

# Aperitif!

---

## Glas Sekt

Chardonnay „Cuvee Steinhaus“

Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg 0,10 l 5,00 €

mit Weinbergpfirsich-, oder Cassislikör 6,00 €

## Applertif

Apfel & Rose mit Aroniabeeren

Herrlicher Apfelspekt mit einem Duft von roten Rosen

rein biologisch und Alkoholfrei 0,10 l 5,00 €

Aperol-Spritz 6,00 €

Sherry trocken 5cl 5,00 €

medium 5cl 5,00 €

cream 5cl 5,00 €

Portwein weiß/rot 5 cl 5,00 €

Campari Orange 5.50 €

Soda 4,50 €

auf Eis 3,50 €

Martini trocken/sweet/rot 5cl 4,50 €

Pernod auf Eis 4cl 4,50 €

# Argentine Black Angus Beef And More

## „Das besondere Stück Fleisch“

### 26. März bis 07. April 2019

#### Lecker vorne weg:

##### Bruschetta con pomodoro e basilico

Frisch geröstetes Brot,  
warm mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben  
und anschließend mit Olivenöl, gehackten Tomaten  
und frischem Basilikum belegt

6,50 €

##### Bergischer Feldsalat

mit einem Kartoffeldressing  
gebratene Speckstreifen und Brotcroutons

8,90 €

##### Carpaccio vom Angus Rind

„Nach Ciprianis dem Besitzer von Harry's Bar in Venedig“  
mit einer Sauce aus mildem Olivenöl, Eigelb, Weißweinessig,  
englischem Senfpulver, Worcestershiresauce, Zitronensaft,  
Salz und Pfeffer

12,90 €

##### Geräucherter Mozzarella Burrata

auf einem Apfel-Chili Kompott mit Macadamia Nussöl  
Mini Strauchtomaten, Wildkräutersalat  
aus verschiedenen Kräutern und Blüten

11,90 €

##### 6 Gambas al ajillo (Knoblauchgarnelen)

in einer cazuela de barro zubereitete Garnelen,  
mariniert mit Zitronensaft, Chilischoten, Knoblauch  
und Meer-Salz

14,50 €

#### Aus dem Suppentopf:

##### Süppchen von Karotte und Tomate

mit gebackenem Sellerie

7,00 €

##### Fleischsud

mit viel Gemüse  
und gehobeltem Siedefleisch

7,00 €

##### ARGENTINISCHER LOCRO

herzhafter auf Fleisch, Chorizo de Cerdo, Bohnen,  
Mais und Süßkartoffeln basierten Suppentopf  
aus Nord-Argentinien

7,50 €

## Argentine Black Angus Steaks

### Hüftsteak

fein gemasert, fast völlig fettfrei

250g Rinder-Hüftsteak	14,50 €
350g Rinder-Hüftsteak	20,00 €

### Rumpsteak

außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm

250g Rumpsteak	21,50 €
350g Rumpsteak	29,00 €

### Rib Eye

Gilt als das „Steak der Kenner“

das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll

350g Rib Eye	28,50€
--------------	--------

### Rinderfilet

das Beste vom Rind fein marmoriert und besonders zart

200g Filet	27,50 €
300g Filet	41,25 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen Chimichurri, hausgemachte Kräuterbutter und frisch geriebenen Meerrettich

### „Steinhaus“

### Angus-Burger

200 Gramm frisch gewolfte Angus Beef  
im Weizen-Brot

Tomaten / Gurken

Karamellisierte Zwiebeln / Cheddar Käse /  
BACON / Gartensalate

Hausgemachter BBQ-Ketchup

Stealth Pommes, Röstzwiebel-Mayonnaise

17,50 €

### Vom Duroc Schwein

Das Duroc Schwein ist eine Kreuzung zweier Rassen, dem Iberico Schwein und dem roten Jersey Schwein. Die Kreuzung macht sich vor allem am hohen Anteil von intramuskulärem Fett bemerkbar, der an die Marmorierung von bestem Rindfleisch erinnert.

Beim Braten geben diese Fettäderchen ihren Geschmack an das Fleisch ab und machen es dabei unvergleichlich zart.

500g Duroc Spareribs „BBQ-Style“  
Hausgemachter Ketchup  
18,50 €

Duroc Frenched Rack  
Schweinerücken am Knochen  
17,50 €

### Marensin Maishähnchenbrust Supreme QSFP

Freiland Maishähnchenbrustfilet mit Haut und dem oberen Flügelknochen. Im Süden Frankreichs, dem Département Landes, mit seinen ausgedehnten Pinienwäldern und den frischen Brisen vom Atlantik wachsen in maximaler Freiheit die Marensin Hühner auf. Vom Zeitpunkt des Schlüpfens an steht ihr Stall im Wald, komplett ohne Einzäunung. So können die Tiere selbst frische Nahrung suchen und ungehindert durch das Unterholz wandern. Natürliche Aufzucht ist ein wesentlicher Faktor für die überragende Qualität dieses Produktes.

ca. 250g 18,50 €

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen Chimichurri, hausgemachte Kräuterbutter und frisch geriebenen Meerrettich

### Saucen zu Ihrem Steak

Portwein-Schalotten Marmelade	3,50 €
Dreierlei-Pfeffersauce	3,50 €
Sauce Bearnaise frisch aufgeschlagen	3,90 €

### Grünzeug

Gemischter Salat	4,00 €
Joghurtdressing oder Balsamico-Apfeldressing oder Rote-Beete-Meerrettich-Dressing	
Unser Lieblingsgemüse aus dem Ofen	4,00 €
(Karotte, Paprika, Zucchini, Bohnen, Spargel mit guter Butter und Kräutern)	

### Das passende Beiwerk

Pommes frites	3,00 €
Süßkartoffel fries	3,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,50 €
Gratinierte Lauch-Parmesan-Kartoffeln	3,90 €
Folienkartoffel mit einem Kräuterdip	3,90 €

## Aus dem Wasser

Lachsfilet im Pergament  
mit Gemüsestreifen, frischen Kräutern und Butter  
im Ofen gebacken  
gebratene Kartoffelscheiben  
Blattsalate mit einem Rote-Beete-Meerrettich-Dressing

24,50 €

Gebratener Kabeljau  
mit Chorizo und Olivenöl  
auf gegrilltem Gemüse & Römische Nocken

27,50 €

## Hausgemachte Nudeln

Spargel Pasta  
mit grünem Spargel, Zuckerschoten  
und Strauchtomaten in einer Parmesan-Butter-Sauce  
frischer Basilikum

14,50 €

Rucola-Lemongras-Papardelle  
mit Ziegenkäse und  
einem Chili-Öl

13,50 €

Pfeffer-Nudeln  
mit Streifen vom Rinderfilet  
in einer Sauce von 3erlei Pfeffer  
Brokkoliblüten mit einer Nussbutter

21,50 €