

## 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



.....  
**ENJOY**  
an **ICE COLD BEER** or a  
**GLASS OF WINE**

.....  
Ask for  
*Cocktails*  
.....

.....  
Massen S.A. | Op der Haart 24 | L-9999 Wemperhardt | 08/2020 | EDITION 4 | All prices in €

www.massen.lu/el-toro

## • STARTERS •

**Beetroot gazpacho, horseradish espuma on grilled sesame oil with apple** ..... 7,00

Rote-Rüben-Gazpacho, Meerrettich-Espuma auf gegrilltem Sesamöl mit Apfel

Gaspacho de betterave rouge, espuma de raifort et huile de sésame grillé et pomme

**Salmon gravlax with red berries, sour cream, wild strawberry gel, cucumber rolls and guacamole** ..... 15,00

Marinierter Lachs mit roten Früchten, Sauerrahm, Walderdbeergel, Gurkenrolle & Guacamole

Gravlax de saumon aux fruits rouges, crème aigre, gel de fraises des bois, roulade de concombre et guacamole

**Crunchy Cannelloni of „bintje“ stuffed with crab and scampi, salicorne** ..... 15,50

Knusprige Cannelloni von „bintje“ gefüllt mit Krabbe und Scampi, Salicorne

Cannelloni croustillant de „bintje“ farci au crabe et scampis, salicorne

**Declinaison of beef, iodized tartar, carpaccio and foie gras in lollipop, beef cheek confit** ..... 17,00

Variation vom Rind, Rindertartare, Praline von Entenleber auf Rindercarpaccio, Rinderbäckchen

Déclinaison de boeuf, tartare iodé, carpaccio et foie gras en sucette, joue de boeuf confite

**Pork trotter croquette, watermelon cube and grilled melon ball with piquillo and peppers vinaigrette** ..... 14,50

Schweinsfußkrokette, Wassermelonenwürfel und gegrillte Melonenkugel mit Piquillo- und Pfeffervinaigrette

Croquette de pied de porc, cube de pastèque et boule de melon grillé, vinaigrette piquillos et poivrons goutes

## • STARTER PLANCHA TO SHARE •

für eine oder mehrere Personen | pour une ou plusieurs personnes

**Buffalo Bill** ..... 11,50/p.P.

Chicken Wings, Nachos, Spareribs, hausgemachte Fleischkrokette, Zwiebelringe, Mini-Empanadas, Käsewürfel & 2 Soßen

Ailes de poulet, nachos, spareribs, croquette de viande maison, onion rings, mini empanadas, cubes de fromage & 2 sauces

Chicken wings, nachos, spareribs, home-made meat croquette, onion rings, mini empanadas, cheese cubes & 2 sauces

## • SALADS IN BUDDHA BOWLS •

**Mexican Salad** ..... 20,00

Wraps, Geflügel und Schweinerippchen, gegrillte Avocado, Mais und Guacamole, Nachos, Kichererbsen und Kidneybohnen

Fond de wraps, wings de poulet et ribs de porc, avocat grillé, maïs et guacamole, nachos, pois chiche et haricots rouge

Wraps, poultry and pork ribs, grilled avocado, corn and guacamole, nachos, chickpeas and kidney beans

**Hawaii Salad** ..... 18,50

Gegrilltes Hähnchenfilet, geräucherte und geröstete Ananas, Scampi, Passionsfrucht und Combawa-Vinaigrette, gemischter Salat

Filet de poulet grillé, ananas fumé et rôti, scampis, vinaigrette passion et combawa, salade mixte

Grilled chicken fillet, smoked and roasted pineapple, scampi, passion fruit and combawa vinaigrette, mixed salad

