



Steaks aus dem 800° Grad Ofen

Gerne servieren wir Ihnen auch alle unsere Steaks als „SURF & TURF“ mit einem 1/2 gegrillten Langustenschwanz zusätzlich +23,00€

„DER MÄNNLICHE“

Die feinen Fettäderchen des Rib Eye Steaks machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Der Favorit der männlichen Steakgenießer.

U.S. G.O.P Entrecôte (350g) aus unserem 800° Grad-Ofen 39,50 €

„DER KLASSIKER“

Man erkennt das Stück immer am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser sollte zum Braten NICHT entfernt werden, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist.

U.S. G.O.P Rumpsteak (300g) aus unserem 800° Grad-Ofen 34,50 €

„ DER ZARTE“

Das Rückenstück mit der amerikanischen Bezeichnung Tenderloin ist DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.

U.S. G.O.P Filetsteak (250g) aus unserem 800° Grad-Ofen 45,00 €

„DER FEINSCHMECKER“

Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist. Etwas fester im Biss.

U.S. G.O.P Flank Steak aus unserem 800° Grad-Ofen

Ladies Cut 250g 29,50 €
Gentleman Cut 400g 37,50 €

„DER WÜRZIGE“

Flanksteak, in unserer „SPICY“ Marinade eingelegt und mit „Bone Suckin' Sauce“ glasiert. Würzig und etwas fester im Biss.

U.S. G.O.P Flank Steak BBQ Style aus unserem 800° Grad-Ofen

Ladies Cut 250g 29,50 €
Gentleman Cut 400g 37,50 €

Alle Steaks werden mit Chimichurri, Thymian-Knoblauchbaguette und Caesar Salat serviert

Extra's : Pommes 2,50 €

Bratkartoffeln/Süßkartoffelpommes 3,50 €

Chimichurri Dies ist eine argentinische Sauce, die in der Regel zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird. Zu den Hauptzutaten für Chimichurri gehören gehackte Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer, Knoblauch, getrocknete Paprikaflocken, Zwiebeln, Salz und schwarzer Pfeffer

POKÉ



DAS IST EIN AUS HAWAII STAMMENDES, VON DER JAPANISCHEN KÜCHE BEEINFLUSSTES SCHÜSSELGERICHT.
POKÉ ENTSTAND IN ANLEHNUNG AN DIE FISCHER VON HAWAII, DIE SICH AUS IHREM FRISCH GEFANGENEN FISCH IHRE MAHLZEIT
MUNDFERTIG IN WÜRFELN ZUBEREITETEN.

POKÉ HAT IN DEN USA UND LONDON SCHON KULTSTATUS ERREICHT UND IST SEHR GESUND.
DIE HAUPTZUTAT IST FRISCHER FISCH UND ALS BASIS KOMMEN REIS ODER QUINOA, GEMÜSE, ALGEN
UND DIE MARINADE IN DIE SCHÜSSEL.

DURCH VERSCHIEDENE TOPPINGS KANN DAS GERICHT JE NACH EIGENEM GESCHMACK VERFEINERT WERDEN.
ZU ALLEN POKÉ BOWLS SEVIEREN WIR IHNEN AUCH ZUSÄTZLICH UNSER „SHOYU SOJA SAUCE“.

POKÉ IST EIN PERFEKTES GERICHT FÜR MENSCHEN , DIE SICH BEWUSST, FRISCH UND GESUND ERNÄHREN WOLLEN.
DARUM FANDEN WIR ES AUCH AN DER ZEIT, EIN BISSCHEN EXOTISCHE LEICHTIGKEIT AUF UNSERE TISCHE
UND EIN LÄCHELN IN IHRE GESICHTER ZU ZAUBERN!!!

POKÉ BOWLS

TUNA BOWL

THUNFISCH / AVOCADO / FRÜHLINGSZWIEBELN / EDAMAME / RETTICH / WAKAME / MASAGO / REIS ODER QUINOA
19 €

ALASKA BOWL

LACHS / AVOCADO / FRÜHLINGSZWIEBELN / EDAMAME / RETTICH / WAKAME / MASAGO / REIS ODER QUINOA
18€

TEXAS BOWL

GEGRILLTE U.S.RINDERFILETSPITZEN / AVOCADO/ FRÜHLINGSZWIEBELN / JALAPENOS / EDAMAME / GURKE
REIS ODER QUINOA
22 €

UNSERE TOPPINGS NACH WAHL:

WASABI-INGWER SAUCE / SPICY ASIA MAYO / HOT-CILLI SAUCE



Menü "80 Jahre Sülbecker Krug"

Ziegenfrischkäse in Tomatengelee | Sorbet | Wildkräutersalat

* * * * *

Pfifferlingsuppe | Chorizo Chips

* * * * *

Würziges Flanksteak | Pimentos de padron | Mais-Crème Brûlée
Bone Suckin' Sauce

* * * * *

Cappuccino Mousse | Milchschaum | Sesam-Krokant Eis

80,00€ für 2 Personen

[1 Person 40,00€]



Alles Vorweg

Pikante Zitronengrassuppe Flusskrebse	7,50€	
Pfifferlingsuppe Chorizo Chips	6,50€	
Sülbecker Krug Salat		
Wildkräutersalate Balsamico Tomaten Parmesan Croûtons	8,00€	
Ziegenfrischkäse in Tomatengelee Sorbet Wildkräutersalat	11,00€	
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Pinienkerne Parmesan Balsamico	14,00€	
Tataki vom „Yellow Fin“ Thunfisch		
Kurz gegrilltes Thunfischfilet Avocado Teriyakisaucе Togarashi	14,00€	
Vitello tonnato		
Rosa gebratene Kalbfleischscheiben Thunfischcreme Kapernäpfel	12,00€	
„SK Beef Tatar“		
U.S. Beef pikant angemacht Schalotten Gurken Eigelb		
„Gaues Steinofenbrot“	Vorspeise	16,00€
[auf Wunsch auch gerne kurz angebraten]	Hauptgang	21,00€

Hauptgänge



Seehechtfilet auf der Haut gebraten Safrannrisotto Hummersauce	21,50€
Gebratenes Wolfsbarschfilet Pffifferlinge in Rahm Serviettenknödel	24,50€
Burger vom U.S. Beef Cheddarkäse Tomatenmarmelade Gurkenchutney Pommes Trüffelmayonnaise	17,50€
Original „Wiener Schnitzel“ vom „Peter’s Farm Kalb“ Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren	29,50€
Geschmorte Rinderroulade vom „Galloway Rind“ gebratene Pffifferlinge Kartoffel-Lauchpüree	18,50€
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Edamame Erdnuss Frühlingslauch	22,00€
Hausgemachte Trüffelravioli Ziegenfrischkäse frischer Parmesan	18,50€

Dessert



Crème Brûlée Salzkaramelleis	8,00€
Sorbet des Tages Rosè Sekt aufgefüllt	7,50€
Cappuccino Mousse Milchschaum Sesam-Krokant Eis	8,50€
Himbeer-Tiramisu Limetten-Estragongeele Pina Colada	9,00€
Zwetschgentarte Vanillesauce Malagaeis	9,50€
Hausgemachte Pralinen [75g]	4,50€

Sämtliche 14 unten genannten Allergene können in Spuren, in all unserer Speisen / Getränke enthalten sein. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Die 14 Hauptallergene: 1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere