

Aperitifs

Kir Sekt mit Crème de Cassis	0,1	€ 5,00
Sekt (trocken)	0,1	€ 4,50
	0,75	€ 27,00
Hugo	0,2	€ 5,00
Aperol-Spritz	0,2	€ 5,00
Negroni je 2 cl Gin, Martini bianco & Campari		€ 5,50
Martini Cocktail 4cl Gin + 1 cl Wermuth + Olive (gerührt)		€ 5,50
Campari 4 cl		€ 5,00
Aperol 4 cl		€ 5,00
Martini Bianco 4 cl		€ 5,00
Martini Extra Dry 4 cl		€ 5,00

Vorspeisen

Starters

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenkäse

Tomato-Soup with goat-cheese

€ 5,50

Jamón Serrano

Jamón Serrano

€ 5,00

Chorizo

spanische Paprika-Salami

spicy Spanish Paprika-Salami

€ 5,00

Queso Manchego

spanischer Schafskäse

Spanish sheep's cheese

€ 5,00

Datteln im Speckmantel

Dates wrapped in bacon

€ 5,00

Grüne und schwarze Oliven

green and black olives

€ 4,50

Mini Pikante Schafskäse-Mozzarella-Tasche mit Rosmarin 3st.

Spicy bread filled with feta cheese, mozzarella and rosemary

€ 5,00

3 überbackene Jakobsmuscheln

3 scallops au Gratin

€ 9,50/jede weitere € 3,50

Gambas al Ajillo

Geschälte Garnelen mit Knoblauchöl, rote Paprika, Zwiebeln & Chili im Weißweinsud

Roasted king prawns with garlic, onions, paprika, olive oil and chili

€ 11,00

Gambas al Homo

Geschälte Garnelen mit Chili, Knoblauch und Schafskäse überbacken

Roasted king prawns with garlic, olive oil and chili

€ 12,50

Ofenwarme Bruschette mit Tomaten und Mozzarella

Pizza bread with tomatoe and mozzarella

€ 5,50

Ofenwarme Bruschette mit Tomaten, Rucola und Parmesan

Pizza bread with tomatoe, rocket salad and parmesan cheese

€ 6,00

Bruschetta classico mit Olivenöl, Knoblauch und Meersalz

Roasted bread with garlic, sea salt and olive-oil

€ 3,50

Salate

Salads

Gemischter Salat der Saison mit Honig-Senf-Dressing, dazu ...

Mixed salad and honey-mustard-sauce with ...

... Karamellierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Walnüssen
Caramelised goat's cheese with rosemary and walnuts € 12,00

... Thunfisch, Artischocken und Zwiebeln
... tuna, artichoke and onions € 11,00

... Gebratene Putenbruststreifen und Champignons
... stripes of turkey breast and mushrooms € 12,00

... Gebratene Rindfleischstreifen, Kirschtomaten & Parmesan
... beef stripes, cherrytomatoes and parmesan cheese € 17,00

Kleiner gemischter Salat / Beilagensalat
mixed salad / side salad € 4,50 / € 3,00

Rucolasalat mit Honig-Senf-Dressing, dazu...
Rocket salad with honey-mustard-sauce with...

... Kirschtomaten und gehobelter Parmesan
... cherrytomatoes and parmesan cheese € 7,50

... gebratene Gambas und Kirschtomaten
... roasted prawns and cherrytomatoes € 15,00

... 5 gebratene Jakobsmuscheln und Kirschtomaten
€ 17,00

... roasted scallops and cherrytomatoes

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Pizzabrot!

All salads are served with homemade pizzabread!