**Nordic Salad** ..... 22,00

Feldsalat-Salat, Dillnudeln, Fenchelpickles und Krabbe

Salade de mâche, pâtes à l'aneth, pickels de fenouil et crabe

Lamb's lettuce salad, dill pasta, fennel pickels and crab

## • OUR MEAT SELECTION •

<b>Lamb crown, 380g</b> .....	27,50
Lammkrone Couronne d'agneau	
<b>Sausage from the Massen butcher with dry aged beef marinated in red wine and Beaufort cheese</b> .....	18,50
Hausgemachte Bratwurst mit in Rotwein mariniertem Dry Aged Rindfleisch und Beaufort-Käse Saucisse de notre boucherie Massen, bœuf dry aged mariné au vin rouge, fromage Beaufort	
<b>Guinea fowl fillet grilled on the skin</b> .....	20,00
Perlhuhnfilet auf der Haut gegrillt Filet de pintadeau grillé sur peau	
<b>Berkshire Pork chop, 300g</b> .....	25,00
Berkshire-Schweinekotelett 300g Côte de porc Berkshire 300g	
<b>Pork spareribs XXL, grilled and lacquered, young onions, 600g</b> .....	22,00
XXL-Spareribs vom Schwein, gegrillt und lackiert, Frühlingszwiebeln Spareribs de porc XXL, grillé et laqué, jeunes oignons	
<b>Filet de boeuf dry aged (21 days), 250g</b> .....	36,00
Rinderfilet Dry Aged (21 Tage), Gompelmann Hof Filet de boeuf dry aged (21 jours), Ferme Gompelmann	
<b>Argentine Rib Eye, 250g</b> .....	25,00
Kleines Fettauge, schön marmoriert Petite noix de graisse, bien marbrée	
<b>Striploin Galoway, 300g</b> .....	32,00
Galoway Roastbeef Faux-filet Galoway	
<b>Limousin-Steak (Gompelmann Farm), 300g</b> .....	24,00
Steak vom Limousin-Rind, Gompelmann Hof Pavé Limousin, Ferme Gompelmann	
<b>Chateaubriand for 2 persons, 500g</b> .....	59,00
Chateaubriand für 2 Personen Chateaubriand pour 2 personnes	
<b>Argentinian Sirloin Steak, 350g</b> .....	29,00
Argentinisches Sirloin Steak Argentine Sirloin Steak	

## • FISH SELECTION •

<b>Canned seafood, jarred fish swim, scallops, pikeperch and red mullet</b> .....	29,00
Cocotte vom Meer, Jakobsmuschel, Rotbarbe, Goldbrasse Conserve de la mer, nage de poisson en bocal, St Jacques, dorade et rouget	
<b>Salmon steak grilled with fresh herbs, well baked or pearly according to your preferences</b> .....	25,00
Bestes Lachssteak, durch oder rosé gebraten, ganz nach Ihrem Geschmack Steak de saumon grillé sur peau, bien cuit ou nacré, selon votre préférence	
<b>Sole</b> .....	36,00
Seezunge Müllerin Sole meunière	

## • BURGER •

**Signature El Toro Cheese, 160g or 320g** ..... 18,00 / DOUBLE: 23,50

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Black Angus Patty, Burger-Soße, Käse & frittierte Zwiebeln, Burgersalat  
 Pain burger sésame maison, patty de Black Angus & sauce burger maison, fromage & oignons frits, salade de burger  
 Home-made sesame buttermilk bread, patty of Black Angus & home-made burger sauce, cheese & fried onions, burger salad

**Chicken Burger, 160g** ..... 17,00

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, knuspriges Hähnchenfleisch, Bacon-Zwiebelsoße, süße Gurken, Cheddar und Salat  
 Pain burger sésame maison, poulet croustillant, sauce bacon oignon, cornichon sucré, cheddar, salade  
 Home-made sesame buttermilk bread, crispy chicken, bacon-onion sauce, sweet cucumber, cheddar cheese and salad

**Gourmand Burger, 160g** ..... 19,00

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Black Angus Patty, Käsekrokette, Speck, rote Zwiebel und Essiggurken, Pfeffersauce  
 Pain burger sésame maison, patty de boeuf Black Angus, croquette de fromage, bacon, oignon rouge et cornichons, sauce au poivre  
 Home-made sesame buttermilk bread, Black Angus beef patty, cheese croquette, bacon, red onion and pickles, pepper sauce

**Spanish Burger, 160g** ..... 23,00

Hausgemachtes Sesam-Buttermilch-Brot, Schweinefleisch Patty, Manchego-Käse, Pata Negra, gegrillte rote Paprika, Salsasauce und Rucola  
 Pain burger sésame maison, patty de porc noir, fromage Manchego, Pata Negra, poivron rouge grillée, sauce salsa et roquette  
 Home-made sesame buttermilk bread, black pork patty, Manchego cheese, Pata Negra, grilled red pepper, salsa sauce and arugula

## • BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS •

### Kartoffeln | Pommes de terre

#### Mashed potatoes classic or toasted corn

Kartoffelpüree klassisch oder gerösteter Mais  
 Purée de pommes de terre classique ou au maïs grillé

#### Home-made Belgian fries

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

#### Potatoes au gratin

Hausgemachtes Kartoffelgratin  
 Gratin dauphinois maison

#### Stuffed potatoes, bacon cream, onions and cheese

Gefüllte Kartoffeln, Sahne, Zwiebeln und Käse  
 Pommes de terre farci, crème au lard, oignons et fromage

### Gemüse | Légumes

#### Casserole of summer vegetables, corn, fennel, zucchini and turnip

Kasserolle aus Sommergemüse, Mais, Fenchel, Zucchini und Rüben  
 Cocotte de légumes d'été, maïs, fenouil, courgette et navet

#### El Toro signature side salad

El Toro Salatteller  
 Salade mixte El Toro

#### Artichokes in barrigoule, carrots, bacon, onions and white wine

Artischocken in Barrigoule, Möhren, Speck, Zwiebeln und Weißwein  
 Barrigoule d'artichauts, carottes, lard, oignons et vin blanc

#### Aubergine gratin

Auberginen-Gratin  
 Gratin d'aubergine

## • SOSSEN | SAUCES •

#### WARM (CHAUD):

Béarnaise | Poivre (Pfeffer) | Champignons | Jus corsé (Kräftiger Bratenjus)

#### KALT (FROID):

BBQ | Andaluse | Beurre "Maître d'hôtel"  
 Mayonnaise bacon-oignon

## • DESSERTS •

**El Toro Dessert Plancha & Coffee** ..... 9,50

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

**Charlottes aux fruits rouges** ..... 8,50

Rotbeerige Charlottes, Löffelbiskuits, Bavaois- und Erdbeersorbet  
 Charlottes aux fruits rouges, biscuits cuillères, bavaois et sorbet fraises  
 Red berry charlottes, spoon biscuits, bavaois and strawberry sorbet

**Apple tarte tatin with homemade vanilla ice cream** ..... 8,50

Apfel «Tarte Tatin» mit frisch gedrehtem Vanilleeis  
 Tarte tatin tiède à la pomme avec glace vanille maison

**Crunchy profiteroles** ..... 8,00

Profiteroles craquant, glace vanille et sauce chocolat  
 Knusprige Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce  
 Crunchy profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce

**Crêpe suzette** ..... 8,50

**Vacherin glacé** ..... 8,00

**Coupe „Brésilienne“** ..... 7,50

**La Dame Blanche** ..... 7,50

**Coupe „Colonel“** ..... 8,00

**Home-made Ice Cream** ..... 2,50 / BOULE

Vanille | Café | Chocolat | Fraises | Mango | Cookies | Citron

# • DRINKS •

## — APÉRO —

### Mit Alkohol / avec alcool

Apérol Spritz .....	6,30
Apéritif maison .....	6,30
Hugo .....	6,30
Coupe Poll Fabaire brut XL 20cl .....	7,50
Martini Rosso   Bianco 6cl .....	4,75
Porto Ruby   White 6cl .....	4,75
Sherry Medium   Dry 6cl .....	4,75
Campari 6cl .....	4,75
Campari Soda   Orange 6cl .....	6,80
Cynar 6cl .....	4,75
Cynar Soda 6cl .....	6,80
Picon bière 33cl .....	3,50
Picon vin blanc 15cl .....	4,75
Pineau des Charentes 6cl .....	4,75
Ricard 4cl .....	4,75
Batida de Coco 4cl .....	4,75
Pisang Orange 4cl .....	6,80
Bacardi Cola 4cl .....	6,80
Kir 15cl .....	4,75
Kir Royal XL 20cl .....	7,75

### Alkoholfrei / sans alcool

Hausaperitif   Apéritif maison .....	4,75
(Bitter Lemon, Apfelsaft, Himbeersirup)	
(Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise)	
San Pellegrino + Crodino 10cl .....	2,95

## — COCKTAILS —

### Mit Alkohol / avec alcool

Mojito .....	7,75
Caipirinha .....	7,75

### Alkoholfrei / sans alcool

Virgin Mojito .....	6,75
Virgin Caipirinha .....	6,75

## — DIGESTIF (4CL) —

Grain Eau de Vie .....	3,70
Poire Eau de Vie .....	3,70
Cassis .....	3,70
Poire Williams Distillerie .....	5,50
Miny M.N.	
Pomme Distillerie .....	5,25
Miny M.N.	
Framboise Sauvage .....	6,95
Mirabelle Morand .....	6,30
Vieille Prune Pascal .....	5,25
Marc de Champagne .....	5,25
Amaretto Disaronno .....	4,75
Baileys .....	4,75
Cointreau .....	4,75
Fernet Branca .....	4,75
Grand Marnier (Cordon rouge) .....	4,75
Limoncello .....	4,75
Sambuca Molinari .....	4,75
Cognac Bisquit Classique .....	5,25
Cognac Courvoisier V.S. .....	5,25
Calvados Château du Breuil 8 Ans. .....	10,70
Calvados Père Magloire .....	6,30
Averna Amaro Siciliano .....	4,75
Buff (Magenbitter) .....	3,70
Jägermeister .....	3,70

## KNOCK, KNOCK, IT'S Gin o'clock

### Gin Tonic (4cl)

Hendrick's .....	8,50
Bombay Bramble .....	7,50
Bombay Star .....	11,50
Bombay English Estate .....	8,00
Gin Hamers Summer Edition .....	10,00
Tanqueray Flor de Sevilla .....	9,00
Tanqueray Ten .....	10,00
Gordon's Sicilian Lemon .....	7,00
Gordon's Pink .....	7,00

Sie können zwischen folgenden Tonics wählen:  
Vous avez le choix entre les tonics suivants :

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Schweppes Hibiscus 200ml
Nordic Mist
Tonic / Bitter Lemon / Agrumes 200ml

### Grappa (4cl)

Grappa Barricata 88 Settimane .....	5,25
Marzadro Le Diciotto Lune .....	5,80
Grappa Prosecco Millesimata .....	5,80
Borgo Molino	
Poli Cleopatra Amarone .....	6,95
Roner Gewürztraminer Riserva .....	12,25

### Rhum (4cl)

Plantation Barbados Extra Old .....	7,50
20th Anniversary	
Zacapa Gran Reserva Solera 23 .....	7,95
Trois Rivières Vieux Agricole .....	12,60
Millésime 2006	
Centenario Gran Reserva .....	13,75
25y Sistema Solera	

### Whiskies (4cl)

Johnny Walker Red Label .....	4,75
J&B Scotch Whisky .....	4,75
Chivas Regal Scotch Whisky .....	5,35
Jack Daniels Tennessee Whiskey ...	5,40
Glenkinchie 12y .....	6,40
Glenfiddich IPA Experiment .....	7,50
Dalmore 12y .....	7,95
Lagavulin 16y .....	11,60
Bowmore 18y .....	15,85

## — SOFT —

Gerolsteiner Nat.   Sprudel 25cl .....	2,65
Gerolsteiner Nat.   Sprudel 50cl .....	4,60
Perrier 20cl .....	2,95
Coca-Cola reg.   light   zero 20cl .....	2,60
Coca-Cola reg.   light   zero 40cl .....	4,50
Fanta   Sprite 20cl .....	2,60
Fanta   Sprite 40cl .....	4,50
Fuze Tea Lemon 20cl .....	2,65
Fuze Tea Peach 20cl .....	2,65
Nordic Mist Tonic 20cl .....	2,75
Nordic Mist Bitter Lemon 20cl .....	2,75
Nordic Mist Agrumes 20cl .....	2,75
Apfelschorle 25cl .....	2,75

Bionade Holunder   Sureau 33cl .....	3,00
Apfelsaft   Jus de pommes 20cl .....	2,75
Tomatensaft   Jus de tomates 20cl .....	2,75
Orangensaft   Jus d'oranges 20cl .....	2,75
ACE Saft   Jus multi 20cl .....	2,75

## — WARM | CHAUD —

Kaffee   Café .....	2,50
Entkoffeinierter Kaffee .....	2,50
Café Décaféiné	
Espresso oder   ou Ristretto .....	2,50
Doppelter Espresso double .....	4,30
Espresso Macchiato .....	2,65
Cappuccino Italiano .....	3,25
Cappuccino m. Sahne   av. crème .....	3,50
Milchkaffee   Lait Russe .....	3,50
Latte Macchiato .....	3,50
Heiße Schokol.   Chocolat chaud ...	3,40
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“ Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Heiße Schokolade mit Sahne .....	3,60
Chocolat chaud avec chantilly	
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“ Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Tee   Thé (versch. Sorten - diff. sortes) .....	2,50
Irish coffee .....	5,75
Mandarine coffee .....	5,75
Hasselt Koffie .....	5,75

## — BIER | BIÈRE —

### Fassbier / Bière au fût

Diekirch Pils (L) 4,8% 25cl .....	2,65
Schuss   Panaché   Tango	
Franziskaner Weißbier (D) 5,0% 33cl .....	4,00
Diekirch Grand Cru (L) 5,1% 33cl .....	3,50
Leffe Brune (B) 6,5% 25cl .....	3,60
Leffe Blonde (B) 6,6% 25cl .....	3,60
Scotch CTS (B) 7,2% 25cl .....	3,60
La Chouffe (B) 8,0% 25cl .....	3,90
Tripel Karmeliet (B) 8,4% 25cl .....	3,60
Hoegaarden Blanche (B) 4,9% 25cl .....	3,60
Chimay Triple (B) 8% .....	4,30
Lupulus Brune (B) 8,5% .....	4,30
Monatsbier   Bière du mois 25cl .....	3,30

### Flaschenbier / Bouteilles

Diekirch (L) 0,0% 33cl .....	3,15
Erdinger (D)	
Alkoholfrei   sans alcool 33cl .....	3,15
Leffe Blonde (B) 0,0% 33cl .....	3,70
Diekirch Radler (L) 1,1% 33cl .....	3,15
Hoegaarden Rosé (B) 3,0% 25cl .....	3,60
Liefmans (B) 3,8% 25cl .....	3,35
Kriek Extra (B) 4,1% 25cl .....	3,25
Bitburger Pr. Pils (D) 4,8% 33cl .....	3,15
Diekirch Premium (L) 4,8% 33cl .....	3,15
Carlsberg (DNK) 5,5% 25cl .....	3,05
Orval (B) 6,2% 33cl .....	4,50
Duvel (B) 8,5% 33cl .....	4,20
Leffe (B) 9% 33cl .....	3,70
Trappiste Rochefort (B) 10% 33cl .....	5,60