

**Vorspeisen** sind  
der perfekte Start für  
ein genussvolles Essen ...  
Beginnen Sie mit einem frischen

## **Aperitif**

### **Hugo** <sup>8</sup>

Holundersirup | Minze  
Prosecco | Wasser | Limetten

6

### **Aperol Spritz** <sup>1, 8</sup>

Aperol | Prosecco  
Wasser | Orange

6

### **Campari Orange** <sup>1, 2, 11</sup>

Campari | Orangensaft  
Orangen

5.5

### **Belzasar Dry** <sup>m, 2, 11</sup>

Tonic Water

6.5

### **Belzasar Rose** <sup>m, 2, 11</sup>

Tonic Water

6.5

### **Tanqueray Gin** <sup>2, 11</sup>

Tonic Water

6.5

### **Monkey 47 Gin** <sup>2, 11</sup>

Tonic Water

8.5

### **Prosecco D.O.C** <sup>8</sup>

4

### **Pimientos de Patron**

Milde Paprikaschoten | Olivenöl  
Meersalz

7.5

### **Fresh & Fit Salat** <sup>a, g, h</sup>

Mango | Büffelmozzarella  
Avocado | Himbeeren Crema

10.5

### **Gratinierter Ziegenkäse** <sup>g, i</sup>

Flambierter Ziegenkäse  
Wildkräutersalat | Feigen Crema

12

### **Gambas Aioli** <sup>b, i</sup>

5 Gambas | gegr. Gemüse | Aioli

14

### **Caprese** <sup>g</sup>

Büffelmozzarella | Tomaten  
Basilikumpesto | Basilikumblätter

9

### **Steakhaus 1775 Tartar** <sup>c, d</sup>

120g Rindfleisch | Klassische  
Beilagen | gebratenes Wachtelei

14

### **Carpaccio** <sup>g, e</sup>

ca. 90g geklopftes Rindfleisch  
Rucola Salat | Pinienkerne  
gehobelter Parmesan

11

### **Schaumsuppe** von Chili & Kokos <sup>g</sup>

5.5

mit 3 Garnelen  
im Tempuramantel <sup>a, b</sup>

11

## Unser **Fleisch**

*kommt direkt von den frischen Weiden Argentiniens ...*

**Hüftsteak** *ist vom hinteren Teil des Tieres. Die Fettmarmorierung verleiht dem Steak einen würzigen Geschmack.*

**Rumpsteak** *wird aus dem hinteren Rücken des Rindes genommen. Charakteristisch ist der Fettrand.*

**Entrecôte** *ist ein Zwischen-Rippen-Stück des Rindes. In der Mitte befindet sich ein Fettkern.*

**Filet** *ist das magerste & feinste Stück des Rindes.*

**Dry Aged** *ist ein luftgetrocknetes Stück & im hauseigenen Dry Ager 2 Wochen abgehungen.*

**Châteaubriand** *ist ein „Doppel Steak“ aus der Mitte des Rindes.*

**Tomahawk** *ist das größte Fleisch Stück des Rindes, ähnelt dem Entrecôte.*

## **Hüftsteak**

ca. 200 Gramm  
**12**

## **Rumpsteak**

ca. 250 Gramm  
**15**

## **Entrecote**

ca. 250 Gramm  
**17**

## **Filet**

Ladys Cut ca. 180 Gramm  
**20**

Gentleman Cut ca. 250 Gramm  
**26**

## **Dry Aged**

Entrecôte ca. 250 Gramm  
**28**

Filet ca 250 Gramm  
**37**

## **Steak à la Châteaubriand**

ca. 500 Gramm  
**50**

## **Tomahawk**

ca. 1200 Gramm  
**80**

Unser **Fisch** bringt  
das Meer her...

