

Deseado Steakhaus

Willkommen im Deseado Steakhaus, einem Familien geführten Betrieb der seit 1987 besteht. Wir stehen für besondere Fleischqualität die ausgesucht und nachgereift wird um einen Besonderen und Intensiven Geschmack zu gewährleisten.

Die Vielfalt unserer Fleischsorten streckt sich vom Argentinischen Black Angus Weiderind, über das Australische Aberdeen bis hin zur USDA Prime Cuts und Dry Aged Steaks direkt aus dem eigenen Reifeschrank. Diese werden schonend auf einem Lavasteingrill zubereitet.

Für Besondere Wünsche und wechselnde Empfehlungen fragen Sie bitte unser Team,
Wir sprechen gerne mit Ihnen !

Guten Appetit!

Das Deseado Steakhaus bietet ein wunderschönes Ambiente für Ihre Festlichkeiten.

Tauernallee 6 / 12107 Berlin
Tel.: 030 / 741 31 71
www.deseado.de
E-Mail: info@deseado.de

Suppen

16	Tomatencrèmesuppe ¹⁴	4,90
17	Chili con Carne (pikant) mit Kidneybohnen	5,50
18	Teufel-Suppe (scharf)	5,50
19	Gulaschsuppe	5,50
20	Zwiebelsuppe ^{G,1} mit Weißwein einem Weißbrot und Käse überbacken	5,90

Leckerer vorweg

10	Mozzarella Caprese ^G mit frischen Tomaten, italienischem Olivenöl und frischem Basilikum	5,90
11	frische Champignonköpfe ^{AC} paniert, mit würzigem Knoblauchdip	5,90
12	gebackener Camembert ^{G,1} mit Preiselbeeren, Butter und Brot	5,90
13	Krabben-Cocktail ^{RG} mit Früchten und einer Cocktailsauce angerichtet	6,90
14	Maiskolben ^G vom Grill, mit Kräuterbutter	3,90
15	Knoblauchbrot ^A vom Grill 4 Stück	2,50
21	überbackene Champignons ^{G,1} darin Spinat und Gorgonzola mit Cheddar und Mozzarella überbacken	8,90
22	Tortilla-Chips ^{A,1} mit Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	5,90
23	Tortilla-Chips ^{G,1} mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm, Cocktailsauce und Barbecue-Dip	7,90

Salat

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen :

- Deseado Salatcrème Dressing mit Kräutern der Provence
- Vinaigrette Sauce; mit Balsamico-Essig & italienischem Olivenöl
- Balsamico-Essig & italienischem Olivenöl

Salatgerichte

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 25 | gemischter Salat
Eisberg- und Blattsalate, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Oliven, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten und Radieschen | 5,50 |
| 27 | Hähnchen-Salat^{A,C}
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Salaten der Saison | 12,90 |
| 28 | Puten-Salat
gegrilltes Putenbrustfilet auf Salaten der Saison | 12,90 |
| 30 | Salatteller Deseado
Eisberg und Blattsalate der Saison mit Rinderfiletstreifen | 13,90 |
| 32 | Caesar Salat^G
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Römersalat angemacht dazu Dressing, Parmesan und Croutons | 13,90 |
| 33 | Ruccola Salat mit Rinderfiletstreifen^G
frischer Ruccolasalat mit getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Walnüsse, Karotten, Mais, Oliven mit einer Vinaigrette Sauce | 14,90 |

Deseado Steaks

frische Rindersteaks-Solo
Nachgereift und Abgehangen
Ohne besonderen Wunsch werden
die Steaks Medium gegrillt !

Hüftsteak

aus dem Herzstück der Rinderhüfte,
zart gereift, Fettarm

40 **180g** Arg.** **14,90**
41 **260g** Arg.** **19,90**

Filetsteak

Das beste Stück aus der Lende,
besonders zart, saftig und mager

44 **180g** Arg** **21,90**
45 **260g** Arg.** **30,90**

Rumpsteak

aus dem herzhaften
Rinderrücken, mit Fettumrandung

42 **180g** Arg.** **17,90** 99 **300g** USA** **29,90**
43 **260g** Arg.** **21,90** 100 **400g** USA** **38,90**

Entrecôte

Rib-Eye, zart gereifte Hochrippe,
mit Fettauge durchzogen

46 **230g** Arg.** **19,90** 49 **300g** USA** **38,90**
47 **300g** Arg.** **23,90**
48 **500g** Arg.** **38,90** je weitere 100gr 14,00

Für Besondere Cuts und wechselnde Empfehlungen fragen Sie bitte unser Team,
Hausgereifte Steaks aus dem Dry Ager, Tomahawks oder Chateaubriand.

zum Dazubestellen

Kartoffel Beilage

55	Papa Asada^G Ofenkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm	3,80
54	Süßkartoffelpommes^G	4,20
56	Pommes frites	3,60
57	Kartoffelkroketten^{G,C}	3,60
58	Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	3,90
59	Country Potatoes	3,60
89	GaUCHO-Kartoffel^G Sauerrahm Gurken Tomaten Oliven Karotten Mais Zwiebeln & Feta	7,90
77	Basmati Reis	2,50

Gemüse

60	grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln	4,00
61	Broccoli^G aus der Pfanne mit Sauce Béarnaise	4,00
62	geröstete Zwiebeln	2,50
64	Kidney Bohnen¹ mit Speck & Zwiebeln	4,00
65	Blattspinat mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,00
66	kleine frische Champignonköpfe mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,90
67	Grilltomate	2,50
14	Maiskolben^G vom Grill, mit Kräuterbutter	3,90
74	Mais^G mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten	4,00
53	frisches Gemüse geschmort Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln, grüne Bohnen	5,90
82	gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln	5,90

Saucen

63	Sauerrahm	2,50
70	frische Pilze à la Crème^G	3,30
71	grüner Pfeffer à la Crème^G	3,30
51	Knoblauch à la Crème^G	3,30
72	Sauce Béarnaise^G	3,30
52	Rote Sauce Cocktailsauce	2,50
73	Chimichurri argentinische Kräutersauce in Olivenöl eingelegt	3,90
69	geschroteter schwarzer Pfeffer	1,50
15	Knoblauchbrot^G 4 Stück	2,50
68	Kräuterbutter^G	1,50

Mini-Steaks^G

- | | | |
|-----|---|-------|
| 263 | Mini-Filet 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 17,90 |
| 264 | Mini-Hüftsteak 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 15,90 |
| 265 | Mini-Schweinefilet 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 14,90 |
| 267 | Mini-Lammfilet 120g**
dazu Salat und Kartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm | 16,90 |

Spezialitäten des Hauses

- | | | |
|----|---|-------|
| 75 | Deseado Grillteller – 300g**
Rinderhüfte, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Kalbsleber, dazu Röstzwiebeln und Pommes frites | 20,90 |
| 96 | Pfeffersteak – 200g**
aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill in geschrotetem Pfeffermantel, dazu Pommes frites | 18,90 |
| 97 | Rostbraten – 200g**
aus dem Herzstück der Rinderhüfte vom Grill, mit Röstzwiebeln und herzhaften Bratkartoffeln | 19,90 |
| 79 | Putenbrustfilet – 180g**^G
mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frites | 16,90 |
| 80 | Hähnchenbrustfilet – 180g**^G
mit fr. Pilzen à la Crème Oder mit grünem Pfeffer in Rahmsauce, dazu Pommes frites | 16,90 |
| 81 | Steak nach Art des Hauses – 300g**^G
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken* & Fetakäse, dazu Pommes frites | 23,90 |
| 92 | Kalbsleber
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | 19,90 |

Spezialitäten

Gerichte am Spieß

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 109 | Deseado Spieß-300g**¹
vom Rind mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites | 18,90 |
| 110 | Hähnchen-Spieß-300g**
eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes | 16,90 |
| 111 | Spieß vom Schwein 300g**¹
Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln und Speck, dazu Pommes frites | 16,90 |
| 113 | Puten-Spieß-300g**
eingelegt in argentinischen Gewürzen, mit Zwiebeln und Paprika, dazu Country Potatoes | 16,90 |
| 114 | Mix-Spieß 300g**^G
Rinderhüfte-, Putenbrustfilet-, Hähnchenbrustfilet-, Lammlachse- und Schweinefilet, dazu Röstzwiebeln und Kartoffeln mit Kräuterbutter | 21,90 |

Lamm-Gerichte

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 144 | Lammlachs
vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln | 24,90 |
| 145 | Lammfilet
vom Grill mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln | 26,90 |
| 146 | Lammlachs^G | 24,90 |

Spezialitäten vom Schwein

- | | | |
|-----|--|-------|
| 76 | Schnitzel“ Wiener Art ^{G,A,C}
mit Pommes frites | 12,90 |
| 149 | Schweinefilet ^{G,14}
vom Grill mit Pfeffersauce, Pilze a la Crème oder Sauce Béarnaise dazu Pommes frites | 16,90 |
| 88 | Holzfällersteak
Schweinefilet mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln | 16,90 |
| 154 | Spare Ribs-300g**
mit Folienkartoffel und Sauerrahm | 13,90 |
| 155 | Spare Ribs-500g**
mit Folienkartoffel und Sauerrahm | 16,90 |

Leckerer aus der Pfanne Achtung heiß!

- | | | |
|----|---|-------|
| 83 | Rinderfiletspitzen ^{G,14}
mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahneseauce, dazu Basmati-Reis | 18,90 |
| 84 | Gemüsepfanne
mit Mais, Zucchini, Auberginen, fr. Champignons und Zwiebeln
in leichter Tomatensauce, dazu Country Potatoes | 15,90 |
| 85 | Deseado Pfanne ^G
saftige Fleischstücke vom Rind und Schwein mit Zwiebeln, Broccoli
& Paprika in Tomaten-Rahmsauce, dazu duftiger Basmati-Reis | 17,90 |
| 86 | Mexikanische Pfanne
Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika, roten Bohnen und Zwiebeln
in leicht pikanter Tomatensauce, dazu duftiger Basmati-Reis | 17,90 |
| 87 | Pollo Pfanne
mit Hähnchenbruststücken, Paprika, fr. Champignons, Zwiebeln
und Peperoni in leicht pikanter Tomatensauce, dazu Basmati-Reis | 16,90 |

Fisch

- 125 **Lachsfilet**^{D,A,C,G} 19,90
Lachsfilet gegrillt, mit schmackhaftem Knoblauchdip, dazu Kroketten
- 126 **Lachsfilet**^{R,G,D} 20,90
mit Hummer-Krabbensauce, dazu duftiger Basmati-Reis
- 128 **Scampi vom Grill**^{R,D,I,G} 21,90
5 Großgarnelen wie wir empfehlen mit Schale, dazu
Knoblauchbrot & schmackhaftem Knoblauchdip dazu ein Salat
- 129 **Scampi al Pepe**^{R,D,I4,G} 21,90
5 Großgarnelen ohne Schale, mit grüner
Pfeffer-Sahnesauce, dazu ein Salat & Knoblauchbrot

Känguru

- 106 **Känguru-Filet – 200g**G** 15,90
gegrilltes Kängurufilet mit Kräuterbutter, dazu würzige Country Potatoes
- 107 **Känguru Sydney**^G 16,90
Kängurufilet geschneuzelt, mit fr. Pilzen à la Crème,
dazu würzige Country Potatoes
- 108 **Känguru-Curry**^{G,1} 16,90
Kängurufilet mit Ananas in Curry-Crèmesauce, dazu würzige Country Potatoes

Tex Mex

- 116 **Chicken Nuggets**^{A,C,G,1} 8,90
frische, panierte Hähnchenbrustfiletstücke, goldbraun frittiert,
dazu 1 Dip und würzige Country Potatoes
- 117 **Mozzarella-Sticks**^{A,C,G} 8,90
Mozzarella-Käse-Sticks, paniert und frittiert, serviert
auf einem Salatbett, dazu würzige Country Potatoes

Dessert

135	Apfelstrudel ^{1G} mit Vanillesauce	5,90
137	Schoko-Soufflé mit Vanilleeis ^{1G}	6,90
138	gemischte Eiscreme ¹⁴ schoko, erdbeer & vanille mit Sahne	5,90
140	Coupe Danmark ^{G,1,14} Vanilleeis, Wallnüsse, Schokosauce und Sahne	5,90
141	Heiß auf Eis ^{G,1} Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	6,90
142	Eiscafé ^{G,1,2,14} aromatischer kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,90
143	Eisschokolade ^{G,1,14} kalte Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,90