Steinofen-Pizza

Stone-oven pizza

Bandoneón

Tomatenscheiben, Mozzarella, und Basilikum

Fresh tomatoes, mozzarella cheese, and basil

€ 9,50

Karthäuserhof

gebratene Rinderfleischstreifen, Parmesan und Rucola

roasted beef stripes, parmesan cheese and rocket

€ 18,00

Música en vivo

Manchego, Chorizo, Oliven und Chili

Spanish cheese and sausage, olives and chili

€ 12,00

Jakobsmuscheln und Rucola

Mozzarella, Jakobsmuscheln, Rucola, Meersalz und Zitrone

Scallops, rocket salad, mozzarella cheese, seasalt and lemon slices

€ 18,00

Jamón Serrano, Rucola & Parmesan

Spanish ham, rocket and parmesan cheese

€ 12,00

Gambas und Mozzarella

Prawns and Mozzarella cheese

€ 12,00

Sardellen und Oliven

Anchovies, mozzarella cheese and olives

€ 10,00

Steinofen-Pizza

Stone-oven pizza

Thunfisch und Kapern

Thunfisch, Kapern und Zwiebeln

tuna, capers and onions

€ 10,00

Mailänder Salami und Paprika

Milan salami and peppers

€ 10,00

Kochschinken und Artischocke

ham and artichokes

€ 10,00

Walnüssen und Gorgonzola

Gorgonzola, Rucola und Walnüssen

Gorgonzola cheese, rocket and walnuts

€ 12,00

Champignon

frische Champignons

mushrooms

€ 10,00

Gorgonzola und Spinat

Gorgonzola, Spinat und Knoblauchöl

Gorgonzola cheese, spinach and garlic oil

€ 11,00

Vegetarisch

saisonales Gemüse

seasonal vegetables

€ 12,00

Fisch und Meeresfrüchte

Dorade Royal mit Kräuterbauch/ca. 400 Gramm ... € 18,50

Gilt-head Seabream filled with mediterranean herbs

Die mit frischen Kräutern üppig gefüllte Dorade servieren wir im Ganzen und das Abtrennen der Filets gehört zum einzigartigen Genusserlebnis.

Black Tiger Riesengarnelen in der Schale/4 Stück

Black Tiger Prawns in their jackets

€ 19,00

Die Schale verhindert das Austrocknen des wertvollen Fleisches und sorgt dafür, dass die Marinade über der Hitze schonend in das Fleisch übergeht. Essen Sie sie hemmungslos mit den Fingern! Dazu servieren wir Ihnen ofenwarmes Pizzabrot.

Die Dorade servieren wir mit tagesaktuellen Beilage und einem bunten Salat vorab.

Jakobsmuscheln mit Blattspinat/ab 4 Stück

Scallops with leaf spinach

€ 16/jede Weitere + € 4,00

Dieses Gericht eignet sich auch hervorragend als Vorspeise oder Begleiter zu einem Glas Verdelho aus Mendoza. Dazu servieren wir einen mediterranen Tomatensalat und ofenwarmes Pizzabrot.

Knusprige Sardinen am Holz-Spieß/7 Stück

Sardine-Spits

€ 12,00

Gegrillte Sardinen sind eine wahre Delikatesse. Mit etwas Petersilien-Zitronenöl glasiert entführen sie Sie in eine lauwarme Nacht am Mittelmeer. Die Sardinen servieren wir mit mediterranem Tomatensalat und Bratkartoffeln.

Gefüllte Tintenfisch-Tuben vom Grill

Grilled calamar

€ 13,00

Wir servieren die mit Blattspinat gefüllten Tuben mit einer frischen Marinade aus Zitronenöl, Knoblauch, Petersilie und Meersalz. Die Tintenfisch-Tuben servieren wir mit mediterranem Tomatensalat und Bratkartoffeln.

Fleisch

Entrecôte vom Grill/ca. 250 Gramm

Entrecôte Steak

€ 19,50

Nur ein wunderbar marmoriertes Entrecôte hat das Aroma, das man auf dem Gipfel des Steakgenusses erwartet. **Das Gaucho-Steak!**

Filetsteak vom Grill/ca. 200 Gramm

Filet Steak

€ 25,00

Beste Fleischqualität von Weide-Rindern der südamerikanischen Pampa. Das Filet zeichnet sich durch seine Zartheit aus. **Der Steak-Klassiker!**

Tournedos mit Serrano & Salbei/ca. 200 Gramm

Tournedos with ham & sage

€ 26,00

Kleine runde Steaks aus der Filetspitze werden mit Salbei in Serrano eingewickelt.

Unser Saltimbocca Argentina!

Alle Fleischgerichte servieren wir mit tagesaktuellen Beilagen und einem kleinen, bunten Salat vorab.

Kleine Lamm-Carrés mit Kräuter-Marinade/4 Stück

Lamb chops with garlic and olive oil

€ 21,00

Fein marinierte Scheiben aus dem Lammrücken mit Knochen!

