

Steakhaus 1775

Index

- 1- Highlight Karte*
- 2- Aperitif*
- 3- Vorspeisen*
- 4- Steaks*
- 5- Beilagen, Saucen & Dips*
- 6- Burger & Rips*
- 7- Fisch, Salate & Vegetarische Gerichte*
- 8- Kinderessen & Dessert*
- 9- Weine & Schaumweine*
- 10- Biere , Flaschenbiere & Alkoholfreie Biere*
- 11- Alkoholfreie Getränke*
- 12- Digestif*
- 13- Heißgetränke*
- 14- Allergene & Zusatzstoffe*

-Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.-

Steakhaus 1775

Aperitifs

Belzasar Rosè^{m, 2, 11} Tonic Water Grapefruit	6.5
Tanqueray London Dry Gin^{2, 11} Tonic Water Limette	6.5
Tanqueray Blackcurrant Royale Gin^{2, 11} Tonic Water Zitrone	6.5
Monkey 47 Dry Gin^{2, 11} Tonic Water Zitrone	9
Steakhaus Limonade⁸ Johnnie Walker Blonde Zitronenlimonade Orange	6.5
Hugo⁸ Holundersirup Minze Prosecco Wasser Limette	6.5
Aperol Spritz^{1, 8} Aperol Prosecco Wasser Orange	6.5
Campari Orange^{1, 2, 11} Campari Orangensaft Orange	6.5
Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C⁸	4.5
Ponte Rosè Spumante D.O.C⁸	5

Steakhaus 1775

Vorspeisen

Pimientos de Patron <i>Milde Paprikaschoten Olivenöl Meersalz</i>	7.5
flambierter Ziegenkäse ^{g,j} <i>Wildkräutersalat Feigen Crema</i>	12
Gambas Aioli ^{b,i} <i>5 Gambas Saisonales Gemüse Aioli</i>	14
Burrata ^{g,a} <i>Cherrytomaten Rucola Pesto Serranoschinken</i>	14
Steakhaus 1775 Tartar ^c <i>90g Rindfleisch Klassische Beilagen Spiegelei</i>	14
Carpaccio ^{g,e} <i>ca. 90g geklopftes Rindfleisch Rucola Salat Pinienkerne gehobelten Parmesan</i>	14
Rinderkraftbrühe ^{c,l}	5.5

Steakhaus 1775

Steaks

Tomahawk vom Duroc Schwein ca. 350 Gramm

Zartes Muskelfleisch mit sehr feiner Marmorierung **21**

Rumpsteak ca. 250 Gramm

wird aus dem hinteren Rücken des Rindes genommen.

Charakteristisch ist der Fett Rand **18.5**

Entrecote ca. 250 Gramm

ist ein Zwischen Rippen Stück des Rindes.

In der Mitte befindet sich ein Fettkern. **21**

Filet

muss man nichts sagen, es ist das magerste
& Feinste Stück des Rindes

Ladys Cut ca. 180 Gramm **24**

Gentleman Cut ca. 250 Gramm **30**

Dry Aged

ist ein luftgetrocknetes Fleisch

Im hauseigenen Dry Ager 21 – 28 Tage abgehangen

Entrecote ca. 250 Gramm **36**

T-Bone Steak ca. 600 Gramm **70**

Steak a la Châteaubriand ca. 500 Gramm

Ist ein „Doppel Steak“ aus der Mitte des Rindes. **58**

T-Bone Steak ca. 600 Gramm

ist ein Rückenstück & besteht aus Roastbeef und einem kleinen
Stück Filet. Beide werden von einem Knochen getrennt. **55**

Porterhouse Steak

Ähneln dem T-Bone Steak, wird jedoch weiter vorne aus
dem Rücken geschnitten & hat ein größeren Filetanteil.

ca. 1200 Gramm **99**

Steakhaus 1775

Beilagen, Saucen & Dips

<i>Bratkartoffeln aus Drillingen mit Speck & Zwiebeln^{a, l}</i>	4
<i>Folienkartoffel mit Sour Cream^{g, l}</i>	4
<i>Steakhaus Fries</i>	4
<i>Süßkartoffelpommes</i>	4
<i>Kartoffelpüree^g</i>	5
<i>Saisonales Gemüse^m</i>	4
<i>gebratener Grüner Spargel^m</i>	5
<i>Grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln^{a, l}</i>	4
<i>gebratene Zwiebeln^{a, l}</i>	3.5
<i>Knoblauchbrot^a</i>	3.5
<i>Kleiner Salat^{e, l, m}</i>	3.5
Saucen	
<i>Pfeffersauce^{g, m} Ingwer – Zitronensauce^{c, m}</i>	
<i>Rotwein Schalotten Jus^{g, m}</i>	3
Dips	
<i>Aioli^g Roter Curry Dip</i>	
<i>BBQ^{f, i} Sour Cream^{g, i}</i>	2.5
Hausgemachte Butter	
<i>Kräuterbutter^g</i>	
<i>Knoblauchbutter^g</i>	2.5

