



Willkommen im FUEGO DEL SUR

**Wir haben unsere Speisekarte für Sie an
die Vor-/Weihnachtszeit angepasst.**

Entdecken Sie unsere neuen Gerichten.



Wir wünschen allen eine besinnliche Zeit.



APERITIFS

Port & Tonic

White Port, Tonic Water, Limetten

7,90

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

7,90

Lillet Rose Wildberry

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry

7,90

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda

7,90

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda

7,90

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio ^{4,6}

Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Parmesan

16,90

Antipasti ⁴ vegetarisch

gegrilltes und eingelegtes Gemüse-Antipasti

13,90

Mix von Land und Meer ^{2,4}

gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Fleisch und Fisch

16,90

SUPPEN

Maronensuppe ⁴

mit Preiselbeergläze

10,50

Karotten-Ingwer-Suppe

mit frischer Sahne

9,50





WARME VORSPEISEN

Empanadas ^{1,6,9}

Südamerikanische Teigtaschen gefüllt mit:

Carne (Rindfleisch)	4,30
Jamon y Queso (Schinken und Käse) ^b	4,30
Queso y Cebollas (Käse und Zwiebel)	4,30
Platte mit 3 verschiedenen Empanadas ^b	11,50

SALATE

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing angerichtet.
Auf Wunsch servieren wir diesen auch mit Olivenöl und Balsamicoessig ⁴

Mediterran	gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni ⁶	14,50
Calamari	gegrillte Calamari auf Rucola und Cherrytomaten ^{1,13}	18,50
Garnelen	gemischter Salat mit gegrillten Großgarnelenschwänzen und Cherrytomaten ³	19,50
Fuego	gemischter Salat mit zarten Rinderstreifen und Cherrytomaten ³	19,50



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 Black Angus Rindern und wird auf unserem Holzkohlegrill zubereitet.

Rumpsteak

250g 28,90

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischem Fettrand und kräftigem Geschmack

Rib-Eye-Steak

250g 28,90

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

Hüftsteak

250g 24,90

Das fettfreie Steak mit herzhaftem Eigengeschmack

Putensteak

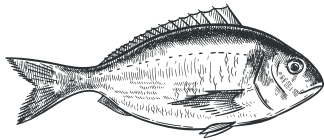
250g 22,90

Rinderfilet

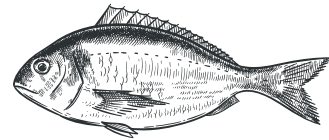
200g 35,90

Der zarteste und wertvollste Teil vom Rind





FISCH



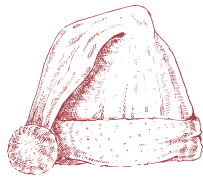
Zu allen Fischgerichten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing ⁴

Lachsfilet ^{1,2}	23,50
gegrilltes, mariniertes Lachsfilet serviert mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Zanderfilet ^{2,9}	26,50
gegrilltes Zanderfilet auf Spinat, dazu Röstkartoffeln	
Calamari ¹³	23,50
Gegrillte Babycalamari mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	

BEILAGEN & SAUCEN

Rotkohl	4,50
Kroketten	4,50
Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}	5,50
Steakhouse Pommes	4,20
Champignons und Zwiebeln	4,50
Blattspinat	4,50
Gedämpftes oder gebratenes Gemüse	5,50
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





WINTERSPEZIAL

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Hirschgulasch ^{1,4,6,9}	24,90
in Waldpilzsauce, dazu Butterspätzle	
Hirschbraten ^{1,4}	26,90
mit Rotkohl und Kroketten	
Knusprige Ente ^{1,4} (1/2 Ente, ausgelöst)	26,90
an Orangensauce, serviert Apfelrotkohl und Kroketten	

SPEZIALITÄTEN

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Schweinefilet ⁶	23,90
wahlweise mit Gorgonzola- oder Champignonssauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Lammfilet ^{6,9}	28,90
auf Spinat, serviert mit knusprigen Süßkartoffelpommes	
Hähnchenbrustfilet ⁶	20,90
mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Fuego Pfanne ^{6,9}	26,90
gegrillte Filets von Rind, Schwein und Pute mit Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	
Fuego Grillteller ^{a,b}	26,90
Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm mit Chorizo auf Chimi Churi dazu Bratkartoffeln	
Fuego Burger ⁶	18,90
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}

Salami	mit Salami ^b	14,90
Prosciutto	mit Schinken ^b	14,90
Spinacci e Gorgonzola	mit Spinat und Gorgonzola	14,90
Tonno e Cipolle	mit Thunfisch und Zwiebeln ²	15,90
Diavolo (scharf)	mit scharfer Salami, Champignons und Peperoni ^{a,b}	16,90
Rucola e Parmigiano	mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten	15,90
Garnelen	mit Garnelen, Rucola und Crème fraîche	18,90

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio ^{1,4}	13,90
mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten	
+ Scampis ³	18,90



Tagliatelle al Tartufo ^{1,4,6}	20,90
in Trüffelsauce mit Rinderstreifen	
Tagliatelle Porcini ^{1,4,6}	18,90
mit Steinpilzen und Rinderstreifen	



BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90
Fuego Dunkel	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90
Alsterwasser ^b	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90

FLASCHENBIER

Quilmes – Argentinisches Bier	0,33l. 4,50
Peroni – Italienisches Bier	0,33l. 4,50
Jever	0,33l. 3,90
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l. 3,90
Vitamalz	0,33l. 3,90
Schöfferhöfer Hefeweizen ¹	0,5l. 5,90
Schöfferhöfer Hefe dunkel ¹	0,5l. 5,90
Schöfferhöfer Hefe alkoholfrei ¹	0,5l. 5,90

SOFTDRINKS

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25l. 3,40
mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,75l. 7,90

Granini Fruchtschorlen	0,4l. 4,90
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas	

Säfte & Nektare*	0,2l. 3,60
Apfel, Rhabarber*, Orange, Maracuja*, Kirsche*, Banane*, Ananas, schwarze Johannesbeere, KiBa*	0,4l. 5,60

Coca-Cola^{a,c} / Light^{a,c,f} / Zero^{a,c,f}	Fl. 0,33l. 3,90
Fanta^{a,b}, Mezzo – Mix^{a,b}, Sprite^b	

Schweppes	0,4l. 4,90
Ginger Ale ^{a,b} , Tonic Water ^e , Bitter Lemon ^{b,e}	





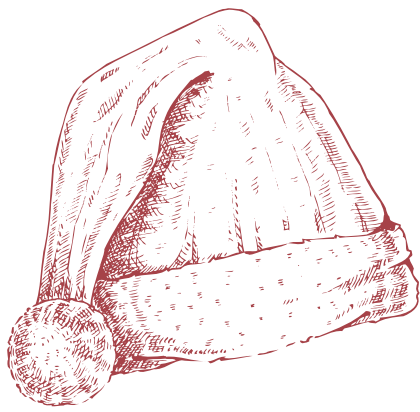
HOMEMADE LEMONADES

Tai Style	Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Soda	5,90
Pina Style	Ananassaft, Kokosnusssirup, Pfirsichsaft, Soda	5,90
Beach Style	Orangensaft, Cranberrysaft, Minze, Soda	5,90
Basil Style	Limetten, Minze, Basilikum, Soda	5,90

LONGDRINKS 0,3l.

Bacardi Superior & Cola^{a,c}	7,90
Havanna 3 Jahre & Cola^{a,c}	8,90
Havanna 7 Jahre & Cola^{a,c}	10,90
Bombay Sapphire & Tonic^e	8,90
Hendricks Gin & Tonic^e	10,90
Mare Gin & Tonic^e	9,90
Vodka Absolut & Orange	8,90
Jack Daniels & Cola^{a,c}	9,90
Jim Beam & Cola^{a,c}	8,90





COCKTAILS

Mojito	Bacardi, Limette, Minze, Soda	8,90
Gin Smash	Gin, Limette, Minze, Soda	8,90
Mai Tai	Brauner Rum, Orange, Ananas, Mandel	8,90
Planters Punch	Brauner Rum, Orange, Limette, Grenadine	8,90
Pina Colada	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne ⁶	8,90
Rhabarber Colada	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne, Rhabarber ⁶	8,90
Sex on the Beach	Vodka, Orange, Grenadine, Peachtree	8,90
Mexican Beach	Tequila, Orangensaft, Grenadine, Peachtree	8,90

MOCKTAILS

Virgin Colada	Ananas, Kokosnusssirup, Sahne	7,90
Tai Orange	Orange, Ananas, Mandel	7,90
Virgin Mojito	Limetten, Minze, Soda	7,90
Safer Sex on the Beach	Orangensaft, Pfirsichsaft, Grenadine	7,90
Cherry Punch	Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Kirschsaft	7,90



WEIßWEIN 4



Chardonnay IGT | Veneto

Trocken, saftig und ausdrucksvoll mit blumigen Noten

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Pinot Grigio – De Stefani | Veneto

Trocken, frisch, belebend mit freier Fruchtnote

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Grauburgunder – Villa Wolf | Pfalz

Trocken, Aromen von Limonen, wunderschön ausbalanciert

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Sauvignon Blanc – Pfaffmann | Pfalz

Trocken, Aromen von gelben Früchten mit charakterstarken Säure

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Cuvée – Sissi & Franz | Pfalz

Lieblich, Cuvée aus Silvaner, Rivaner, Scheurebe, Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit Cassis, Orangenzen, Melisse, Minze und florale Aromen

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Weissburgunder – Bickensohl | Baden

Feinherb, frisch, Aromen von Apfel und Birne

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Flaschen 4

0,75l.

