

Steaks aus dem 800° Grad Ofen



„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 200g 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 200g 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

Sülbecker Schlemmer Herbst Menü

Gebackene „Pulled Pork Pralinen“
Cole Slaw | Sesam | Bone Suckin Sauce

* * * * *

Cremesuppe vom Muskatkürbis | Steirisches Kernöl

* * * * *

Gebratenes Wolfsbarschfilet
getrüffelte Rahmschwarzwurzeln | Kartoffelchips

* * * * *

Crème Brûlée | Salzkaramelleis

44,00€



Alles Vorweg

Zitronengrassuppe Flusskrebse		7,50€
Cremesuppe vom Muskatkürbis Steirisches Kernöl		6,50€
Sülbecker Krug Salat		
Wildkräutersalate Balsamico Tomaten Parmesan Croûtons		8,00€
Gratinierter Ziegenkäse Trüffelhonig Tomatenmarmelade Wildkräutersalat Pinienkerne		11,00€
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Pinienkerne Parmesan Balsamico		14,00€
Tataki vom „Yellow Fin“ Thunfisch Kurz gegrilltes Thunfischfilet Avocado Teriyakisaucе Togarashi		14,00€
Gebackene „Pulled Pork Pralinen“ Cole Slaw Sesam Bone Suckin Sauce		11,00€
„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



Gebratenes St.Pierrefilet Safrannisotto Hummersauce	21,50€
Gebratenes Wolfsbarschfilet getrüffelte Rahmschwarzwurzeln Kartoffelchips	24,50€
Original „Wiener Schnitzel“ vom „ Peter’s Farm Kalb“ Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren	29,50€
Zart geschmorter Sauerbraten vom U.S. Rind Schmorsauce Rotkohl gefüllter Kartoffelkloß	19,50€
Krosse Oldenburger Freilandente Bratenjus Rotkohl Spitzkohl Apfel Kartoffelkloß	18,50€
Zweierlei vom heimischen Reh (Rücken und Keule) Sellerie Cranberries Schupfnudeln	28,50€
Original „Hamburger Labskaus“ mit seinen klassischen Beilagen Rollmops Gurke Rote Bete Spiegelei	17,50€
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-Estragongeelee Pina Colada	9,00€
Schokoladen Brownie Sauerkirsche Karamell Eis	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