

VORSPEISEN

- | | |
|--|---------|
| 1 Carpaccio
vom argentinischen Rinderfilet auf Pestosauce mit Parmesan | 10,90 € |
| 2 Vorspeisenteller nach Steakhaus Art
mit Fisch, Käse ¹ und Antipasti | 11,90 € |
| 3 Weinbergschnecken
in pikanter Tomaten-Champignonsauce mit Käse ¹ überbacken | 6,90 € |
| 4 Tomaten-Mozzarella
mit frischem Basilikum | 6,90 € |
| 5 Panierte Champignons
mit Knoblauchsauce | 4,90 € |
| 6 Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren | 6,90 € |

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 11 Rheinische Kartoffelsuppe
mit Speckzwiebeln | 4,90 € |
| 12 Bermuda Fischsuppe
pikante Fischsuppe mit Knoblauch | 4,90 € |
| 13 Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Sahnehaube/Mozzarella | 4,90 € |
| 14 Tagessuppe
Fragen Sie unser Servicepersonal | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | |
|---|---------|
| Schnitzel
mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites | 5,90 € |
| Kleines Rumpsteak 160g
mit Pommes Frites | 10,90 € |
| Bandnudeln
mit Putenfleisch und Tomaten-Sahnesauce | 5,90 € |
| Fischstäbchen
mit Pommes Frites | 4,90 € |
| Chicken Nuggets
mit Pommes Frites | 4,90 € |

Schweinerücken vom Grill

- 56 **Schweinerücken „Madagaskar“ 250g** 11,90 €
an einer Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 57 **Schweinerückensteak „Jäger Art“ 250g** 11,90 €
auf Champignonrahmsauce, dazu frisches Gemüse und Kartoffelecken

Schweinerücken vom Grill

- 58 **Schweinefilet „Gorgonzola“** 15,90 €
auf Blattspinat mit Gorgonzolakäse überbacken und Rösti
- 59 **Schweinefilet „Madagaskar“** 14,90 €
an einer Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln

Grillfleisch

- 62 **Grillteller „Western Style“** 15,90 €
verschiedene Fleischsorten mit Speckbohnen
dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche und Kräuterbutter
- 63 **Grillspieß** 13,90 €
saftige Fleischstücke mit Paprika und Zwiebeln
dazu Kartoffelecken und Salat

Lammhüfte vom Grill

- 60 **Lammhüfte** 16,90 €
mariniert in Lammsauce dazu Speckbohnen
und Bratkartoffeln

Pfannengerichte

- 108 **Heiße Pfanne** 13,90 €
Fleischspitzen in Champignonrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Salat
- 109 **Pfännchen „Hawaii“** 12,90 €
Putenbrust mit gekochtem Schinken^{1,2,3}, Ananas und Käse¹ überbacken
dazu Kroketten und Gemüse
- 110 **Filetpfanne** 19,90 €
Rinder- und Schweinefilet in Champignonrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Gemüse
- 111 **„Knobi“-Pfanne** 16,90 €
Schweinefiletmedaillons an Knobisauce
dazu Folienkartoffel mit Crème fraîche und Blattspinat

PUTENVARIATIONEN

- 64 **Putenbrust „Bombay“** 12,90 €
in Currysauce mit frischen Früchten und Mandelbroccoli dazu Reis
- 65 **Putenbrust „Madagaskar“** 10,90 €
an Pfefferrahmsauce, mit Blattspinat und Rösti
- 66 **Putenbrust „Jäger Art“** 10,90 €
an Champignonrahmsauce, Salat, Folienkartoffel mit Creme fraîche
- 67 **Putenbrust „Knobi Art“** 11,90 €
an Knoblauchsauce mit Spinat und Kroketten

SCHNITZELVARIATIONEN

- 70 **Jägerschnitzel** 11,90 €
in Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln und Salat
- 71 **Schnitzel „A la Maier“** 11,90 €
mit Spiegelei auf gerösteten Zwiebeln dazu Kartoffelecken und Salat
- 72 **Schlemmerschnitzel** 11,90 €
mit Vorderschinken^{1,2,3}, Zwiebeln und Käse¹ überbacken
dazu Mandelbroccoli und Rösti

FISCHGERICHTE

- 80 **„Wildlachs“** 14,90 €
mit frischem Gemüse und Bandnudeln
- 82 **Zanderfilet¹²** 15,90 €
an Blattspinat in Rieslingkräutersauce dazu Rösti
- 84 **Fischvariationen an Rosmarinbutter** 16,90 €
verschiedene Fischarten mit Broccoli und Folienkartoffel mit Crème fraîche
- 85 **Garnelen „Provengale“** 17,90 €
6 Riesengarnelen mit Blattspinat und Reis

PASTAGERICHTE

- 86 **Tagliatelle** 8,90 €
mit Putenfleisch und Champignons in Tomaten-Kräuter-Sauce
- 87 **Makkaroni mit Lachs** 10,90 €
auf Gorgonzola-Sauce
- 88 **Makkaroni mit „Black Tiger“ Riesengarnelen** 14,90 €
und Knoblauchsauce

ORIGINAL ARGENTINISCHE BLACK ANGUS – STEAKS

Unsere saftigen Steaks, die wir für Sie frisch zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:



Englisch: blutig gebraten
Medium: rosa gebraten
Well done: ganz durchgebraten

Wenn Sie keinen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **medium/rosa** gebraten.

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

.....mit Rösti, Sauce Bernaise und Salat

20	200g	22,90 €	22	300g	29,90 €
21	250g	25,90 €	23	350g	34,90 €

....mit Kräuterbutter, Salat, dazu Bratkartoffeln und Chimichurrisauce

24	200g	22,90 €	26	300g	29,90 €
25	250g	25,90 €	27	350g	34,90 €

....mit Pfefferrahmsauce, Folienkartoffel mit Creme fraîche dazu frischer Salat

28	200g	22,90 €	30	300g	29,90 €
29	250g	25,90 €	31	350g	34,90 €

...mit Gorgonzolasauce, Salat und Kartoffelecken

32	200g	22,90 €	34	300g	29,90 €
33	250g	25,90 €	35	350g	34,90 €

...mit Champignonsauce, Salat und Bratkartoffeln

36	200g	22,90 €	38	300g	29,90 €
37	250g	25,90 €	39	350g	34,90 €

ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS VOM GRILL

- mit kleinem Fettrand, herzhaft im Geschmack -

....mit gerösteten Zwiebeln und Chimichurrisauce,
dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche und Kräuterbutter

40 200g 17,90 €

41 250g 20,90 €

42 300g 23,90 €

43 350g 27,90 €

....mit Pfefferrahmsauce, frischem Salat, Folienkartoffel mit Creme fraîche

48 200g 17,90 €

49 250g 20,90 €

50 300g 23,90 €

51 350g 27,90 €

....mit mexikanischer scharfer Tomatensauce, Salat und Kartoffelecken

52 200g 17,90 €

53 250g 20,90 €

54 300g 23,90 €

55 350g 27,90 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

....mit Senfkruste, gartenfrischem Salat und Bratkartoffeln

44 200g 17,90 €

45 250g 20,90 €

46 300g 23,90 €

47 350g 27,90 €

Spezialitäten vom Grill

Argentinisches Entrecôte (Rib-Eye-Steak)

durch den Fettkern ist dieses Steak besonders aromatisch

....mit Pfefferrahmsauce, frischem Salat, Folienkartoffel mit Creme fraîche

112 300g 20,90 €

118 400g 25,90 €

....mit gerösteten Zwiebeln, Salat, Folienkartoffel mit Creme fraîche

113 300g 20,90 €

119 400g 25,90 €

....mit Gorgonzola-Sauce, Salat und Kartoffelecken

114 300g 20,90 €

120 400g 25,90 €

Argentinisches Hüftsteak

....mit Pfefferrahmsauce, frischem Salat, Folienkartoffel mit Creme fraîche

115 200g 14,90 €

121 250g 16,90 €

....mit gerösteten Zwiebeln, frischen Salat, Chimichurrisoße, Folienkartoffel mit Creme fraîche

116 200g 14,90 €

122 250g 16,90 €

....mit Gorgonzola-Sauce, frischem Salat und Kartoffelecken

117 200g 14,90 €

123 250g 16,90 €

SALATVARIATIONEN „STEAKHAUSART“

- | | | |
|----|--|---------|
| 68 | Salatteller „Black Tiger“
großer gemischter Salatteller mit Riesengarnelen und Knobi-Essig-Öl Dressing | 16,90 € |
| 69 | Salatteller „Pute“
großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen und French Dressing | 11,90 € |
| 73 | Salatteller „Steakhaus“
verschiedene Fleischsorten auf gemischten Salat an French Dressing | 13,90 € |
| 74 | Salatteller „California“
gegrillte Putenbruststreifen auf gemischtem Salat dazu frisches Obst und Mandeln an French Dressing | 12,90 € |
| 75 | Salatteller „Chef“
mit Vorderschinken ^{1,2,3} , Ei, Champignons auf gemischten Salat an French Dressing | 8,90 € |
| 76 | Ofensalatteller „1“
Rinder- und Schweinefiletspitzen auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche | 15,90 |
| 77 | Ofensalatteller „2“
hausgebeizter Lachs auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche | 11,90 € |
| 78 | Ofensalatteller „3“
panierte Putenbruststreifen auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche | 11,90 € |
| 79 | Ofensalatteller „4“
panierte Calamarisringe auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme fraîche | 10,90 € |