Unsere **Burger** vom  
American Beef bis Hähnchen

**Zanderfilet** a, d, g  
ca. 250 Gramm  
**11**

**Lachsfilet** d, i  
ca. 250 Gramm  
**13**

**Thunfischsteak** d, i  
ca. 250 Gramm  
**18**

**1775 Chefburger Black Bun** a, g, n  
300g American Beef  
Romana Salat | Gewürzgurke  
karamellisierte Schalotten |  
Tomate | Cheddar Käse | Bacon |  
1775 Crema  
**11**

**1775 Burger Brioche Bun** a, g, n  
180g American Beef  
Romana Salat | Gewürzgurke  
karamellisierte Schalotten |  
Tomate | Cheddar Käse | Bacon |  
1775 Crema  
**9**

**1775 Spicy Burger Brioche Bun** a,g,n  
180g American Beef  
Rucola Salat | Tomate |  
Jalapenos | Rote Zwiebeln |  
Cheddar Käse | Bacon | Chili  
Cheese Crema  
**10**

## Spare Ribs

Ca. 400 Gramm vom Schwein  
zart & geschmacksintensiv ...

Die **Beilagen, Saucen & Dips**  
als den perfekten Begleiter  
wählen.

## Little Sis Burger Brioche Bun <sup>a, c, n</sup>

180g Hähnchenbrustfilet  
Rucola Salat | Tomate |  
Gewürzgurke | gebratenes  
Wachtelei | 1775 Crema  
9

## Mariniert mit BBQ Sauce <sup>j, i</sup>

10

## Mariniert mit Honig Soja Sauce <sup>j, i</sup>

10

Bratkartoffeln aus Drillingen

3.5

Folienkartoffel mit Sour Cream <sup>9, l</sup>

3.5

Steakhaus Fries

3.5

Süßkartoffelpommes

3.5

Gegrilltes Gemüse

4

Kleiner Salat

3.5

Coleslaw <sup>9</sup>

3.5

Grüne Bohnen  
mit Speck & Zwiebeln

4

gebackene Zwiebelringe

3.5

Knoblauchbrot <sup>a</sup>

3.5

Müssen Sie ihre Essgewohnheit auf Grund von **Allergien** oder **Unverträglichkeit** umstellen ?

Gerne passen wir unsere Gerichte entsprechend an....

Unsere **grünen** & **vegetarischen** Gerichte...

## Saucen

Pfeffersauce <sup>g, m</sup>

Sauce Bernaise <sup>c, m</sup>

Rotwein Schalotten Jus <sup>g, m</sup>

**3**

## Dips

Wasabi Mayonnaise <sup>g</sup> / Aioli <sup>g</sup> /

BBQ <sup>f, g</sup>

Chimichurri, Sour Cream <sup>g, i</sup>

**2.5**

## Butter

Steakhaus1775 Kräuterbutter <sup>g</sup>

Knoblauchbutter <sup>g</sup>

Parmesan-Walnussbutter <sup>g, n</sup>

**2.5**

## Caesar Salad <sup>a, b, c, d, j, g</sup>

Romana Salat / Gehobelter

Parmesan / Croutons / Caesar dressing

**8.5**

## Großer gemischter Salat <sup>i</sup>

Wildkräuter Salat / Romana Salat

Cherry Tomaten / Salatgurke

Rote Zwiebeln / getr. Tomaten

Steakhaus Dressing

**7.5**

## Wahlweise zum Salat

Hähnchenbrustfilet **3.5**

Rinderstreifen **5**

Black Tiger Garnele <sup>b</sup> pro Stk **2.5**

Lachsfilet <sup>d, i</sup> **6.5**

**Thymian Gnoccis** <sup>a, c, g</sup>

*gegrilltes Gemüse  
Tomaten-Basilikum Sauce*

**14**

**Gefüllte Süßkartoffel** <sup>a, g, h</sup>

*Avocado / gegrilltes Gemüse  
Rote Beete Crema  
Parmesan Flambiert*

**12**

Die passenden **Weine**  
als Begleiter zum  
Hauptgang..

