

FÜR DIE KIDS

MINI BURGER ^{a, n, c} (80g)
mit Steakhouse Fries
7.5

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN ^{d, a, c}
mit Steakhouse Fries
7.5

KARTOFFELPUFFER ^c
mit Apfelmus
5.5

NUDELN
mit Tomatensauce
5.5

SPARGELSAISON

SPARGELSAT
weißer und grüner Spargel
Rucolasalat
frische Erdbeeren
Erdbeervinaigrette
11

SPARGELAUFLAUF ^g
Kartoffeln
Kirschtomaten
Sauce Hollandaise
und Gouda überbacken
15

1/2 PFUND SPARGEL ^g
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise
oder Brösel-Butter
17

1 PFUND SPARGEL ^g
Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise
oder Brösel-Butter
25

SOFTDRINKS

AFRI COLA 1, 2, 6, 11
BLUNA ZITRONE 1, 2, 6, 11
BLUNA ORANGE 1, 2, 6, 11
je 0,2 l
2
je 1,0 l
3

Gutscheine vom Steakhaus 1775
können mitbestellt, abgeholt
oder eingelöst werden.

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker
5 Milcheiweiß 6 Schwärzungsmittel 7 Phosphat 8 Schwefeldioxid 9 koffeinhaltig
10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle 13 gewachst 14 Taurin

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fischerzeugnisse e Erdnüsse
f Soja g Milch/Laktose h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Lupine
l Weichtiere m Sulfite n Sesam

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt

Wegen der angeordneten Maßnahmen
haben wir uns entschieden, einen
Lieferservice ins Leben zu rufen,
damit Sie weiterhin unsere
Speisenangebote auch Zuhause
genießen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Hauptstraße 2
15741 Bestensee

☎ 033763 / 22 77 7

Lieferservice 12.00 - 21.00 Uhr
info@steakhaus1775.de



RESTAURANT

 <https://facebook.com/steakhaus1775>

LIEFERSERVICE*
12.00 - 21.00 UHR!

* Mindestbestellwert 12,50 €

Ab 35,- € erhalten Sie eine
Flasche unseres Hausweines!

VORSPEISEN

CAPRESE ^g

Büffelmozzarella, Tomaten & frischer Basilikum

8.5

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{g, j}

Honig & Thymian am Wildkräutersalat

9

TARTAR VOM RIND ^{c, d}

pochiertes Ei, Forellenkaviar & Trüffelöl

10.5

GAMBAS AIOLI ^{b, i}

5 Black Tiger Garnelen, Knoblauch & Chili

12.5

PIMIENTOS DE PATRON

Milde Paprikaschoten an Olivenöl & Meersalz gebraten

7.5

CARPACCIO VOM RIND ^{g, e}

Rucola, Parmesan & geröstete Pinienkerne

10.5

BURGER UND RIPS

1775 CHEFBURGER ^{a, d, g, n} (Black Angus 300g)

Schwarzes Brötchen (Aktivkohle gefärbt) Bacon, Gewürzgurken, Salat, Tomate, Zwiebeln & Cheddar Käse

14

1775 BURGER ^{a, g} (Black Angus 180g)

Honig Brioche Brötchen, Bacon, Gewürzgurken, Salat, Tomate, Zwiebeln & Cheddar Käse

11.5

LITTLE SIS BURGER ^{a, c, n}

Honig Brioche Brötchen, gegrillte Hähnchenbrust, Spiegelei & Wakame Salat

10

SPARE RIBS ^{l, i, t} (400g vom Schwein)

Mariniert mit BBQ Sauce oder Honig Soja Sauce

15

Burger & Ribs mit Coleslaw und Steakhouse Fries serviert

STEAKS AUS ARGENTINIEN

HÜFTSTEAK 200 g

Die Steakhüfte befindet sich im hinteren Teil des Rindes und gibt diesem Fleischstück seinen Namen. Die intensive Fettmarmorierung verleiht dem Hüftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr charakteristischen Geschmack.

12

RUMPSTEAK (Roastbeef) 250 g

„Rump“ steht im Englischen für „Hinterteil“. Da das Rumpsteak aus dem hinteren Teil des Rinderrückens geschnitten wird, ist die Körperregion der Namensgeber des Steaks. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der Fettrand, er verleiht dem Steak seinen unverwechselbaren kräftigen Geschmack.

15

ENTRECÔTE 250g

Das Entrecôte (französisch entre „zwischen“, côte „Rippe“) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rindes. In der Mitte befindet sich ein Fettkern (Auge). Das Entrecôte ist besonders saftig und zart, es bringt sehr viel Eigengeschmack mit.

17

RINDERFILET

Auch hier ist die Körperregion des Fleisches der Namensgeber. Filet leitet sich vom französischen „Fillet“ ab, was übersetzt „Leiste“ bedeutet. Da der Rückenmuskel aus dem das Filet geschnitten wird und vom Rind kaum beansprucht wird, ist dieses Fleisch besonders zart

LADIES CUT 180 g GENTLEMAN CUT 250 g

20

26

**Hinweis zu der von Ihnen gewählten Garstufe:
Aufgrund der Lieferzeit kann es zu Abweichungen kommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.**

BEILAGEN

Bratkartoffeln aus Drillingen	3	Grüne Bohnen im Speckmantel	3
Folienkartoffel		Blattspinat	3
mit Sour Cream ^{g, l}	3	Grüner Spargel	3.5
Kartoffelecken	3	gebratene Zwiebelringe ^a	2.5
Steakhouse Fries	3	Kleiner Gemischter Salat	3
Süßkartoffelpommes	3		
Coleslaw ^g	2.5		
Knoblauchbrot	2.5		

DIPS

BBQ ^{f, i}, Mango Chutney ⁱ
Sour Cream ^{g, i}, Maisrelish
Chili ^f, Aioli ^g

Pro Dip 1

SAUCEN

Pfeffersauce ^{i, m}
Portwein Jus ^{i, m}
Sauce Bernaise ^{c, m, g}
Pommery-Senfesauce ^{j, g, m}

Pro Sauce 2

FISCH

LACHSSTEAK ^{d, i} (250g)

Norwegischer Fjordlachs mit Gemüse der Saison

16.5

ZANDERFILET ^{d, a, g}

Safrankartoffeln & gebratener Grüner Spargel

18

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{l, i}

Wildkräutersalat, Romana Salat, Cherrytomaten, Salatgurke, Oliven, getrocknete Tomaten & Hausdressing

7.5

RUCOLASALAT ^{i, e}

Rinderfiletstreifen, Walnüsse, Kartoffel - Speckdressing

13.5

CAESAR SALAD ^{c, b, d, j}

Romana Salat mit Anchovis, hausgemachtes Caesar Dressing

8.5

Wahlweise mit: Hähnchenbrustfilet (180g) oder Black Tiger Garnelen
12 Je Garnele 2

ALLES ANDERE ...

GEMÜSE-KARTOFFELPFANNE ^{g, i}

Rucola, Oliven, Feta & getrocknete Tomaten

12.5

GEGRILLTES GEMÜSE ^{a, i, e}

Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln & Mandelreis

10.5