DESSERT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 102 | Gefüllter „Crêpe“ mit Vanilleeis¹ und heißen Kirschen¹¹ | 4,90 € |
| 103 | Gemischter Eisbecher mit Sahne | 4,90 € |
| 104 | Hamburger „rote Grütze“ mit Vanilleeis¹ | 4,90 € |
| 105 | Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹ | 4,90 € |

Tagesdessert

Fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach!

STEAKPLATTE „STEAKHAUS“ ART

für zwei Personen 6 Steaks (ca. 600g)
mit Pommes Frites, Salat und zwei Saucen nach Wahl

31,90 €

für vier Personen 12 Steaks (ca. 1200g)
mit Pommes Frites, Salat und zwei Saucen nach Wahl

58,90 €

VERSCHIEDENE
FLEISCHSORTEN

BEILAGEN EXTRA

Bratkartoffeln	3,50 €
Folienkartoffel mit Creme fraîche	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Kartoffelecken	3,50 €
Rösti	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Reis	3,50 €
Nudeln	3,50 €
Gebratene Champignons	3,50 €
Pfannengemüse	3,50 €
Spinat	3,50 €
Broccoli	3,50 €
Speckbohnen	3,50 €
Zwiebeln	1,50 €
Kräuterbutter	1,50 €

SAUCEN EXTRA

Champignonrahmsauce	2,80 €
Pfefferrahmsauce	2,80 €
Gorgonzolasauce	2,80 €
Mexikanische scharfe Tomatensauce	2,80 €
Sauce Béarnaise	2,80 €
Knoblauchsauce	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

€

Apollinaris	0,25 l	2,00
Apollinaris	0,75 l	5,50
Coca-Cola ^{1,3,5} / Light ^{1,3,5,9}	0,3 l	2,40
Fanta ^{1,3}	0,3 l	2,40
Sprite ²	0,3 l	2,40
Apfelschorle	0,3 l	2,40
Vita Malz	0,2 l	2,40
Bitter Lemon ¹⁰	0,33 l	2,30
Ginger Ale ¹	0,2 l	2,40
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,40

Säfte

342	Apfelsaft	0,2 l	2,40
343	Orangensaft	0,2 l	2,40
344	Traubensaft	0,2 l	2,40
345	Jonnisbeersaft	0,2 l	2,40
	Bananensaft	0,2 l	2,40
	Kirschsaff	0,2 l	2,40

Warme Getränke

347	Tasse Kaffee ⁵		1,80
348	Espresso ⁵		1,80
349	Cappuccino ⁵		2,50
350	Milchkaffee ⁵		2,50
351	Tee		1,70
352	Grog		3,00
353	Latte Macchiato		2,50
354	Kakao		2,50

Biere

300	Frankenheim Alt	0,3 l	2,20
302	Früh Kölsch	0,3 l	2,20
303	Warsteiner Pils	0,3 l	2,20
304	Erdinger Weißbier	0,5 l	3,50
	Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,50
305	Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33 l	2,60