Lecker Liebhaber-Lamm!

Rosa Barbarie-Entenbrust mit gegrillter Birne

Duck breast with grilled pear

€ 15,00

Die Ente harmoniert einzigartig mit der süßen Birne.

Bandoneóns Birne Barbarie!

Metzger-Kotelett vom Schwein/ca. 250 Gramm

Pork chop

€ 15,00

Eine Handfeste Mahlzeit in bester Qualität.

Was für eine deftige Schweinerei!

Alle Fleischgerichte servieren wir mit tagesaktuellen Beilagen und einem kleinen, bunten Salat vorab.

Folienkartoffel mit Kräuterquark,
buntem Salat und ...

Jacket potato with quark and fresh herbs, salad and ...

... natur

... pure

€ 7,00

... gebratenen Champignons

... roasted mushrooms

€ 8,50

... Artischocken und Kochschinken

... artichoke and ham

€ 9,50

... gebratenem Gemüse der Saison

... roasted vegetables

€ 13,00

... saftig gebratenen Putenbruststreifen und Champignons

... stripes of turkey breast and mushrooms

€ 13,00

... gebratenen Gambas

... roasted prawns

€ 14,00

... pikant gebratenen Rindfleischstreifen

... spicy roasted beef stripes

€ 18,50

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrische Pizzabrötchen!

Nachspeisen ...

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Warm chocolate cake

€ 5,00

Katalanische Creme mit karamellisierter Zuckerkruste

Spanish dessert creme with caramelized sugar

€ 5,00

Tartufo – dunkle Eispraline

Italian ice-cream with dark chocolate

€ 5,00

Bandoneóns Käseauswahl

Bandoneóns variation of different cheeses

€ 12,00

Weißweine/alle trocken

White wines/all dry

Jahrgänge auf Nachfrage 0,2
0,1/Glas/Fl
Donini **Pinot Grigio/Garganega** Venetien Italien € 3,00/5,00/-
Strohgelb mit einem Duft von Wiesenblumen und süßen Anklängen von Honig und Banane. Trocken, voll und weich am Gaumen, aber frisch und lebendig. Passt ideal zu leichten Vorspeisen oder Fisch.

Donini **Chardonnay** Venetien Italien € 3,00/5,00/-
Die Geschichte von Ca' Donini beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts in einer Trattoria in der Mailänder Altstadt. Viele der Stammgäste wollten mit dem Besitzer, Signore Donini, nach Geschäftsschluss noch plaudern und Wein trinken. Seine Söhne gründeten ihm zu Ehren die Marke Ca' Donini, deren Markenlogo ein Schmetterling wurde, da der Vater leidenschaftlicher Schmetterlingsammler war. Der Chardonnay ist ein eleganter Wein mit frisch-fruchtigem Bouquet.

Pfirmann **Grauer Burgunder** Rheinhessen Deutschland € 4,00/7,50/25,00
In der Nase und am Gaumen fallen zuerst die feinfruchtige Aromatik nach hellem Steinobst wie Pfirsich und Aprikose auf. Er ist sortentypisch frisch, geradlinig und zeigt sich goldgelb im Glas.

Riel **Trebbiano di Lugana** Gardasee Italien € 4,50/7,50/25,00
Sortenrein aus den "Trebbiano di Lugana" Trauben hergestellt, die auf einem ton- und salzhaltigen Boden heranwachsen, entsteht ein harmonischer Wein mit Goldreflexen und komplexem Aroma.

Chardonnay-**Weinschorle** /Wine spritzer € 2,50/3,50/-

Rosé/trocken/dry

Glárima **Syrah-Cabernet Rosé** Sommos Spanien € 4,00/7,00/23,50

Im Glas leuchtet der Wein in verführerischem Erdbeerrosa.
Das intensive Bouquet duftet nach roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere.
Im Gaumen ist der Wein angenehm saftig, erfrischend und harmonisch.

Rotweine/alle trocken

Red wines/all dry

Jahrgänge auf Nachfrage

0,2
0,1/Glas/Fl

Citra **Montepulciano** Abruzzen Italien

€ 3,00/5,00/-

Ein dunkles Rubinrot zeigt der Montepulciano d'Abruzzo von Citra im Glas. Mit seinem kräftigen und erdigen Bouquet mit Anklängen getrockneter Pflaumen überzeugt er ebenso wie mit einem langen Abgang.

Black Ranch **Syrah-Tempranillo** Mendoza Argentinien

€ 3,50/6,00/-

Der kleine Rote aus der Serie Black Ranch ist eine Cuvée aus den beiden Rebsorten Syrah und Tempranillo. Diese seltene Mischung verleiht ihm Feuer, Frucht und Tiefe mit harmonischem Tannin. Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu Steaks.

Don Cristobal **Malbec** Mendoza Argentinien

€ 4,50/8,50/29,00

Die wohl bekannteste Rebsorte Argentiniens stammt aus der Region Cahors in Frankreich und hat in Argentinien ideale Voraussetzungen gefunden. Tiefrot, Aromen von Brombeere, Vanille und Tabak und kräftiger Geschmack.

Kaiken **Cabernet Sauvignon** Mendoza Argentinien

€ 4,50/8,50/29,00

Diese Cuvée aus Cabernet Sauvignon mit einem kleinen Schuss Malbec reifte zu rund 60 Prozent im Eichenholz-Barrique und verströmt ein konzentriertes Bouquet von Brombeeren, Heidelbeeren, Bitterschokolade, Tabak und Weissdorn.

Bier/Beer

Fassbier

Beer on tap

Warsteiner Pils 0,2l € 2,00 0,3l € 3,00

Gaffel Kölsch 0,2l € 2,00 0,3l € 3,00

... mit afri Cola, bluna Zitrone oder bluna Orange

 0,2l € 2,00 0,3l € 3,00

Flaschenbier / Bottled beer

König Ludwig Weißbier

Hefeweizen hell oder alkoholfrei 0,5l € 4,50

Warsteiner alkoholfrei 0,33l € 3,50

Digestifs / Spirituosen / Liköre

Sambuca 2 cl € 2,50

Limoncello

Baileys

Ramazotti

Grappa

Bomabay Sapphire Gin 4cl € 6,50

Single Malt Whisky Tallisker Skye 4cl € 6,50

Carlos J. XO Brandy 5 cl € 9,00

- 10 Jahre im Eichenfass gereift -

Longdrinks

Campari Orange 0,2l € 7,00

Vodka Lemon

Gin Tonic

Mineralwasser

mineral water

Rhodius Classic	0,2l	€ 2,00	0,3L	€ 2,50
-----------------	------	--------	------	--------

Aqua Morelli

Frizzante oder still

0,75l	€ 6,50
-------	--------

Limonaden

lemonades

afri Cola	0,2l	€ 2,00	0,3l	€ 3,00
-----------	------	--------	------	--------

bluna Orange

bluna Zitrone

Ginger Ale	0,2l	€ 3,00
------------	------	--------

Tonic Water

Bitter Lemon

Säfte & Nektare von Granini

juices

Orangensaft	0,2l	€ 2,50	0,3l	€ 3,50
-------------	------	--------	------	--------

Maracujanektar

Apfelsaft

Schorlen	0,2l	€ 2,00	0,3l	€ 2,50
----------	------	--------	------	--------

juice mixed with sparkling water

Malzbier

0,33l	€ 3,00
-------	--------

malt beer non-alcoholic!

Warme Getränke

Hot drinks

Espresso	€ 2,00
doppelter Espresso	€ 4,00
Kaffee Crème	€ 2,50
Milchkaffee	€ 3,00
Capuccino	€ 3,50
Capuccino + Sahne	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 3,50
Latte macchiato + Baileys	€ 4,50
Schokolade	€ 3,00
Schokolade + Sahne	€ 3,50
Schokolade + Baileys + Sahne	€ 4,50
frischer Pfefferminztee	€ 2,00
Bio-Tee - wechselnde Sorten	€ 2,00

Gerne richten wir auch Ihre
Festlichkeit oder Firmenfeier aus!

Lassen Sie sich ein Angebot machen.

Aufwiedersehen!

Ihr Bandoneón-Team

Karthäuserplatz 15
53129 Bonn-Kessenisch

0228/360 28 767

info@bandoneon-bonn.com
www.restaurantbandoneon.com