Pinot Grigio von De Stefani | Veneto

Trocken

Dieser Pinot Grigio der Extraklasse zeigt sich mit feinem und fruchtigem Duft, sehr zart und vollmundig und erinnert an gereiften Früchten und Mandeln

28,00

Vigne Alte Lugana von Cantina Zeni | Veneto

Trocken

Intensiv fruchtiges und blumig – elegantes Bouquet nach Aprikosen, Zitrus Blüten und dezente Noten von Nuss und Butter.
Trocken, frisch, elegant im Geschmack mit angenehmer Säure.

34,50

Grauburgunder VDP vom Weingut Winter | Rheinhessen

Trocken

Ein Everybody's Darling, der zu jeder Gelegenheit passt und dabei auch Charakter zeigt. Elegant und voller Trinkvergnügen, mit dem Geschmack saftiger gelber Früchte, leichter Würze und feinem Schmelz

28,00

Weissburgunder Illyr von Gamlitz | Südsteiermark

Trocken

Reife Aromen von Maracuja und gelber Stachelbeere bei frischer Säure und Moderatem Alkohol, machen diesen Wein zum puren Trinkvergnügen

38,50

Cuvée– Sissi & Franz vom Weingut Hammel | Pfalz

Lieblich – Cuvée: Cuvée Silvaner, Rivaner, Scheurebe

Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit, Cassis, Orangenzen, Melisse, Wassermintze und florale Aromen. Am Gaumen saftig, aromatisch, dichte Frucht, feines Spiel, viel Charme und ein langer Nachhall.

24,50



Champagner ⁴

Moët Chandon Brut Impérial

Fl. 0,75l. 125,50

Moët Chandon Rosé Impérial

Fl. 0,75l. 145,00

ROTWEIN ⁴

Merlot IGT | Veneto

Trocken, fruchtiger, lebendiger, Aromen von Pflaume & Waldbeere

0,2l. 7,50

0,5l. 15,90

Costalago Rosso Veronese – Cantina Zeni | Veneto

Trocken – Cuvée: Corvina, Merlot. Kräftiges Rubinrot im Glas. Aromen von von Kirschen, Pflaumen und Veilchen durchströmen Mund und Nase.

Ein intensiver, blumig – fruchtiger Wein mit samtigen Tannin und langem

Nachhall – ein „kleiner“ Amarone.

0,2l. 8,50

0,5l. 16,90

Chianti – Fratelli Sensi | Toskana

Trocken, Aroma an Kirschen, Brombeeren, etwas Cassis, Vanille

0,2l. 7,50

0,5l. 15,90

Negroamaro & Primitivo – Sol Mio | Apulien

Trocken, Bouquet nach reifen roten Früchten, Kirsche, Brombeere

0,2l. 6,90

0,5l. 14,90

Montepulciano d'Abruzzo | Abruzzan

Trocken, vollmundig und harmonisch mit deutlichen Fruchtnoten

0,2l. 7,50

0,5l. 16,90

Cuvée Sissi & Franz – Weingut Hammel | Pfalz

Lieblig, Portugieser, Dornfelder, Aromen von Himbeeren

Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln

0,2l. 7,90

0,5l. 18,00

Los Cardos Malbec – Donna Paula | Mendoza

Trocken, Regent & Dornfelder, mild und samtig mit gehaltvollem Aroma

0,2l. 8,50

0,5l. 17,90

Lambrusco

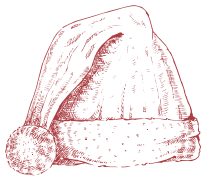
Der Lambrusco wird in der Emilia Romagna aus der gleichnamigen roten Rebsorte gekeltert. Es ist ein perlender und fruchtiger Rotwein.

Lambrusco wird kalt getrunken. Die Kälte betont die spritzige Natur und hebt seine fruchtigen Noten hervor.

0,2l. 6,50

0,5l. 14,50





Flaschen ⁴

0,75l.

Cuvée Sissi & Franz vom Weingut Hammel | Pfalz

24,50

Lieblisch - Cuvée: Dornfelder, Spätburgunder
mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln und Veilchen.
Am Gaumen erfreut sich mit dichter saftiger Frucht, zarter Würze und viel Charme mit einem langen und fruchtigen Nachhall.

