

Steaks aus dem 800° Grad Ofen

Das Bier zum „Steak“
Original Alpirsbacher „Metzgerbier“
Bügelflasche 0,5 l 6,00€

„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 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

AUSGEREIFT – HAUSGEREIFT

DRY AGED FLEISCH AUS UNSEREM REIFESCHRANK

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt.

Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef als “die Königsklasse unter den Steaks” gilt.

Suchen Sie sich hausgereifte Stücke direkt aus unserem Reifeschrank aus und lassen sich beraten!!

Alle unsere Steaks werden bei **800 °C** in unserem speziellen Steakofen für Sie gegrillt.

Wir wünschen guten Appetit !!!

Sülbecker Schlemmer Winter Menü

Rote Bete Carpaccio
Ziegenfrischkäse | Karamellisierte Walnüsse | Himbeeressig

* * * * *

„BEEF TEA“ | Sherry | Dim Sum vom Rind

* * * * *

Gebrautes Wolfsbarschfilet
Hummersauce | Safranrisotto

* * * * *

Crème Brûlée | Salzkaramelleis

44,00€

Alles Vorweg



Pikante Zitronengrassuppe gebratene Garnelen	7,50€
„BEEF TEA“ Sherry Dim Sum vom Rind	7,50€
Sülbecker Krug Salat	
Wildkräutersalate Balsamico Tomaten Parmesan Croûtons	8,00€
Rote Bete Carpaccio Ziegenfrischkäse Karamellisierte Walnüsse Himbeeressig	11,00€
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan Balsamico	14,00€
Carpaccio vom Oktopus Limonencreme Masago Kaviar	14,00€
Tataki vom „Yellow Fin“ Thunfisch Kurz gegrilltes Thunfischfilet Avocado Teriyakisauce Togarashi	11,00€
U.S. Beef Tatar Trüffel-Peccorino Olive Limonenöl Pfeffer Mélange geröstetes Foccacia	16,00€

Hauptgänge



Gebratenes Wolfsbarschfilet Hummersauce Safrannisotto	24,50€
Skreifilet [Winterkabeljau] in Limonenöl gegart Vanille-Peperonata Zitronenthymian Gnocchis	23,50€
Original „Wiener Schnitzel“ vom „ Peter's Farm Kalb“ Bratkartoffeln Gurkensalat Preiselbeeren	29,50€
Zwiebelrostbraten vom Angus Rind Bratenjus Röstzwiebeln Bratkartoffeln gemischter Salat	22,50€
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ Calvadosjus glasierte Apfelringe Zwiebel Kartoffelpüree	21,50€
Gebratene Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ Sauerrahmsauce Rote Bete Gurke Pilze Spätzle	26,50€
Hausgemachte Trüffelravioli Ziegenfrischkäse frischer Parmesan	18,50€

Dessert



Crème Brûlée Salzkaramelleis	8,00€
Sorbet des Tages Rosè Sekt aufgefüllt	7,50€
Mascarponecreme Aprikosenröster Amarettini	7,50€
Schokoladen Brownie Ananas Karamell Eis	9,50€
Hausgemachte Pralinen [75g]	4,50€
Vanilleeis geröstete Kürbiskerne Kernöl	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