VORSPEISEN

1 Carpaccio — 13,90 €
vom argentinischen Rinderfilet auf Pestosauce mit Parmesan

2 Vorspeisenteller nach Steakhaus Art — 16,90 €
mit Fisch, Käse[1] und Antipasti

3 Weinbergschnecken — 8,90 €
in pikanter Tomaten-Champignonsauce mit Käse[1] überbacken

4 Tomaten-Mozzarella — 8,90 €
mit frischem Basilikum

5 Panierte Champignons — 7,90 €
mit Knoblauchsauce

6 Gebackener Camembert — 8,90 €
mit Preiselbeeren

SUPPEN

11 Rheinische Kartoffelsuppe — 5,90 €
mit Speckzwiebeln

12 Bermuda Fischsuppe — 7,90 €
pikante Fischsuppe mit Knoblauch

13 Tomatencremesuppe — 5,90 €
mit Basilikum-Sahnehaube/Mozzarella

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel — 7,90 €
mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites

Kleines Rumpsteak 160g — 14,90 €
mit Pommes Frites

Bandnudeln — 7,90 €
mit Putenfleisch und Tomaten-Sahnesauce

Fischstäbchen — 6,90 €
mit Pommes Frites

Chicken Nuggets — 6,90 €
mit Pommes Frites

Schweinerücken vom Grill

56 Schweinerücken „Madagaskar“ 250g — 13,90 €
an einer Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

57 Schweinerückensteak „Jäger Art“ 250g — 13,90 €
auf Champignonrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

Schweinefilet vom Grill

58 Schweinefilet „Gorgonzola“ — 19,90 €
auf Blattspinat mit Gorgonzolakäse überbacken und Rösti

59 Schweinefilet „Madagaskar“ — 18,90 €
an einer Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln

Grillfleisch

62 Grillteller „Western Style“ — 16,90 €
verschiedene Fleischsorten mit Speckbohnen
dazu Folienkartoffel mit Créme fâiche und Kräuterbutter

63 Grillspieß — 17,90 €
saftige Fleischstücke mit Paprika und Zwiebeln
dazu Kartoffelecken und Salat

Lammhüfte vom Grill

60 Lammhüfte — 20,90 €
mariniert in Lammsauce dazu Speckbohnen
und Bratkartoffeln

Pfannengerichte

108 Heiße Pfanne — 15,90 €
Fleischspitzen in Champignonrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Salat

109 Pfännchen „Hawaii“ — 15,90 €
Putenbrust mit gekochtem Schinken[1,2,3], Ananas und Käse[1] überbacken
dazu Kroketten und Gemüse

110 Filetpfanne — 23,90 €
Rinder- und Schweinefilet in Champignonrahmsauce
dazu Bratkartoffeln und Gemüse

111 „Knobi“-Pfanne — 18,90 €
Schweinefiletmedaillons an Knobisauce
dazu Folienkartoffel mit Créme fâiche und Blattspinat

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 Wusch äußern,
wird Ihr Steak medium/rosa gebraten.

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

…..mit Rösti, Sauce Bernaise und Salat

20	200g	28,90 €
21	250g	31,90 €
23	350g	40,90 €

….mit Kräuterbutter, Salat, dazu Bratkartoffeln und Chimichurrisauce

24	200g	28,90 €
25	250g	28,90 €
27	350g	40,90 €

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

28	200g	28,90 €
29	250g	31,90 €
31	350g	40,90 €

ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS VOM GRILL

- mit kleinem Fettrand, herzaft im Geschmack -

….mit gerösteten Zwiebeln und Chimichurrisauce,
dazu Folienkartoffel mit Creme frâiche und Kräuterbutter

40	200g	22,90 €			
41	250g	25,90 €	43	350g	32,90 €

….mit Pfefferrahmsauce, frischem Salat, Folienkartoffel mit Creme frâiche

48	200g	22,90 €			
49	250g	25,90 €	51	350g	32,90 €

….mit mexikanischer scharfer Tomatensauce, Salat und Kartoffelecken

52	200g	22,90 €			
53	250g	25,90 €	55	350g	32,90 €

Düsseldorfer Senfrostbraten
….mit Senfkruste, gartenfrischem Salat und Bratkartoffeln

44	200g	22,90 €			
45	250g	25,90 €	47	350g	32,90 €

Spezialitäten vom Grill

Argentinisches Entrecôte (Rib-Eye-Steak)

durch den Fettkern ist dieses Steak besonders aromatisch

….mit Pfefferrahmsauce, frischem Salat, Folienkartoffel mit Creme frâiche

112	300g	31,90 €	118	400g	35,90 €

….mit gerösteten Zwiebeln, Salat, Folienkartoffel mit Creme frâiche

113	300g	31,90 €	119	400g	35,90 €

….mit mexikanischer scharfer Tomatensauce, Salat und Kartoffelecken

114	300g	31,90 €	120	400g	35,90 €

Argentinisches Hüftsteak

….mit Pfefferrahmsauce, frischem Salat, Folienkartoffel mit Creme frâiche

115	200g	17,90 €	121	250g	19,90 €

….mit gerösteten Zwiebeln, frischen Salat, Chimichurrisoße, Folienkartoffel mit Creme frâiche

116	200g	17,90 €	122	250g	19,90 €

PUTENVARIATIONEN

64 Putenbrust „Bombay“ 13,90 €
in Currysauce mit frischen Früchten und Mandelbroccoli dazu Reis

65 Putenbrust „Madagaskar“ 13,90 €
an Pfefferrahmsauce, mit Blattspinat und Rösti

66 Putenbrust „Jäger Art“ 13,90 €
an Champignonrahmsauce, Salat, Folienkartoffel mit Creme frâiche

67 Putenbrust „Knobi Art“ 13,90 €
an Knoblauchsauce mit Spinat und Kroketten

SCHNITZELVARIATIONEN

70 Jägerschnitzel 13,90 €
in Champignonrahmsauce mit Pommes und Salat

71 Schnitzel „A la Maier“ 14,90 €
mit Spiegelei auf gerösteten Zwiebeln dazu Kartoffelecken und Salat

72 Schlemmerschnitzel 15,90 €
mit Vorderschinken [1,2,3], Zwiebeln und Käse[1] überbacken
dazu Mandelbroccoli und Rösti

FISCHGERICHTE

80 „Wildlachs“ 19,90 €
mit frischem Gemüse und Bandnudeln

82 Zanderfilet[12] 20,90 €
an Blattspinat in Rieslingkräutersauce dazu Rösti

84 Fischvariationen an Rosmarinbutter 23,90 €
verschiedene Fischsorten mit Broccoli und Folienkartoffel mit Créme frâiche

85 Garnelen „Provencale“ 19,90 €
Riesengarnelen mit Blattspinat und Reis

90 Black-Gambas Platte vom Grill für 2 Personen 49,90 €
vom Grill mit Basmati-Butterreis, Blattspinat,dazu Beilagensalat
und Chimichurri Dip

PASTAGERICHTE

86 Tagliatelle 12,90 €
mit Putenfleisch und Champignons in Tomaten-Kräuter-Sauce

87 Makkaroni mit Lachs 13,90 €
auf Gorgonzola-Sauce und Spinat

88 Makkaroni mit „Black Tiger“ Riesengarnelen 17,90 €
und Knoblauchsauce

SALATVARIATIONEN „STEAKHAUSART“

68 **Salatteller „Black Tiger“** 16,90 €
großer gemischter Salatteller mit Riesengarnelen und Knobi-Essig-Öl Dressing

69 **Salatteller „Pute“** 12,90€
großer gemischter Salatteller mit Putenstreifen und French Dressing

73 **Salatteller „Steakhaus“** 14,90€
verschiedene Fleischsorten auf gemischten Salat an French Dressing

74 **Salatteller „California“** 14,90€
gegrillte Putenbruststreifen auf gemischtem Salat dazu frisches Obst und Mandeln an French Dressing

75 **Salatteller „Chef“** 11,90€
mit Vorderschinken[1,2,3], Ei, Champignons auf gemischten Salat an French Dressing

76 **Ofensalatteller „1“** 18,90€
Rinder- und Schweinefiletspitzen auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme frâiche

77 **Ofensalatteller „2“** 13,90€
hausgebeizter Lachs auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme frâiche

78 **Ofensalatteller „3“** 13,90€
panierte Putenbruststreifen auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme frâiche

79 **Ofensalatteller „4“** 12,90€
panierte Calamarisringe auf gemischtem Salat an Balsamico Dressing dazu Folienkartoffel mit Creme frâiche

DESSERT

102 **Gefüllter „Crêpe“ mit Vanilleeis[1] und heißen Kirschen[11]** 6,90 €

103 **Gemischter Eisbecher mit Sahne** 5,90€

105 **Vanilleeis[1] mit heißen Kirschen[11]** 6,90€

STEAKPLATTE „STEAKHAUS“ ART

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

VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN

34,90 € (91)

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

61,90 € (92)

BEILAGEN EXTRA

Bratkartoffeln	4,90 €
Folienkartoffel mit Creme frâiche	4,90 €
Pommes frites	4,90€
Kartoffelecken	4,90 €
Rösti	4,90 €
Kroketten	4,90 €
Gebratene Champignons	4,90 €
Pfannengemüse	4,90 €
Spinat	4,90 €
Broccoli	4,90 €
Speckbohnen	4,90 €
Zwiebeln	3,90 €
Kräuterbutter	2,50 €

SAUCEN EXTRA

Champignonrahmsauce	3,50 €
Pfefferrahmsauce	3,50 €
Mexikanische scharfe Tomatensauce	3,50 €
Sauce Bérnaise	3,50 €
Knoblauchsauce	3,50 €