



Herzlich Willkommen!

im

Restaurant „El Amigo“

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

*Seit über 45 Jahre gibt es Restaurant „El Amigo“
im Herzen der Schneider-Wibbel-Gasse in der Düsseldorfer Altstadt.
Die Speisekarte bietet Premium Steaks, frischen Fisch, Meeresfrüchte,
Tapas Variationen, Paellas und spanische Desserts.
Ergänzt wird das durch saisonal wechselnde Gerichte.*

*Auf die Mittagskarte finden Sie täglich günstige Gerichte,
die für eine gelungene Mittagspause sorgen.*

*Genießen Sie Ihren Besuch in unserem Restaurant,
wir freuen uns, Ihnen die Zeit bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Gerne richten wir Ihnen auch Ihre privaten,
geschäftlichen Feiern oder Termine aus.*

Sollten Sie Fragen haben, sprechen sie uns bitte an.

Ihr Team vom Restaurant „El Amigo“



CANONITA DE MALLORCA SPRITZ



Hier kommt Ihr neuer Lieblingsdrink,

Der Canonita Spritz! Feiner Orangenlikör aus Mallorca

und der herrlich prickelnde Cava ergeben den Sommercocktail schlechthin!

Wir garantieren, an diesem Drink führt im Sommer zukünftig kein Weg mehr vorbei!

8,90 €

BONANTO GRAPEFRUIT SPRITZ



Summerfeelings aus Barcelona,

Bonanto, ist ein Wein-Aperitif aus Barcelona mit mediterranen Kräutern,

ausgesuchten Zitrusfrüchten und einem Hauch von Kirsche.

Wird serviert mit Cava und Grapefruit Soda

8,90 €



MITTAGSKARTE

(TÄGLICH VON 12.00 BIS 17.00 UHR)

Sopa de patatas Kartoffel-Dillcremesuppe mit Lachsstreifen 8,90 €

Salatbouquet „El Viajero“ mit Hähnchenbruststreifen und Champignons 16,90 €

Salatvariation „El Pescador“ mit gegrillten Edelfischen 19,90 €



Steaks auf Lavasteingrill

Dazu servieren wir eine Ofenkartoffel und einen Beilagensalat

<i>Hüftsteak</i>	18,90 €	<i>Rumpsteak</i>	21,90 €
------------------	---------	------------------	---------

<i>Entrecôte</i>	19,90 €	<i>Angus Filetsteak</i>	24,90 €
------------------	---------	-------------------------	---------

<i>Gemischter Fleischteller</i>	21,90 €	<i>Fleischspieß</i>	19,90 €
---------------------------------	---------	---------------------	---------



Calamares „a la Romana“ frittierte Tintenfischringe mit Spinat 16,90 €

Putenschnitzel mit Champignonsauce, Pommes frites und Salat 19,90 €

Schweinesteak mit Spiegelei und Patatas Bravas und Salat 17,90 €

Lammfilet in Pfeffersauce mit Ofenkartoffel und Spinat 22,90 €

Kaninchen in Knoblauchsauce mit Ofenkartoffel und Salat 21,90 €

Lachsfilet in Hummerkrabbensauce mit Reis und Salat 21,90 €

Schweinefilet – Medaillons mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,90 €

Garnelen in Weißweinsauce mit Reis und Salat 22,90 €

Gemischter Fischteller und mit Ofenkartoffel Salat 23,90 €



Helado mixto gemischtes Eis 6,90 €



GÄNSEZEIT

im „**El Amigo**“

Kürbiscremesuppe

9,90 €

mit Kürbiskernen

Pumpkin cream soup

Geschmorte Gänsebrust

39,90 €

*auf Soße dazu hausgemachter Kartoffelkloß, Rotkohl,
Maronen und Preiselbeer-Äpfel*

Braised goose breast

Geschmorte Gänsekeule

39,90 €

*auf Soße dazu hausgemachter Kartoffelkloß, Rotkohl,
Maronen und Preiselbeer-Äpfel*