**Hornhead** <sup>8</sup>

**Chardonnay**

*0.2 Liter*

*0.75 Liter*

**5.4**

**18**

**Cabernet Sauvignon**

*0.2 Liter*

*0.75 Liter*

**5.5**

**19**

**Malbec**

*0.2 Liter*

*0.75 Liter*

**5.5**

**19**

**Cinsault Rosé**

*0.2 Liter*

*0.75 Liter*

**5.4**

**18**

**Hagnauer** <sup>8</sup>

**Müller Thurgau trocken**

*0.2 Liter* **5.2**

**Müller Thurgau halbtrocken**

*0.2 Liter* **5.2**

**Chateau Matheron** <sup>8</sup>

**Rosé**

*0.2 Liter*

*0.75 Liter*

**5.4**

**18.5**

Fragen Sie auch nach unserer  
**Weinkarte**

Ein **Dessert** ist der perfekte Abschluss...  
Runden Sie ihren Abend ...

... mit einem passenden **Digestif** ab ...

**Mousse au Chocolat** <sup>a, c, e, g</sup>

*Dunkle Mousse | Sorbet  
Früchte der Saison*

**6**

**Schokoladen Soufflé** <sup>a, g</sup>

*Flüssiger Kern | Vanilleeis  
Kirschragout*

**8**

**Affogato al Café** <sup>g, 9</sup>

*Espresso küsst Vanilleeis*

**4.5**

**Internationale**

**Käseauswahl** <sup>a, e, g, h, i</sup>

*Walnussbrot | Feigensenf  
Karamellisierte Walnüsse*

**13**

**Digestif**

**Ron Zacapa 23**

*4cl 8*

**Glenmorangie Original**

*4cl 7*

**Lantenhammer**

**Williams Christ Birne**

*2cl 5.6*

*4cl 9.6*

**Haselnuss**

*2cl 5.6*

*4cl 9.6*

**Marille**

*2cl 5.6*

*4cl 9.6*

**Himbeergeist**

*2cl 5.6*

*4cl 9.6*

Unsere **Kleinen** Gäste ganz groß...

Folgende Getränke  
bieten wir an.  
Von **Prickelnd** bis  
**Heißgetränke**

Bei Fragen wenden Sie  
sich bitte an das  
Service Team...