Steakhaus 1775

Burger & Rips

Chefburger ^{a, g, n, m}

300g American Beef | Black Bun

Romana Salat | Gewürzgurke

karamellisierte Schalotten | Tomate

Cheddar Käse | Bacon | 1775 Crema

12

1775 Burger ^{a, g, n, m}

180g American Beef | Brioche Bun

Romana Salat | Gewürzgurke

karamellisierte Schalotten | Tomate

Cheddar Käse | Bacon | 1775 Crema

10

Spicy Burger ^{a, g, n, m}

180g American Beef | Brioche Bun

Rucola Salat | Tomate | Jalapenos

Rote Zwiebeln | Cheddar Käse

Bacon | Chili Cheese Crema

11

Crispy Chicken Burger ^{a, g, m, n,}

160g Hähnchenbrustfilet | Brioche Bun

Romana Salat | Tomate | Zucchini

Rote Zwiebeln | Ananas-Curry-Kokos Crema

11

Vegetarischer Burger ^{a, g, l, n,}

Sonnenblumen-Erbseprotein Patti (100% Vegan) | Brioche Bun

Romana | Tomate | Salatgurke | Mozzarella | Basilikum Pesto

12

Spare Ribs ca. 400 Gramm vom Schwein

Mariniert mit BBQ Sauce ^{j, i}

10

Mariniert mit Honig Soja Sesam Sauce ^{j, i, n}

10

Steakhaus 1775

Fisch, Salate & Vegetarische Gerichte

Zanderfilet ^{a, d, g}

ca. 220 Gramm

11

Lachsfilet ^{d, i}

ca. 220 Gramm

13

Caesar Salad ^{a, b, c, d, j, g}

Romana Salat | Gehobelter Parmesan

Crotouns | Caeser dressing

9

Großer gemischter Salat ^{j, n}

Wildkräuter Salat | Romana Salat | Cherry Tomaten | Salatgurke

Rote Zwiebeln | getr. Tomaten

8

Wahlweise zum Salat

Hähnchenbrustfilet

4

Rinderstreifen

5

Black Tiger Garnele ^b

pro Stück 2,5

Lachsfilet ^{d, i}

6,5

Vegetarischer Burger ^{a, g, l, n}

Sonnenblumen-Erbsenprotein Patti (100% Vegan) | Brioche Bun

Romana | Tomate | Salatgurke | Mozzarella | Basilikum Pesto

12

Gnocchis in Rahm ^{a, c, g}

Champignons | Cherrytomaten

Vinho Verde Rahmsauce

14

gefüllte Süßkartoffel ^{a, g, h}

Saisonales Gemüse | Mais | Kidney Bohnen

Kräuterfrischkäse

12

Steakhaus 1775

Kinderessen & Dessert

Crispy Chicken Sticks ^{a, c, d} Steakhaus Fries	8
Mini Burger ^{a, c, n} 80g American Beef Romana Salat Tomate Gewürzgurke Cheddar Käse Steakhaus Fries	8
Milchreis ^{a, g} Zimt Zucker Apfelmus	6
Mini Rinderfilet 90g Rinderfilet Steakhaus Fries	14
Crème Brûlée ^{c, g, h} Saisonales Obst	6
Schokoladen Soufflé ^{a, g, c,} Flüssiger Kern Vanilleeis Drachenfrucht	8.5
Affogato al Café ^{g, 9} Espresso küsst Vanilleeis	4.5
Internationale Käseauswahl ^{a, e, g, h, i} Feigensenf Brot	13

Steakhaus 1775

Weine & Schaumweine

Weißweine	0.2 Liter	0.75 Liter
<i>Chardonnay Hornhead⁸</i>	6	21
<i>Müller Thurgau tr. Hagnauer⁸</i>	6	21
<i>Müller Thurgau htr. Hagnauer⁸</i>	6	
<i>Müller Thurgau lieb. Hagnauer⁸</i>	6	21
Rosèweine		
<i>Cinsault Rosè Hornhead⁸</i>	6.5	22
Rotweine		
<i>Cabernet Sauvignon Hornhead⁸</i>	6.5	22
<i>Malbec Hornhead⁸</i>	6.5	22

Fragen Sie nach unserer Weinkarte...

