



STEAKHAUS



MENU ENGLISH

VORSPEISEN

KOKOS-CURRYSUPPE mit Riesengarnele und Reischips	10,90	RAINBOW SALAD buntes Geschmackserlebnis	9,90
BEEF TARTARE unser Hausklassiker im Eichenrauch serviert mit getoastetem Brot	17,40	BUNTER BLATTSALAT mit Steakhausdressing	7,90
ALS HAUPTSPEISE	34,90	NACHOS CON SALSA Ideal zum Teilen!	14,90
SCAMPI ALL'AGLIO mit Knoblauch, Tomate und Weißbrot	16,40	Maistortillas mit Salsa, Sauerrahm, Guacamole Jalapenos und Käse überbacken	
		KNOBLAUCHBROT geröstetes Fladenbrot mit Tomaten und Knoblauch	6,90



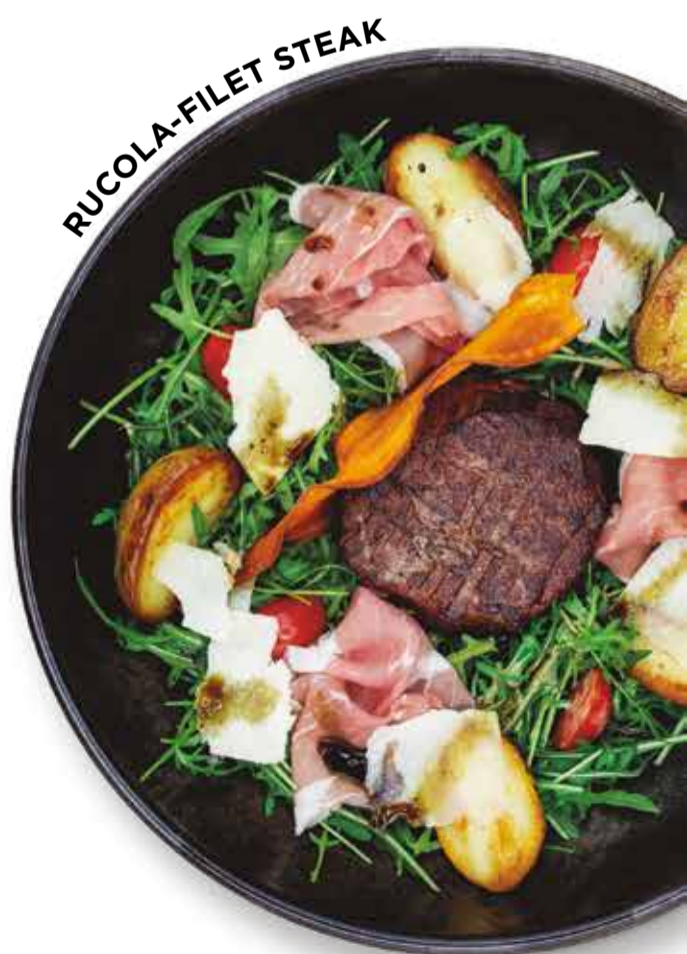
BEEF TARTARE



RAINBOW SALAD

SALATE

BEEF-SATE SALAD Rinderfiletspießchen mit Teriyaki mariniert serviert auf unserem Rainbow-Salat	28,00
RUCOLA-FILET STEAK Filet Steak mit Rucolasalat, Kernöl, Parmesan, Parmaschinken und Rosmarinkartoffeln.	41,90



RUCOLA-FILET STEAK

GRILL

JEDES STEAK WIRD MIT EINER BEILAGE & EINER SAUCE IHRER WAHL SERVIERT.
Weitere Beilagen oder Saucen gemäß Angebot.

	REGULAR 200 g	LARGE 300 g	X-LARGE 400 g
FLAP STEAK	32,00		47,00
SIRLOIN STEAK		42,00	49,00
FILET STEAK	42,00	54,00	64,00
RIESENGARNELEN	34,50		

GARSTUFEN:

RARE	noch fast roh
MEDIUM RARE	im Kern noch leicht blutig
MEDIUM	durchgehend rosa
MEDIUM WELL	im Kern noch leicht rosa

STEAKSPEZIALITÄTEN



FLAP

EIN STEAK FÜR KENNER
LEICHT MARMORIERT



SIRLOIN

DER KLASSIKER
SAFTIG UND ZART
MIT FETTRAND



FILET

BESONDERS ZART
FETTARM

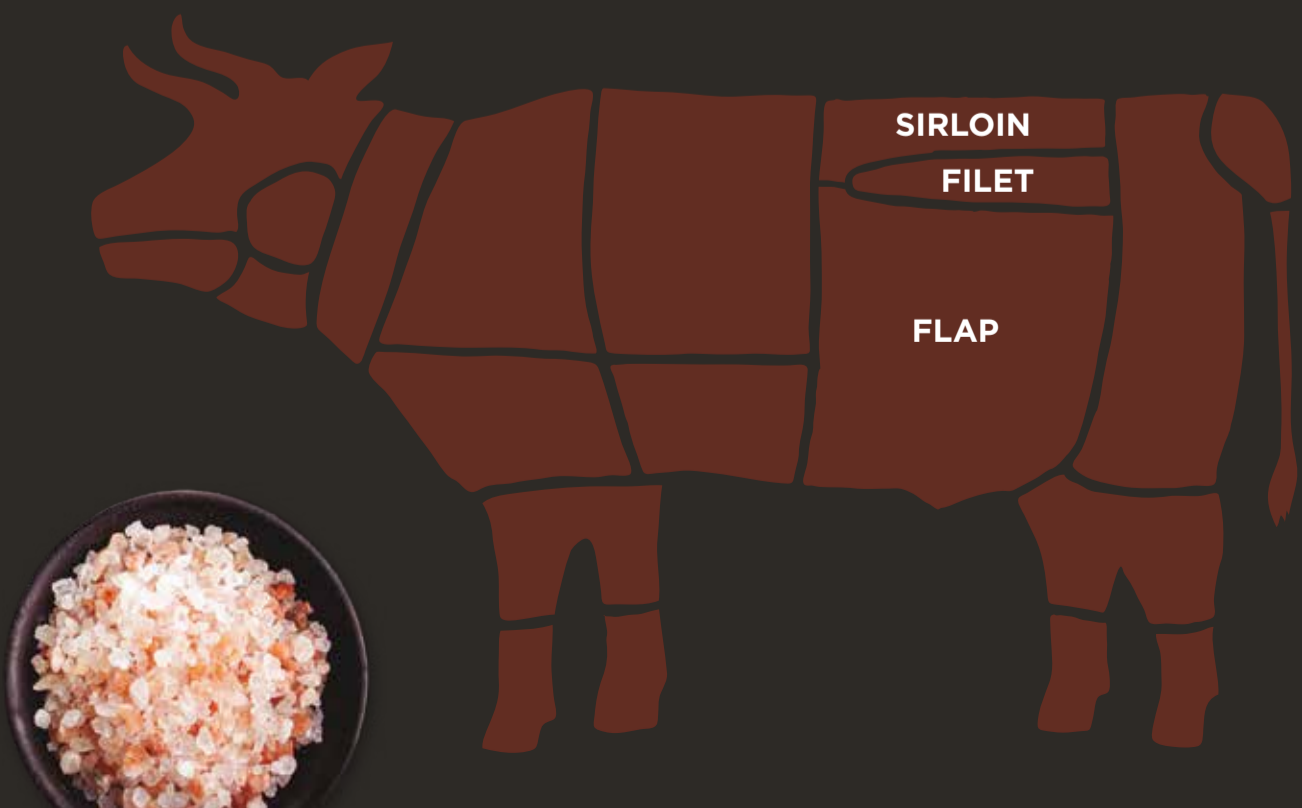
BEILAGEN 5,40

SPECKBOHNEN
MEDITERRANES GEMÜSE
BLATTSPINAT
BEILAGENSALAT
MAISKOLBEN
BROKKOLI-SOUFFLEE
OFENKARTOFFELN
mit Sauerrahm

ROSMARINKARTOFFELN
PARMESAN-POLENTA
STEAKHAUS-WEDGES
SÜSSKARTOFFEL-
STICKS
SAFRANRISOTTO

SAUCEN 4,40

PFEFFERRAHMSAUCE
CAFE DE PARIS
BBQ-SAUCE
KRÄUTERBUTTER
CHIMICHURRI
CURRY-COCKTAIL-
SAUCE
CHILLISAUCE
mit Teriyaki und Honig
APFEL-MANGO-
CHUTNEY



COMBOS

STEAK & FISCH

Flap- und Lachssteak
mit Kräuterbutter, Apfel-Mango-Chutney,
mediterranes Gemüse, Süßkartoffel-Sticks

42,00

HEIMISCHES FREILANDHUHN VOM GRILL

Brust und Keule mit Café de Paris,
mediterranes Gemüse und Safranrisotto

29,00

TEXAS BBQ

Rindersteak, Schweinerücken
und Hühnerfilet in BBQ-Sauce auf
Speckbohnen mit Steakhaus-Wedges
und Kräuterbutter

33,00

SURF & TURF

Filet Steak und Riesengarnelen
mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce,
Maiskolben und Ofenkartoffeln

49,90

TENNESSEE STEAK

300 g

44,90

400 g

52,90

Sirloin Steak, am Tisch mit Jack Daniels flambiert,
Pfeffersauce, Speckbohnen und Steakhaus-Wedges

LACHSSTEAK

150 g

29,90

200 g

34,90

mit Café de Paris, Blattspinat und Parmesan-Polenta



STEAK & FISCH

DESSERTS

DESSERT-VARIATION

Mousse au Chocolat
Crème brûlée
Topfen-Nougat-Knödel
hausgemachtes Sorbet

15,90

DESSERT HIGHLIGHT

Lass dich überraschen!

13,90

CRÈME BRULÉE

karamellierte Vanillecreme

11,90

SORBETTO

Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco

8,90

KÄSE VARIATION

auserelesene, gereifte Käsesorten

13,90

DESSERT-VARIATION



SPECIALS

LOMO 'ARGENTINO'

für ca. 4 Personen

1.200 Gramm-Filet im Ganzen
gegrillt und am Tisch tranchiert
mit 4 Beilagen und
4 Saucen nach Wahl

174,90

LOMO 21

für 2 Personen

600 Gramm-Filet im Ganzen
gegrillt und tranchiert serviert
mit 2 Beilagen und
2 Saucen nach Wahl

91,90



LOMO 21

DRY AGED BEEF

ca. 500 Gramm mit Knochen
vom Hohenloher Rind
72 Tage gereift
Mit zwei Beilagen nach Wahl

65,00

72
Dry-aged
beef



US RIB-EYE „CREEKSTONE“ 59,00

ca. 300 Gramm Black Angus Rib-Eye
Mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl



GETRÄNKE

APERITIF

PROSECCO MIONETTO	0,10 l	5,40	WERMUTH SPRITZ	0,25 l	7,60
PROSECCO HIBIS-KUSS	0,10 l	6,90	APEROL SPRITZ	0,25 l	6,90
MARTINI	4 cl	4,90	HUGO	0,25 l	6,90
Bianco, Rosso			MANGO MARACUJA SPRITZ	0,25 l	7,20
CAMPARI	4 cl	6,40	AMERICANO		7,40
Orange/Soda			Campari, Martini Rosso und Soda		
CRODINO	10 cl	4,40	GIN FIZZ		9,90
alkoholfrei			Gin, Soda und Zitronensaft		
FLASCHENWEINE + CHAMPAGNER			SMOKEY OLD FASHION		9,90
Fragen Sie nach unserer Weinkarte!			Bourbon Whiskey mit Bitters und Orange Twist		
			ESPRESSO MARTINI		8,90

BIER

MOHREN	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,90
TRUMER PILS	0,30 l	4,20
KÖNIG LUDWIG WEIZEN	0,30 l	4,20
dunkel	0,50 l	5,20
ERDINGER WEIZEN		
ALKOHOLFREI	0,30 l	4,20
CORONA	0,33 l	4,90

CRAFT BEER

0,3 l

PANDORA		5,90
"DUTCH PALE ALE" Alc. 6 % Vol.		
BRUTUS		5,90
"AMERICAN AMBER LAGER" Alc. 6 % Vol.		
HIGHHOPS		5,90
"INDIA PALE ALE" Alc. 6 % Vol.		
STOUT 6		5,90
Alc. 6 % Vol.		

ALKOHOLFREI

COCA-COLA ZERO	0,33 l	3,90
MEZZO-MIX FANTA SPRITE	0,33 l	3,90
VO ÜS LIMO	0,33 l	4,20
Zirbe-Zitrone Kräuter-Brennessel		
RÖMERQUELLE	0,33 l	3,40
prickelnd still		
RÖMERQUELLE	0,75 l	6,40
prickelnd still		
HOMEMADE ICE TEA	0,40 l	4,90
ORGANICS	0,20 l	4,40
Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water		
FEVERTREE TONIC WATER	0,20 l	4,40

SÄFTE

APFELSAFT	0,25 l	3,80
ORANGENSAFT	0,25 l	3,80
MANGOSAFT	0,25 l	3,80
JOHANNISBEERSAFT	0,25 l	3,80
SÄFTE GESPRITZT	0,40 l	4,40

TEE

FRISCHER MINZE-INGWER TEE	4,90
JAPAN SENCHA „MAKOTA“	4,60
Ziehzeit ca. 2 – 3 min. kräftiger Grüntee, leicht würzig	
DARJEELING „LUCKY HILL“	4,60
Ziehzeit ca. 2 – 4 min. kraftvoller Schwarztee	
DRACHENFRUCHT	4,60
Ziehzeit ca. 2 – 3 min. Früchtetee mit Beerengeschmack	

KAFFEE

ESPRESSO	3,10
KAFFEE	3,60
DOPPELTER ESPRESSO	4,50
ESPRESSO MACCHIATO	3,70
CAPPUCCINO	4,10
LATTE MACCHIATO	4,40
IRISH COFFEE MIT WHISKEY	7,90



Auf Wunsch bereiten wir Dir unsere Kaffeespezialitäten auch mit entkoffeiniertem Kaffee oder mit Hafermilch zu (Hafermilch + 0,50 €).

Täglich geöffnet ab 16.30 Uhr
Küche von 17 bis 22.30 Uhr