**Hausgemachte**

**Fischstäbchen** <sup>a, c, d</sup>

*Steakhaus Fries*

**8**

**Mini Burger Brioche Bun** <sup>a, c, n</sup>

*80g American Beef*

*Romana Salat | Tomate*

*Gewürzgurke | Cheddar Käse*

*Steakhaus Fries*

**8**

**Milchreis** <sup>a, g</sup>

*Zimt | Zucker*

*Apfelmus | Kirschen*

**6**

**Mini Rinderfilet**

*90g Rinderfilet | Steakhaus Fries*

**13.5**

**Riesling Sekt trocken** <sup>8</sup>

*0.1 Liter*

*0.75 Liter*

**4**

**23**

**Riesling Sekt halbtrocken** <sup>8</sup>

*0.1 Liter*

*0.75 Liter*

**4**

**23**

**Cremant** <sup>8</sup>

*0.1 Liter*

*0.75 Liter*

**5**

**27**

**Prosecco** <sup>8</sup>

*0.75 Liter* **21**

**Spreequell Classic**

*0.25 Liter* **2.5**

*0.75 Liter* **6**

**Spreequell Naturell**

*0.25 Liter* **2.5**

*0.75 Liter* **6**

## **Biere vom Fass...**

### **König Ludwig Hell <sup>a</sup>**

<i>0.3 Liter</i>	<i>0.5 Liter</i>
<b>3.2</b>	<b>4.5</b>

### **Warsteiner Pils <sup>a</sup>**

<i>0.3 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>3.2</b>	<b>3.6</b>

### **König Ludwig Dunkel <sup>a</sup>**

<i>0.3 Liter</i>	<i>0.5 Liter</i>
<b>3.2</b>	<b>4.5</b>

### **König Ludwig Weizen <sup>a</sup>**

<i>0.3 Liter</i>	<i>0.5 Liter</i>
<b>3.2</b>	<b>4.5</b>

## **Flaschenbiere**

### **König Ludwig Kristall <sup>a</sup>**

*0.5 Liter* **4.5**

### **König Ludwig Dunkel <sup>a</sup>**

*0.5 Liter* **4.5**

## **Flaschenbier alkoholfrei**

### **König Ludwig alkoholfrei <sup>a</sup>**

*0.5 Liter* **4.5**

### **Warsteiner alkoholfrei <sup>a</sup>**

*0.33 Liter* **3.2**

### **Kraftmalz <sup>a</sup>**

*0.33 Liter* **3.2**

## **Softgetränke**

### **Afri Cola <sup>1, 2, 6, 11</sup>**

<i>0.2 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>2.8</b>	<b>4.5</b>

### **Afri Cola Zero <sup>1, 2, 6, 11</sup>**

<i>0.2 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>2.8</b>	<b>4.5</b>

### **Bluna Orange <sup>1, 2, 6, 11</sup>**

<i>0.2 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>2.8</b>	<b>4.5</b>

### **Bluna Zitrone <sup>1, 2, 6, 11</sup>**

<i>0.2 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>2.8</b>	<b>4.5</b>

### **Rixdorfer Fassbrause <sup>1, 2, 6, 11</sup>**

<i>0.3 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>2.8</b>	<b>4</b>

## **Schweppes**

<b>Tonic Water <sup>2, 11</sup></b>	<i>0.2 Liter</i>	<b>3</b>
-------------------------------------	------------------	----------

<b>Bitter Lemon <sup>2, 11</sup></b>	<i>0.2 Liter</i>	<b>3</b>
--------------------------------------	------------------	----------

<b>Ginger Ale <sup>1, 2, 11</sup></b>	<i>0.2 Liter</i>	<b>3</b>
---------------------------------------	------------------	----------

## **Bionade**

<b>Holunder <sup>2, 11</sup></b>	<i>0.33 Liter</i>	<b>3</b>
----------------------------------	-------------------	----------

<b>Kräuter <sup>2, 11</sup></b>	<i>0.33 Liter</i>	<b>3</b>
---------------------------------	-------------------	----------

## **Vaihinger Saft | Nektar <sup>1, 2, 11</sup>**

*Apfelsaft naturtrüb | Sauerkirsch*

*Nektar | Orangensaft | Bananen*

*Nektar*

<i>0.2 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
------------------	------------------

<b>3</b>	<b>4</b>
----------	----------

*Alle Säfte auch als Schorle  
erhältlich...*

<i>0.2 Liter</i>	<i>0.4 Liter</i>
<b>2.8</b>	<b>3.8</b>

## Heißgetränke

<b>Café Crema <sup>9</sup></b>	<b>2.5</b>
<b>Café Crema Pott <sup>9</sup></b>	<b>4</b>
<b>Milchkaffee <sup>5,9</sup></b>	<b>4</b>
<b>Espresso <sup>9</sup></b>	<b>2.2</b>
<b>Espresso Doppio <sup>9</sup></b>	<b>3.5</b>

<b>Espresso Macchiato <sup>5,9</sup></b>	<b>2.5</b>
<b>Espresso Macchiato Doppio <sup>5,9</sup></b>	<b>4</b>
<b>Cappuccino <sup>5,9</sup></b>	<b>3.5</b>
<b>Latte Macchiato <sup>5,9</sup></b>	<b>4</b>
<b>Callebaut Trinkschokolade</b>	
<b>Weiß oder Dunkel <sup>5</sup></b>	<b>4</b>
<b>Frischer Minztee</b>	<b>3</b>
<b>Earl grey</b>	<b>3</b>
<b>Früchtetee</b>	<b>3</b>
<b>Grüner Tee</b>	<b>3</b>

## 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

## 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

*Danke für Ihren Besuch & Bis bald  
Ihr Steakhaus 1775 Team*