<i>Cremant D'Alsace trocken⁸</i>	30
<i>Cremant D'Alsace Rosè trocken⁸</i>	33
<i>Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C⁸</i>	23
<i>Ponte Rosè Spumante D.O.C⁸</i>	26

Steakhaus 1775

Biere vom Fass, Flaschenbiere & Alkoholfreie Biere

<i>Biere vom Fass</i>	<i>0.3 Liter</i>	<i>0.5 Liter</i>
<i>König Ludwig Hell^a</i>	3.2	4.8
<i>König Ludwig dunkel^a</i>	3.2	4.8
<i>König Ludwig Weizen^a</i>	3.2	4.8
<i>Warsteiner Pils^a</i>	3.2	<i>0.4 Liter</i> 3.8
<i>Flaschenbiere</i>		<i>0.5 Liter</i>
<i>König Ludwig Kristall^a</i>		4.8
<i>König Ludwig Weißbier Dunkel^a</i>		4.8
<i>Alkoholfreie Biere</i>		
<i>König Ludwig Alkoholfrei^a</i>		<i>0.5 Liter</i> 4.8
<i>Warsteiner Alkoholfrei^a</i>		<i>0.33 Liter</i> 3.2
<i>Kraftmalz^a</i>		<i>0.33 Liter</i> 3.2

Alkoholfreie Getränke

Steakhaus 1775

Spreequell Classic	0.25 Liter 2.5	0.75 Liter 6
Spreequell Naturell	0.25 Liter 2.5	0.75 Liter 6
Schweppes		0.2 Liter
Tonic Water ^{2, 11}		3
Bittet Lemon ^{2, 11}		3
Ginger Ale ^{1, 2, 11}		3
Bionade		0.33 Liter
Holunder ^{2, 11}		3
Kräuter ^{2, 11}		3
Vaihinger Saft Nektar ^{1, 2, 11}	0.2 Liter	0.4 Liter
Apfelsaft naturtrüb		
SauerKirsch Nektar Orangensaft		
Bananen Nektar	3	4
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich...		
Afri Cola ^{1, 2, 6, 11}	2.8	4.5
Afri Cola Zero ^{1, 2, 6, 11}	2.8	4.5
Bluna Orange ^{1, 2, 6, 11}	2.8	4.5
Bluna Zitrone ^{1, 2, 6, 11}	2.8	4.5
Rixdorfer Fassbrause ^{1, 2, 6, 11}	0.3 Liter 3	0.4 Liter 4.5

Steakhaus 1775

	2cl	4cl
<u>Rum</u>		
Ron zacapa 23		8
<u>Whisky</u>		
Johnnie Walker Black Label 12 Years		6
Johnnie Walker Green Label 15 Years		10
Cardhu 12 Years		7
<u>Lantenhammer</u>		
Williams Christ Birne	5.6	9.6
Haselnuss	5.6	9.6
Marille	5.6	9.6
Himbeergeist	5.6	9.6
<u>Vodka</u>		
Smirnoff	3	5
<u>Kräuter</u>		
Ramazzoti	3	5
Butzelmann Likör	3	5
<u>Grappa</u>		
Grappa di Moscato	2.5	4
<u>Irish Cream Liqueur</u>		
Baileys		5
<u>Sambuca</u>		
Molinari	3	5
<u>Akvavit</u>		
Aalborg Jubilaums	3	5

Heißgetränke

<i>Café Crema</i> ⁹	2.8
<i>Café Crema Pott</i> ⁹	4.4
<i>Milchkaffee</i> ^{5,9}	4.5
<i>Espresso</i> ⁹	2.8
<i>Espresso Doppio</i> ⁹	4.4
<i>Espresso Macchiato</i> ^{5,9}	3.2
<i>Espresso Macchiato doppio</i> ^{5,9}	4.6
<i>Cappuccino</i> ^{5,9}	4
<i>Latte Macchiato</i> ^{5,9}	4.5
Trinkschokolade	
<i>Weiß oder Dunkel</i> ⁵	5
<i>Frischer Minztee</i>	3.5
<i>Earl grey</i>	3.5
<i>Früchtetee</i>	3.5
<i>Grüner Tee</i>	3.5

Steakhaus 1775

- a* *Glutenhaltiges getreide*
- b* *Krebstiere*
- c* *Eier*
- d* *Fischerzeugnisse*
- e* *Erdnüsse*
- f* *Soja*
- g* *Milch | Laktose*
- h* *Schalenfrüchte*
- i* *Sellerie*
- j* *Senf*
- k* *Lupin*
- l* *Weichtiere*
- m* *Sulfite*
- n* *Sesam*

- 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
Ihr Steakhaus 1775 Team*

Steakhaus 1775