Cocktails

Caipirinha		5,50
------------	--	------

Cachaca, Limetten, Rhorzucker, Eis

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sien

20 Pfanne ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Die Allergendokumentation erhalten Sie beim Personal

Spirituosen

306	Fürst Bismarck	2 cl	2,00	327	Jack Daniels	2 cl	5,00
307	Grappa (Fine Piave)	2 cl	3,00	328	Glas Prosecco (Vino Spumante)		4,50
308	Jägermeister	2 cl	2,20	329	Kir Royal		5,50
309	Fernet Branca	2 cl	2,60	330	Sherry		3,80
310	Ramazotti	2 cl	2,50	331	Campari ¹ Soda		4,10
311	Averna	2 cl	2,50	332	Campari ¹ Orange		4,10
399	Kabänes	2 cl	1,80	333	Baileys		3,50
312	Amaretto	2 cl	2,80	334	Martini dóro, bianco oder rosso		3,50
313	Williamsbirne	2 cl	2,50	335	Ouzo		1,80
314	Mirabelle	2 cl	2,50	380	Obstwasser	2 cl	2,50
315	Kirschwasser	2 cl	2,50	381	Waldhimbeergeist	2 cl	2,50
316	Linie	2 cl	2,80	382	Fernet Branca / Menta	2 cl	2,60
317	Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80	383	Metaxa	2 cl	2,20
318	Malteser Kreuz	2 cl	2,80	384	Bacardi	2 cl	2,90
319	Wodka	2 cl	2,00	385	Asbach Uralt	2 cl	2,90
320	Calvados	2 cl	5,50	386	Jim Beam	2 cl	5,00
321	Remy Martin	2 cl	5,50	387	Sambuca	2 cl	1,80
322	Cardinal Mendoza	2 cl	6,50	388	Mariacron	2 cl	4,50
324	Johnnie Walker	2 cl	4,00	389	Dry Gin	2 cl	2,60
325	Ballantines	2 cl	4,50	390	Aperol	0,1 l	4,50
326	Chivas Regal	2 cl	5,00	391	Killepitsch	2 cl	2,20

Ausschankweine

355	2004 Sierra Noble weiß - Chardonnay Südafrika - fruchtiger, runder frischer, süffiger Wein	0,2 l	4,90
356	Grauburgunder Kabinett Deutschland - trocken	0,2 l	4,90
357	2004 Rheingau Geisenheimer Riesling Gutswein trocken Weingut Alexander Freimuth - Deutschland feiner Duft, frischer Geschmack, viel Finesse	0,2 l	4,90
358	2004 Côteaux D' Aix en Provence Eosé - Baies de Beaupré Château de Beaupré - Frankreich nobler, samtiger gehaltvoller, trockener Rosé	0,2 l	4,90
359	2004 Achkarrer Spätburgunder Weißherbst QbA Winzergenossenschaft Achkarren - Deutschland gehaltvoll, süffig, fruchtig, vollmundiger Wein	0,2 l	4,90
360	2004 Sierra Noble rot- Cabernet Sauvignon Chile - ausgewogener, runder trockener Wein	0,2 l	4,90
361	Réserve de la Maison Merlot Frankreich - trocken	0,2 l	4,90
362	2003 Bordeaux Rouge A.O.C Audy J.B. Audy - Frankreich - trockener, runder und kräftiger Wein	0,2 l	4,90
363	Torre de la Pobletta Spanien - halbtrocken, fruchtig	0,2 l	4,90



UNSERE BUFFETS

Italienisches Buffet

Tomate mit Mozzarella
Minestrone

•

Melone mit Schinken

•

Kalbsfleisch „Tonnato“ mit Thunfischsauce

•

Canneloni alla Napolitana

•

Frutti di Mare

•

Wildlachs in Weißweinsauce

•

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce

•

Ratatouille-Gemüse, gratinierte Kartoffeln,
Nudeln, Gnocchi, Rahmwirsing

•

Italienische Käseplatte auf Holzbrett

•

Brotkorb mit Butter

•

Tiramisu und Panacotta auf Beerensauce

pro Person 28,50 €



UNSERE BUFFETS

Buffets I

Schweinerückenplatte nach „Steakhaus“-Art

•

Schweinemetz mit Zwiebelringen

•

Kleine Frikadellen mit Zwiebeln

•

Hausgemachter Krautsalat

•

Nudelsalat, Griechischer gemischter Salat,
diverse Blattsalate
mit verschiedenen Dressings

•

Putenbrust an Pfefferrahmsauce
mit Bratkartoffeln

•

Frisches Baguettebrot mit Butter

•

Vanillepudding mit Beerengrütze

pro Person 16,90 €



UNSERE BUFFETS

Buffets II

Rheinisches Kartoffelüppchen mit Lachsstreifen

•

Crevettencocktail mit Früchten

•

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

•

Pangasiusfilet mit Zitronensauce
dazu Butterspätzle und Gemüse der Saison

•

Saftiger Schinkenbraten in Malzbiersauce
mit Petersilienkartoffeln

•

Bayerischer Kartoffelsalat,
Griechischer Bauernsalat,
diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Hausgemachter Krautsalat

•

Frisches Baguettebrot mit Butter und Kräuterquark

•

Käse mit Trauben auf Holzbrett
Eisbombe „Steakhaus“-Art

•

Bayerische Creme mit Hamburger Rote Grütze

pro Person 29,50 €