Braised goose leg



RECOMENDACIÓN

Empfehlung



<i>Escalopa de ternera</i> Original Kalbsschnitzel mit Scheibenkartoffeln und Salatbouquet	31,90 €
<i>Filete de gallineta</i> Rotbarschfilet gebacken mit Scheibenkartoffeln und Spinat	24,90 €
<i>Gegrillter Oktopus</i> mit Kartoffelpüree und Salatbouquet	29,90 €
<i>Costillar de cordero de Nueva Zelanda</i> Karree vom Neuseeland Lamm mit Kräutern, Pommes frites und Pfannengemüse	34,90 €
<i>Kalbsleber,, Berliner Art“</i> mit Schmelzzwiebeln, Bratapfel, Rotweinjus und Kartoffelpüree	25,90 €
<i>Rindergeschnetzeltes</i> mit Champignonrahmsauce mit Reis und Beilagen Salat	23,90 €
<i>Plato Vegetal</i> Vegetarischer Teller, Pimientos de Padron, Paprika, Zucchini, Champignons, Ofenkartoffel	17,90 €
<i>Dorade Royal</i> im Ganzen gebraten mit Kräuter-Knoblauchfüllung Salzkartoffeln und Salatbouquet	26,90 €



WEINEMPFEHLUNG



López de Haro - Crianza

Einfachheit und Eleganz eines klassischen Rioja

Hacienda López de Haro Tempranillo präsentiert sich in einem intensiven Kirschrot mit violetten Nuancen, die seine Jugend widerspiegeln. In der Nase stechen Aromen von Waldfrüchten wie Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren hervor, begleitet von subtilen Gewürznoten und einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen zeigt er eine gute Struktur und eine ausgewogene Säure, die ihm eine große Persistenz verleihen. Es ist ein geschmeidiger und leicht fruchtiger Wein, ideal für jede Gelegenheit.

Flasche 0,75 l – 28,90 €

Glas 0,20 l – 8,90 €



ENTREMESES - VORSPEISEN - APPETIZERS

<i>Jamón Serrano con melón</i> Spanischer Edelschinken mit Melone <i>Spanish noble ham with melon</i>	18,90 €
<i>Aguacate con gambas</i> Avocado mit Crevetten rosé <i>Crevetts rosé with avocado</i>	18,90 €
<i>Dátiles con bacon</i> Datteln im Speckmantel <i>Dates with bacon</i>	13,90 €
<i>Pimientos de Padron</i> Minipaprika mit Meeressalz <i>Padron peppers</i>	13,90 €
<i>Boquerones fritos</i> Frittierte Sardellen <i>Fried anchovies</i>	14,90 €
<i>Sepia a la plancha</i> Sepia gegrillt mit Salatbouquet <i>Grilled squids with salad</i>	17,90 €
<i>Gambas al ajillo</i> Garnelen in Knoblauch <i>Shrimps in garlic</i>	17,90 €
<i>Calamares a la Romana</i> Frittierte Tintenfischringe <i>Fried calamari rings</i>	16,90 €
<i>Chipirones a la plancha</i> Gegrillter Baby Tintenfische <i>Grilled Baby squid</i>	17,90 €
<i>Langostinos al Pil Pil</i> Riesengarnelen in Knoblauch- Chili-Öl (scharf) <i>King prawns in garlic-chili-oil (hot)</i>	26,90 €
<i>Entremeses de Tapas variados de 2 Personas</i> Tapas Vorspeisenteller ab 2 Personen <i>Tapas starters plate from 2 Person</i>	pro Person 19,90 €



ENSALADAS - SALATE - SALADS

<i>Ramo de ensalada fresca</i> Frische Salatbouquet mit Hausdressing <i>Fresh salad bouquet</i>	9,90 €
<i>Ensalada de tomates y cebollas</i> Tomaten-Zwiebeln-Salat <i>Tomatoes onions salad</i>	11,90 €
<i>Ensalada con queso de cabra</i> Bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüsse, Honig <i>Salad with gratinated goat cheese, walnuts, honey</i>	17,90 €
<i>Ensalada con pechuga de pollo</i> Bunter Salat, Hausdressing, Hähnchenbruststreifen und süß-pikanter Chilisauce <i>Salad with house dressing, Chicken breast strips and sweet and spicy Chili sauce</i>	18,90 €
<i>Ensalada „El Amigo“</i> Bunter Salat, Hausdressing, Lachsfiletstreifen und Gambas <i>Salad with house dressing, salmon and gambas</i>	21,90 €



SOPAS – SUPPEN – SOUPS

<i>Sopa de pescado</i> Fischsuppe <i>Fishsoup</i>	14,90 €	<i>Crema de tomate</i> Tomatencremesuppe <i>Tomato cream soup</i>	8,90 €
<i>Sopa de cebolla „El Amigo“</i> Zwiebelsuppe <i>Onion soup</i>	9,90 €		



MUSCHELZEIT



Miesmuscheln Imperial

<i>Muschelcremesuppe</i>	9,90 €
<i>Muscheln „ Rheinischer Art “ mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	21,90 €
<i>Muscheln „ Provencial Art “ mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	21,90 €
<i>Muscheln in Hummersauce mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	21,90 €
<i>Muscheln „ Pil-Pil “ Knoblauch-Chili, mit gebuttertem Schwarzbrot</i>	21,90 €



Seit 1980

PESCADO - FISCH - FISH

Salmon en su crema con camarones 27,90 €

Lachssteak in Cremesauce mit Crevetten

Salmon steak in cream sauce with shrimps

Cazuela de pescado mixto 29,90 €

Gemischte Fischspezialitäten in der Tonschale

Mixed fish specialities, served in ceramic bowl

Rape en salsa de mostaza 30,90 €

Seeteufel in körniger Senfsauce

Monkfish in a grainy mustard sauce

Lenguado „El Amigo“ 42,90 €

Seezunge im Ganzen, kross gebraten

Whole sole fried until crispy

Langostinos „Mar de Plata“ salsa de bogavante-champiñones 31,90 €

Riesengarnelen mit Hummer-Champignonsauce

King prawns with lobster-mushroom sauce

Variación de pescado mixto a la plancha 32,90 €

Gemischter Fischteller vom Grill

Mix fish grill

CARNE - FLEISCH - MEAT

Pincho de carne „El Bandido“ 28,90 €

Fleischspieß

Meat skewer

Solomillo de cordero a la pimienta 31,90 €

Lammfilet in Pfeffersauce

Lamb fillet in pepper sauce

Solomillo de cerdo en salsa de vino tinto 24,90 €

Schweinefilet in Pflaumen-Rotweinsauce

Pork tenderloin in plum-red wine sauce

Bife de Chorizo en salsa de champiñones y brandy 33,90 €

Rumpsteak in Champignon-Brandy-Sauce

Rumpsteak in mushroom-brandy-sauce

Angus Cuadril a la pimienta 25,90 €

Angus Hüftsteak in Pfeffersauce

Angus Sirloin steak in pepper sauce

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir passende zweierlei Tagesbeilagen!