Coffee & Tea Time^{G,2}

210	Kaffee Crème	2,30
209	Espresso Doppio	3,80
211	Espresso	2,20
212	Cappuccino ¹⁴ mit geschäumter Milch oder mit Sahne	2,80
213	heiße Schokolade mit Sahne	3,00
214	Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte.) Eilles Tee	2,70
215	Milch-Kaffee	3,50
216	Latte Macchiato	3,50
217	Glühwein (hausgemacht)	5,90
218	Irish Coffee 4cl Whiskey, Brauner Zucker und Sahne	7,90

alkoholfreie Getränke

225	Acqua Morelli	Fl. 0,25l		2,20
226	Acqua Morelli	Fl. 0,75l		5,50
227	Acqua Morelli (stilles Wasser)	Fl. 0,25l		2,20
			0,2l	0,4l
228	Mineralwasser		-----	3,80
229	Coca-Cola ^{1,2,13}		2,40	230 3,80
231	Fanta ^{1,5,13,15}		2,40	232 3,80
233	Sprite ^{13,5}		2,40	234 3,80
235	Spezi ^{1,2,5,13,15}		2,40	236 3,80
237	Faßbrause ¹		2,40	238 3,80
239	Bitter Lemon/Ginger Ale ^{3,5,13}	Fl. 0,25l		2,50
240	Tonic Water ^{3,13,5}	Fl. 0,25l		2,50
241	Malztrunk ¹	Fl. 0,33l		2,90

Säfte & Nektare^A

		0,2l		0,4l
245	Apfelsaft	2,50	246	3,90
247	Orangensaft	2,50	248	3,90
249	Tomatensaft	2,50	250	3,90
251	Pfirsichnektar	2,50	252	3,90
253	Bananen-Fruchtsaftgetränk	2,50	254	3,90
255	Kirsch-Fruchtsaftgetränk	2,50	256	3,90
257	Ananassaft	2,50	258	3,90
259	Kiba (Kirsch/Banane)	2,50		3,90
261	Saftschorle alle Säfte als Schorle erhältlich	2,30	262	3,70

Bier vom Fass^A

		0,3l		0,4l		0,5l
270	Warsteiner	3,50		3,90		4,50
272	Budweiser	3,50		4,20		4,50
274	Weihenstephan Hefe-Weißbier	3,50		----		4,50
276	Berliner Kindl	3,50		3,90		4,50

Flaschenbiere

280	alkohlfreies Bier Warsteiner	Fl. 0,33l	3,20
281	Weihenstephan Kristall oder Dunkell	Fl. 0,50l	4,50
282	Erdinger Weißbier (alk. frei)	Fl. 0,50l	4,50
283	Berliner Weisse ¹ mit Schuss rot oder grün	Fl. 0,33l	3,90
293	Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33l	3,90
285	Corona Mexico ¹	Fl. 0,33l	4,20
286	Desperados ^{5,13}	Fl. 0,33l	4,20

Aperitifs¹

200	Martini rosso, bianco, dry	5cl	4,50
201	Sherry dry, medium	5cl	4,50
203	Campari-Orangensaft	4cl	5,90
204	Aperol Spritz	4cl	5,90
205	Prosecco Valdo	0,1l	4,50

Longdrinks

295	Whiskey-Cola ^{1,2,13} Jack Daniels	0,4l	7,90
296	Gin Tonic ^{3,13,1} Bombay Sapphire Gin	0,4l	7,90
297	Wodka-Lemon Absolut Wodka	0,4l	7,90
298	Cuba Libre ^{1,2,13} Havana Club 3 Anos, Lemon Squash und Coca-Cola	0,4l	7,90