Amarone della Valpolicella von Cantina Zeni | Veneto

65,00

Trocken - Cuvée: Cuvée Corvina, Molinara, Rondinella
Ein wahrer Kraftprotz! Der Wein hat eine dunkle,
tief rubinrote Farbe und intensives Bouquet mit Aromen von eingekochten Früchten
und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein voll und sehr weich!

Merlot von De Stefani | Veneto

27,50

Trocken
DS Merlot hat eine samtige rubinrote Farbe und faszinierende Aromen von rotbeerigen
Früchten von schwarzkirsche bis Pflaume, von Johannisbeere bis Heidelbeere, mit der
typischen kräuterigen und erdigen Note.

Primitivo Di Manduria von San Marzano | Apulien

34,00

Trocken
Komplexe und fruchtige Nase von reifen, roten und schwarzen Früchten mit Anklängen
Von Kakao und Vanille. Körperreich und vollmundig im Geschmack. Mit langem Nachhall

Tempranillo von Felix Solis | Ribera del Duero

38,00

Trocken
Der Felix Solis Tempranillo reift 409 Tage in französischen Eichenfässern.
Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, Bouquet voller Blaubeer-
und Brombeernoten mit milden getoasteten Aromen und der süßen Würze eleganter
Eiche. Am Gaumen süße Tannine, gut integrierte Säure und Vollmundigkeit.

Big Game Malbec von Mare Magnum | Argentinien

34,00

Trocken
Der Wildwein aus den Anden - vollfruchtig und samtig mit den Aromen nach reifen
Beeren und Kirschen am Gaumen. Herrliche Würznoten im vollmundigen Finale.
Kraftvolles und fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pflaume, Kräuter und gerösteter
Eiche

Rosé ⁴

Vigne Alto Bardolino Chiaretto - Cantina Zeni | Veneto

0,2l. 7,50

Vollmundig, fruchtig-intensiv und frischer Charakter

0,5l. 16,90

Fl. 0,75l. 25,50

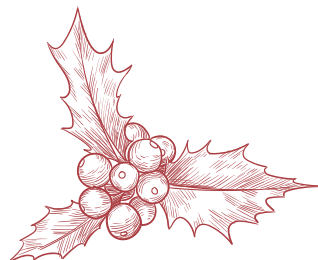
Weinschorle (Weis/Rot/Rosé)

0,2l. 5,90

Prosecco Maschio Treviso Frizzante

0,1l. 3,90

Fl. 0,75l. 26,50



DIGESTIFS

Oldesloer Korn ¹	2 cl.	3,90
Absolut Vodka	2 cl.	3,90
Tequila Silver	2 cl.	3,90
Tequila Gold	2 cl.	3,90
Jägermeister	2 cl.	3,90
Sambuca Molinari	2 cl.	3,90
Jubiläums Aquavit	2 cl.	3,90
Helbing Kümmel	2 cl.	3,90
Averna ^a	2 cl.	4,30
Ramazotti ^a	2 cl.	4,30
Amaretto	2 cl.	3,90
Bailey's ⁶	4 cl.	4,90
Martini Bianco ⁴	5 cl.	4,90

5

GRAPPA

Grappa Nonino ⁴	2 cl.	5,90
Grappa Nonino Chardonnay Barrique ⁴	2 cl.	6,90
Grappa Di Gavi ⁴	2 cl.	6,90

WHISKY & BRANDY

Ballantines	4 cl.	3490
Jim Beam	4 cl.	3,90
Jack Daniel's	4 cl.	4,90
Osborne Veterano	4 cl.	3,90



HEIßE GETRÄNKE

Espresso ^c	2,90
Doppelter Espresso ^c	4,50
Café Crema ^c	3,40
Cappuccino ^{c,6}	3,90
Latte Macchiato ^{c,6}	4,20
Milchkaffee ^{c,6}	4,00
Tee	3,90
Darjeeling ^c , Earl Grey ^c , Grüner Tee ^c , Pfefferminze, Früchtetee, Rooibos-Vanille, Zitrone-Ingwer	
Frischer heißer Minztee	5,30
Heiße Schokolade	4,50

DESSERTS

Eis & Heiß ^{4,6}	7,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	
Schokoladen Soufflé mit Vanille-Eis ^{1,6,9}	6,50
Crème Brûlée ^{4,6}	6,90
Panna Cotta mit Beerenfrüchten ^{6,9}	6,90

Zimt Churros mit heißer Schokoladensauce & Vanilleeis ^{1,6,9}	8,90
--	------



Zusatzstoffe | a mit Farbstoffen, b mit Antioxidationsmittel, c koffeinhaltig,
e chininhaltig, f mit Süßungsmittel

Allergene * 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen), 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide und Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch und Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Nüsse, 9 Eier, 10 Senf, 11 Weichtiere, 12 Soja, 14 Erdnüsse Zusatzstoffe