Seit 1980

STEAKS

Auf dem Lavasteingrill

Angus Cuadril – Hüftsteak

Sirloin Steak

200 g

18,90 €

300 g

27,90 €

Pincho „Tierra y Mar“

Spieß - skewer

150 g Filet, 3 Garnelen

32,90 €

150 g Tenderloin, 3 Prawns

Bife de Chorizo – Rumpsteak

Rump steak

200 g

22,90 €

300 g

32,90 €

400 g

43,90 €

Iberico de cerdo - Schweinesteak

Iberico pork steak

ca. 320 g

32,90 €

Entrecot - Entrecôte

Rib Eye Steak

300 g

34,90 €

400 g

44,90 €

Pechuga de Pollo – Hähnchenbrust

Corn chicken breast

250 g

24,90 €

Solomillo de ternera – Filetsteak

Tenderloin steak

150 g Lady Steak

24,90 €

250 g

39,90 €

350 g

52,90 €

Chuletas de cordero – Lammkoteletts

Lamb Chops

ca. 250g – 6 Stück, 6 pieces 32,90 €

GUARNICION – BEILAGEN – SIDE DISHES

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

5,50 €

Patata asada - baked potato

Pommes Frites

4,00 €

Patata frita - fries

Salzkartoffeln

4,00 €

Patatas hervidas - boiled potatoes

Champignons

5,00 €

Champiñones - mushrooms

Champignonsauce

4,00 €

Salsa de champiñones Mushrooms sauce

Beilagensalat

5,50 €

Ensalada – Salad

Gurken Salat

6,50 €

Ensalada de pepino – cucumba salad

Tomaten-Zwiebel-Salat

6,50 €

Ensalada tomates cebolla-Tom. onion

Maiskolben

5,00 €

Panocha - corn cob

Spinat

5,00 €

Espinacas - spinach

Pfannengemüse

5,00 €

Verduras salteadas – fried vegetables

Reis

5,00 €

Arroz - rice

Senfsauce

5,00 €

Salsa de mostaza – mustard sauce

Sauce Bernaise

5,00 €

Salsa Bernaise

Rotweinsauce

5,00 €

Salsa de vino tinto – red wine sauce

Pfeffersauce

5,00 €

Salsa de pimienta - peppersauce



ESPECIALIDADES – SPEZIALITÄTEN – SPECIALTIES

Nur ab 2 Personen – Only from 2 People

Parrillada de carne – Ternera, Cordero, Pollo <i>Gemischte Fleischgrillplatte – Rind, Lamm, Geflügel</i> <i>Mixed Grill – Beef, lamb, chicken</i>	<i>pro Person</i>	31,90 €
Parillada de pescado <i>Gemischte Fischgrillplatte</i> <i>Mixed fish grill</i>	<i>pro Person</i>	31,90 €
Paella „El Amigo“ <i>Klassische Paella mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse</i> <i>Traditional Paella with fish, seafood, poultry and vegetables</i>	<i>pro Person</i>	26,90 €
Paella de Mariscos <i>Paella mit Fisch und Meeresfrüchten</i> <i>Paella with fish and seafood</i>	<i>pro Person</i>	25,90 €
Chateaubriand <i>ab 2 Personen und 500 g</i> <i>pro 100 Gramm</i> Filet-Tenderloin Premium <i>am Stück gegrillt und danach in den Tranchen serviert.</i> <i>Tender fillet tenderloin premium grilled in one piece and then served in slices.</i>		18,90 €

POSTRES – DESSERTS

Tarta de Santiago <i>Spanische Mandelkuchen</i> <i>Spanish almond cake</i>	9,90 €
Tarta de chocolate a la vainilla <i>Schokoladenkuchen mit Vanillesauce</i> <i>Chocolate cake with vanilla sauce</i>	11,90 €
Flan „El Amigo“ <i>Spanischer Karamellpudding</i> <i>Spanisch caramel pudding</i>	9,90 €
Crema Catalana <i>Katalanische Creme</i> <i>Catalonian creme</i>	9,90 €
Piña con helado de vainilla <i>Ananas mit Vanilleeis</i> <i>Pineapple with ice cream</i>	10,90 €
Queso Manchego <i>Spanische Käse</i> <i>Spanisch cheeses</i>	13,90 €



APERITIVOS – APERITIFS

<i>Martini extra dry-bianco-rosso</i>	5,0 cl	5,90 €
<i>Sherry dry-medium dry</i>	5,0 cl	5,90 €
<i>Portwein</i>	5,0 cl	5,90 €
<i>Hugo (auch Alkoholfrei)</i> <i>Sekt, Holundersirup, Sodawasser, frische Limette & Minze</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Aperol Spritz</i> <i>Sekt, Aperol, Soda, frische Orange</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Canonita de Mallorca Spritz</i> <i>Cava, Canonita Orangenlikör, Soda, Minze, Orangenscheibe</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Bonanto Spritz</i> <i>Cava, Bonanto, Pink Grapefruit, Orangenscheibe</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Lillet Wildberry</i> <i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beerenmischung</i>	0,20 l	8,90 €
<i>Glas Cava</i>	0,10 l	7,90 €

LONGDRINKS

alle Longdrinks auf 4 cl Basis

<i>Campari Orange</i>	8,90 €
<i>Campari Soda</i>	8,90 €
<i>Gin Tonic</i>	10,90 €
<i>Vodka Lemon</i>	10,90 €
<i>Whisky Cola</i>	10,90 €
<i>Cuba Libre</i>	12,90 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	3,90 €
<i>Oragensaft</i>	0,20 l	3,90 €
<i>Tomatensaft</i>	0,20 l	3,90 €
<i>Vio Schorle Apfel</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Vio Schorle Rhabarber</i>	0,30 l	4,50 €
<i>Mineralwasser mit Gas oder ohne</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Mineralwasser mit Gas oder ohne</i>	0,75 l	7,90 €
<i>Coca Cola</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Coca Cola Light</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Fanta</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Sprite</i>	0,33 l	4,50 €
<i>Schweppes:</i> <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>	0,20 l	3,90 €



CERVEZAS - BIERE - BEERS

<i>Becks Pils</i>	<i>0,30 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Becks Pils</i>	<i>0,50 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Becks Pils Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>San Miguel</i>	<i>0,30 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>San Miguel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Franziskaner Weizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Franziskaner Weizen Alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Altster</i>	<i>0,30 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Altster</i>	<i>0,50 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,30 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50 l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>

BEBIDAS CALIENTES - WARME GETRÄNKE - HOT DRINKS

<i>Café crema</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Café solo</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Café solo doble</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Cortado</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Cortado doble</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Carajillo</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Café Marbella mit Likör 43</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Grog</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Frische Minze</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Frische Minze mit Honig</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Bio Minzetee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bio Kamillentee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bio Früchtetee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bio Grüner Tee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bio Ginger Lemon</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bio Earl Grey</i>	<i>4,00 €</i>



BEBIDAS ESPIRITUOSAS Y LICORES - SPIRITUOSEN & LIKÖRE

SPIRITS & LIQUEURS - 4 CL

<i>Moormann Rot Johannisbeeren</i>	5,90 €
<i>Likör 43</i>	6,90 €
<i>Anis dulce / Anis seco</i>	5,90 €
<i>Averna</i>	6,90 €
<i>Ramazotti</i>	6,90 €
<i>Fernet Branca</i>	6,90 €
<i>Killepitsch</i>	6,90 €
<i>Pacharán</i>	6,90 €
<i>Limoncello</i>	5,90 €
<i>Hierbas dulces/secas</i>	6,90 €
<i>Ponche Caballero</i>	6,90 €
<i>Smirnoff</i>	6,90 €
<i>Absolut</i>	7,90 €
<i>Havana Club 7 years</i>	8,90 €
<i>Botugal Reserva Exclusiva</i>	10,90 €
<i>Ron Zacapa Centenario 23</i>	14,90 €
<i>Moormann Paradiesweizen Korn</i>	5,90 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	6,90 €
<i>Tequila Silver / Reposado</i>	6,90 €
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	10,90 €
<i>Aguardiente de Orujo Gallego</i>	6,90 €
<i>Kirschwasser / Himbeergeist / Williamsbirne</i>	6,90 €
<i>Marc de Cava</i>	8,90 €
<i>Veterano / Soberano / Terry / Magno / Fundador / 103 Blanco / 103 Negro</i>	6,90 €
<i>Carlos I / Terres 10</i>	10,90 €
<i>Lepanto / Gran Duque de Alba / Cardenal Mendoca</i>	11,90 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	12,90 €
<i>Luis Felipe Brandy Gran Reserva</i>	19,90 €
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	8,90 €
<i>Hendrick's Gin</i>	9,90 €
<i>Larios Gin</i>	6,90 €
<i>Tullamore Dew</i>	8,90 €
<i>Johnie Walker Red</i>	7,90 €
<i>Jack Daniel's</i>	8,90 €
<i>Chivas Regal 12 years</i>	11,90 €
<i>Laphroaig 10 years</i>	14,90 €
<i>Lagavulin 16 years</i>	17,90 €



WEINE AUS MURCIA



Coru Rosado

Fl. 0,75 l – 27,90 €



Coru Tinto

Fl. 0,75 l – 28,90 €



Coru El Blanco

Fl. 0,75 l – 27,90 €



EGOBODEGAS

Die Ego Bodegas stechen mit ihrem modernen Bau vor den Toren der Stadt Jumilla heraus. Ebenso der Winemaker Santos Ortiz, der mit seinen Weinen neue Maßstäbe in der Region Murcia gesetzt hat. Die Weinberge liegen gut hundert Kilometer von Alicante entfernt und so profitieren die alten Monastrell-Buschreben vom mediterranen und kontinentalen Klima gleichermaßen. Das Portrait auf der Etikette zeigt den eigenwilligen Vorfahren mit dem Spitznamen "Goru".

GLÜHWEIN



*Es ist wieder die Zeit wo man sich morgens zwischen Kaffee
und Glühwein entscheiden muss.*

7,90 €

*Wenn Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter
nach der Allergen-Informationskarte. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.*