Spirituosen

		2cl	
305	Fürst Bismarck ¹		3,00
309	Malteserkreuz ¹		3,00
310	Jubiläums Aquavit ¹		3,50
311	Line Aquavit ¹		3,50
315	Ramazzotti ¹		3,30
316	Averna ¹		3,30
317	Jägermeister		3,50
319	Fernet Branca/Menta ¹		3,50
307	Absolut Wodka		3,50
308	Jack Daniels		3,50
290	Grappa hausmarke		3,00
291	Vecchia Grappa di Prosecco		6,00
325	Amaretto ¹		3,00
326	Sambuca ¹		3,00
327	Baileys ^{1,2} auf Eis ^G		3,50
314	Williamsbirne		3,00
320	Calvados ¹		4,50
321	Asbach Uralt		3,00
322	Osborne Veterano ¹		3,50
323	Vecchia Romagna ¹		3,50
324	Rémy Martin ⁶		4,50
329	Hennessy		4,50
328	Tequila weiß/ braun ¹		3,50

Sekt & Prosecco¹

336	Prosecco valdo	Fl. 0,75l	26,90
338	Moet & Chandon Brut imperial	Fl. 0,75l	94,00

Offene Weine

<u>Rotwein</u>			0,2l		0,5l
Primitivo Fantini. Italien. trocken	346	5,90	347	12,90	
Malbec / Tempranillo Spanish. trocken	342	5,90	343	12,90	
Lambrusco Italien . Perlwein, Lieblich	344	5,90	345	12,90	
	<u>Rosé</u>		0,2l		0,5l
	Rose Concha Y Toro, Chile. trocken	348	5,90	349	12,90
<u>Weißwein</u>			0,2l		0,5l
Riesling halb trocken,Rheinessen	352	5,90	353	12,90	
Frascati Italien, trocken	354	5,90	355	12,90	
Frizzantino Bianco lieblich, Perlwein	350	5,90	351	12,90	
Chardonnay Italien, Trevenezie, trocken	340	5,90	341	12,90	
	<u>weinhaltige Mischgetränke</u>		0,5l		1,0l
	Sangria mit Früchten hausgemacht	360	12,90	361	19,90
			0,2l		
	Weinschorle rot oder weiß	362	4,90		

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid

Weinflaschen

Weißwein

Fl.0,75l

Kalkstein Riesling

24

Feine Würze mit mineralischer Note sowie Zitrusfrüchte gepaart mit grünem Apfel und frischer Exotik. Trocken. Pfalz

Melodías Chardonnay

24

Fruchtige Aromen von roten Äpfeln und Ananas

Trockener und weicher Geschmack mit einem langen Abgang und einem perfekten Säuregrad.

Broquel Chardonnay (im Eichenbarriquefass gereift)

36

Eleganter Wein mit Aroma nach reifen Äpfeln, Honig und Zimt.

Runder Geschmack mit gutem Körper und weichem Abgang. Trocken

Rotwein

Fl.0,75l

Melodías Malbec

24

Malbec-der Symbolrotwein Argentiniens. Kräftiges Purpurrot. Sein fruchtiges Bukett erinnert an Pflaumen und Kirschen mit einem Hauch von Beerenfrüchten. Runde Tannine, bekömmlich. Trocken.

Broquel Malbec (im Eichenbarriquefass gereift)

36

Die rote Symbolrebsorte Argentiniens. Intensives Dunkelrot mit violetten Reflexen. Aroma nach Konfitüre dunkler Früchte. Würzige Noten von Rauch, Vanille und Schokolade. Langer Nachklang der reifen Tannine. Trocken.

Broquel Cabernet Sauvignon (im Eichenbarriquefass gereift)

36

Aromatischer Wein mit gutem Ausgleich zwischen tiefe und Kraft.Aroma nach Cassis und Erdbeeren.

Elegante Rauchnote mit Geschmack nach schwarzem Pfeffer und Schokolade.

Beeindruckendes Finale komplex und lang anhaltend. Trocken.

Rosé

Fl.0,75l

Portugieser & Pinot Noir Rosé

24

Dieser Rose besticht durch seinen fruchtigen Geschmack und Aromen von reifen Himbeeren und roter Johannisbeere. Ein erfrischender wein aus der Pfalz. Trocken.

1)mit Farbstoff, 2)Koffeinhaltig, 3)chininhaltig, 5)Antioxidationsmittel, 6)mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 13) Säuerungsmittel, Säureregulatoren 14) mit Stickoxide 15) Stabilisatoren ** Frischfleischgewicht A= Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus C= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D= Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse G= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) R= Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse Alle Preise in Euro incl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich!