

BEILAGEN

Bratkartoffeln aus Drillingen	3.5	Knoblauchbrot	2.5
Folienkartoffeln ^{g,1} mit Sour Cream	3.5	Grüne Bohnen im Speckmantel	3.5
Kartoffelecken	3.5	Kräutersaitlinge	3.5
Steakhouse-Fries	3.5	Mediterranes Gemüse	3.5
Süßkartoffel- Pommes	3.5	Gebratene Zwiebelringe ^a	2.5
Coleslaw ^g	2.5	Kleiner Gemischter Salat	3.5
		Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel	6

DIPS

Barbecue-Dip ^{f,1}
Mango-Chutney-Dip ⁱ
Sour Cream-Dip ^{g,1}
Guacamole
Chili-Dip ^f
Aioli-Dip ^g

SAUCEN

Pfeffersauce ^{l,m}
Portwein Jus ^{l,m}
Gorgonzola-Sauce ^{c,m,g}
Morchelrahm ^{i,m,g}

PRO DIP	1	PRO SAUCE	2
---------	---	-----------	---

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

AFRI COLA ^{1,2,6,11}	0,2 l	2
AFRI COLA ^{1,2,6,11}	1,0 l	3
BLUNA ZITRONE ^{1,2,6,11}	0,2 l	2
BLUNA ZITRONE ^{1,2,6,11}	1,0 l	3
BLUNA ORANGE ^{1,2,6,11}	0,2 l	2
BLUNA ORANGE ^{1,2,6,11}	1,0 l	3

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

UNSERE WEINE

HORNHEAD WINES SELECTION⁸

Die Hornhead Weine sind unkompliziert, kraftvoll mit Rebart typischem Charakter. Die Weine sind perfekte Essensbegleiter, die Rotweine besonders zum Steak und zum sommerlichen Barbecue

Weißwein

HORNHEAD CHARDONNAY⁸ IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein, Frisch, animierend, duftiges Fruchtbukett, Vanille, Schmelz. Die frischen Aromen von Zitrus, Apfel, Walnuss und Melone bieten eine tolle Frische für jeden Anlass

Roséwein

HORNHEAD CINSULT ROSÉ⁸ IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein
Kraftvoller, saftig – frischer Rosé
hohe Fruchtintensität roter Beerenfrüchte

Rotweine

HORNHEAD CABERNET SAUVIGNON⁸

IGP Pays D'OC
Steakhaus Wein, Dunkle Beerenfrucht,
kräftig, warm, vielschichtig.

HORNHEAD MALBEC⁸ IGP Pays D'OC

Steakhaus Wein, Geschmeidig,
vollmundig, komplex, kräftig

Alle Weine als Flasche 0,75 l 10



RESTAURANT



**LIEFERSERVICE:
SPEISEN &
GETRÄNKE**



Lieferando.de

Mindestbestellwert 17,50 €

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

Öffnungs- und Lieferzeiten
täglich von 15.00 bis 21.00 Uhr

Hauptstraße 2
15741 Bestensee

☎ 033763 / 22 77 7

info@steakhaus1775.de

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt.

VORSPEISEN

CAPRESE ^g mit Büffelmozzarella und Basilikum	8.5
GRANIERTER ZIEGENKÄSE ^{g, j} mit Honig, Thymian und Wildkräutersalat	9
TARTAR VOM RIND ^{c, d} mit pochiertem Ei, Forellen-Kaviar und Trüffelöl	10.5
GAMBAS AIOLI ^{b, i} mit 5 Black Tiger Garnelen, Knoblauch und Chili	12.5
PIMIENTOS DE PATRON milde Paprikaschoten, Olivenöl, in Meersalz gebraten	7.5
CARPACCIO VOM RIND ^{g, e} mit Rucola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	10.5

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT ^{l, i} mit Wildkräutern, Romanasalat, Cherrytomaten, Salatgurken, Oliven, getrockneten Tomaten und Haus-Dressing. Wahl aus: mit 1 Stück Black Tiger Garnele*, mit 2 Stück Black Tiger Garnelen*, mit 3 Stück Black Tiger Garnelen* und mehr.	7.5
RUCOLASALAT ^{i, e} mit Rinderfiletstreifen, Walnüssen und Kartoffel-Speck-Dressing.	13.5
CAESAR SALAT ^{c, b, d, j, g} mit Romanasalat und hausgemachtem Caesar-Dressing. Wahl aus: mit 1 Stück Black Tiger Garnele*, mit 2 Stück Black Tiger Garnelen*, mit 3 Stück Black Tiger Garnelen* und mehr.	8.5

* pro Black Tiger Garnele **2**

BURGER UND RIPS

Alle Gerichte werden mit Coleslaw und Steakhouse-Fries serviert.

1775 CHEFBURGER ^{a, d, g, n} mit 300g Black Angus, schwarzem, in Aktivkohle gefärbtem Brötchen, Bacon, Gewürzgurken, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Cheddar	15.5
1775 BURGER ^{a, g} mit 180g Black Angus, Honig Brioche Brötchen, Bacon, Gewürzgurken, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Cheddar	12.5
LITTLE SIS BURGER ^{a, c, n} mit Honig Brioche Brötchen, gegrillter Hähnchenbrust, Wakame-Salat und Spiegelei	11
MARINIERTE SPARE RIBS ^{l, i, t} (400g) vom Schwein mit einer Sauce nach Wahl Wahl aus: mit Barbecuesauce, mit Honig-Sojasauce oder ohne Sauce.	15.5
STEAKS AUS ARGENTINIEN	
HÜFTSTEAK (200g) mit kräftig, würzigem und sehr charakterischem Geschmack Wahl aus: Bleu, Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done, mit Blattspinat, mit Bratkartoffeln aus Drillingen und mehr.	12
RUMPSTEAK (250g) Roastbeef Wahl aus: Bleu, Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done, mit Blattspinat, mit Bratkartoffeln aus Drillingen und mehr.	15
ENTRECÔTE (250g) besonders saftiges, zartes Zwischen-Rippenstück des Rindes. Wahl aus: Bleu, Rare, Medium rare, Medium, Medium well, Well done, mit Blattspinat, mit Bratkartoffeln aus Drillingen und mehr.	17

RINDERFILET

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

LADIES CUT 180g oder	20
GENTLEMAN CUT 250g	26

FISCHGERICHTE

LACHSSTEAK ^{d, i} Norwegischer Fjordlachs mit mediterranem Gemüse	16.5
ZANDERFILET ^{d, a, g} mit Safrankartoffeln und Poree in Rahm	18

PFANNENGERICHTE

GEMÜSE-KARTOFFELPFANNE ^{g, i} mit Rucola, Oliven, Feta und getrockneten Tomaten	12.5
GEGRILLTES GEMÜSE ^{a, i, e} mit Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln und Mandelreis	12.5

KINDER-MENÜS

MINI BURGER ^{a, n, c} mit Steakhouse Fries	7.5
HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN ^{d, a, c} mit Steakhouse Fries	7.5
KARTOFFELPUFFER ^c mit Apfelmus	5.5
NUDELN ^a mit Tomatensauce	5.5