiger Frische.	



ROTWEIN 4

Merlot IGT Venezia/Italien Trocken, vollmundig und aromatisch mit eleganter Frucht	0,2l. 6,50 0,5l. 15,80
Chianti Toskana/Italien Trocken, vollmundig und kräftig mit frischen Fruchtnoten	0,2l. 6,50 0,5l. 15,50
Montepulciano „Moda“ Talamonti/Italien Trocken, reif und weich, intensive Aromen, dezente Holznote	0,2l. 6,50 0,5l. 15,50
Primitivo „Lifili“, A6Mani/Italien Dichte Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur	0,2l. 6,50 0,5l. 15,50
„Dada“ Malbec & Bondarda, Argentinien Fülliger und weicher Auftakt am Gaumen, Noten von Schokolade und Süßkirsche	0,2l. 7,50 0,5l. 18,00
Lambrusco	0,2l. 5,50 0,5l. 13,50

Rosé 4

Terre DI Montelusa/Italien Vollmundig, fruchtig-intensiv und frischer Charakter	0,2l. 6,90 0,5l. 16,50 Fl. 0,75l. 25,00
---	---

Flaschen 4

Rotwein Cuvee – Schneider, Pfaffmann, Pfalz Leichter, fruchtiger Wein. Mit Noten von Sauerkirsche und dunklen Beeren.	21,00
Primitivo Di Manduria, Apulien/Italien Bekannt für sein intensives Rot, spannende Komplexität und tolle Samtigkeit.	28,00
Villa Antinori Rosso, Italien Der Rotwein Villa Antinori Rosso Toscana IGT, in Barrique-Fässern gereift und rubinrot überzeugt mit seinem typisch-kräftigem Geschmack.	41,00
Tempranillo „Conde Valdemar“ Reserva Der Wein reift 28 Monate in Barrique-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche, die dem Rotwein feiner Holz-Nuancen im Aroma verleihen gepaart mit reifen Früchten, Trüffel und Gewürzen. In der Farbe zeigt er eine brillante, dunkle kirschrote Farbe.	34,00
Lagrein „Terlan“ Südtirol Der Terlan Lagrein DOC präsentiert sich samtig, elegant und gehaltvoll. Sein dunkles Granatrot schimmert im Glas, das Bouquet schmeichelt mit deutlichen Fruchtaromen von Cranberrys und Sauerkirsche dem Geruchssinn.	31,00



HOMEMADE LEMONADES

Tai Style Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Soda	0.4 l	5.50
Pina Style Ananassaft, Kokosnusssirup, Pfirsichsaft, Soda	0.4 l	5.50
Beach Style Orangensaft, Cranberrysaft, Minze, Soda	0.4 l	5.50
Basil Style Limetten, Minze, Basilikum, Soda	0.4 l	5.50

COCKTAILS

Mojito Bacardi, Limette, Minze, Soda	7.90
Gin Smash Gin, Limette, Minze, Soda	8.50
Mai Tai Brauner Rum, Orange, Ananas, Mandel	8.50
Planters Punch Brauner Rum, Orange, Limette, Grenadine	7.50
Pina Colada ⁶ Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne	7.50
Rhabarber Colada ⁶ Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne, Rhabarber	7.50
Sex on the Beach Vodka, Orange, Grenadine, Peachtree	7.50
Mexican Beach Tequila, Orangensaft, Grenadine, Peachtree	7.50

MOCKTAILS

Virgin Colada ⁶ Ananas, Kokosnusssirup, Sahne	6.50
Tai Orange Orange, Ananas, Mandel	6.50
Virgin Mojito Limetten, Minze, Soda	6.50
Safer Sex on the Beach Orangensaft, Pfirsichsaft, Grenadine	6.50
Cherry Punch Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Kirschsaf	6.50



HOT COCKTAILS

Hot Mojito	6.20 / 5.20 (alkoholfrei)
Hot Colada	6.20 / 5.20 (alkoholfrei)
Hot Punch	6.20 / 5.20 (alkoholfrei)
Hot Tai	6.20 / 5.20 (alkoholfrei)
Hot Rhabarber Colada	6.20 / 5.20 (alkoholfrei)
Hot Beach	6.20 / 5.20 (alkoholfrei)

LONGDRINKS

Bacardi Superior & Cola ^{a,c}	0.3l	6.90
Havanna 3 Jahre & Cola ^{a,c}	0.3l	6.90
Havanna 7 Jahre & Cola ^{a,c}	0.3l	8.90
Bombay Sapphire & Tonic ^e	0.3l	6.90
Hendricks Gin & Tonic ^e	0.3l	8.90
Mare Gin & Tonic ^e	0.3l	8.90
Vodka Absolut & Orange	0.3l	6.90
Jack Daniels & Cola ^{a,c}	0.3l	8.30
Jim Beam & Cola ^{a,c}	0.3l	6.90



DIGESTIFS

Oldesloer Korn	2 cl	3.30
Absolut Vodka	2 cl	3.30
Tequila Silver	2 cl	3.30
Tequila Gold	2 cl	3.30
Jägermeister	2 cl	3.30
Sambuca Molinari	2 cl	3.30
Jubiläums Aquavit	2 cl	3.30
Helbing Kümmel	2 cl	3.30
Averna ^a	2 cl	3.60
Ramazotti ^a	2 cl	3.60
Amaretto	2 cl	3.30
Bailey's ⁶	4 cl	4.30
Martini Bianco	5 cl	4.90

GRAPPA

Grappa Nonino ⁴	2cl	4.60
Grappa Nonino Chardonnay Barrique ⁴	2cl	5.40
Grappa Di Gavi ⁴	2cl	4.90

WHISKY & BRANDY

Ballantines	4 cl	3.90
Jim Beam	4 cl	3.90
Jack Daniel's	4 cl	4.90
Osborne Veterano	4 cl	3.90



HEISSE GETRÄNKE

Espresso ^c	2.80
Doppelter Espresso ^c	4.10
Café Crema ^c	3.00
Cappuccino ^{c,6}	3.40
Latte Macchiato ^{c,6}	3.90
Milchkaffee ^{c,6}	3.60
Tee	3.40
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Früchtetee, Rooibos-Vanille, Zitrone-Ingwer	
Frischer heißer Minztee	4.80
Heiße Schokolade	4.20

DESSERTS

Schokoladen Soufflé mit Vanille-Eis ⁶	6,50
Crème Brûlée ^{6,9}	6.50
Panna Cotta mit Beerenfrüchten ⁶	6.50
Tartufo Classico ^{6,9}	6.50

Allergene & Zusatzstoffe

1 Gluten, 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Sulfite, 6 Laktose, 9 Ei, 13 Weichtiere

a Farbstoffe, b Antioxidantien, c koffeelin, e chinin, f Süßungsmittel

