

*M*odern

*E*legant

*N*atürlich

*U*bererraschend



*Liebe Gäste
und Freunde des Hauses,*

wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns,
heute Ihr Gastgeber sein zu dürfen.

Lassen Sie sich mit genussvollen Getränken und Speisen
von uns verwöhnen. Alle Köstlichkeiten
werden selbstverständlich frisch für Sie zubereitet.

Gerne steht Ihnen unser Team für Fragen und Wünsche
zu unseren Gerichten jederzeit
zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen ein paar unbeschwerte
Stunden und einen

guten Appetit!

Ihr Team vom Alten Güterbahnhof



Suppen

Erbsenschaumsuppe

4,80 €

Minestrone

ital. Gemüsesuppe

5,80 €

Fischsuppe

7,80 €

Kalte Vorspeisen

Bruschetta

gewürfelte Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Basilikum auf geröstetem Brot

5,80 €

Carpaccio vom Rind

Ruccola, gehobelter Parmesan, Sellerie

12,90 €

Avocado-Lachstatar

auf geröstetem Brot

8,80 €

Bresaola e Rucola

Luftgetrockneter Rinderschinken,
marinierter Rucolasalat

10,90 €

Krabbencocktail

11,80 €

Vitello Tonnato

Kalbsfilet, Thunfischsauce, Kapernbeere

11,90 €

Mozzarella di Bufala e Pomodori

Büffelmozzarella, Tomaten-Carpaccio

10,90 €

Prosciutto e Melone Panini

12,90 €

Antipasti-Variation des Küchenchefs

lassen Sie sich überraschen

P. p 8,80 €

Mariniertes Rote Bete Carpaccio

mit Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen

10,80 €



Warme Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig auf Salatvariation

8,60 €

Frische Scampi vom Grill

an Tomatenknoblauchsauce, geröstetes Brot

12,80 €

Frische Jacobsmuschel

Olivenöl, Knoblauchsauce, geröstetes Brot

11,80 €

Salate

Kleiner gemischter Salat der Saison

4,80 €

Thunfischsalat

Frische Thunfischstreifen vom Grill
an Salatvariation nach Art des Hauses

18,40 €

Tiger Garnelen aus atlantischem Wildfang

an Salatvariation nach Art des Hauses

24,80 €

Traditioneller Caesar's Salad

Romana Salat, Croûtons, hausgemachtes Dressing,
Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill

16,80 €

Argentinische Rindersteakstreifen vom Grill

an Salatvariation nach Art des Hauses mit
gehobeltem Parmesan

22,20 €

Lachsfiletstreifen vom Grill

an Salatvariation nach Art des Hauses

18,40 €



Über Ihr Steak...

Wie hätten Sie gern Ihr Steak?

Rare/ stark blutig

Außen stark geröstet, Kerntemperatur liegt zwischen 45 - 47° C. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

Medium/ rosa

Außen stark geröstet, Kerntemperatur liegt zwischen 55 - 60° C. Das Fleisch ist mittig rosa.

Well done/ durch gegrillt

Außen stark geröstet, das Fleisch ist bis zum Kern durchgegrillt, weniger saftig.

Sollten Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak
medium.

...das Kräftige: Rib-Eye-Steak

...das Herzhafte: Rumpsteak

...das Doppelt-Gute: T-Bone-Steak

...das Edle: Filetsteak



Steaks

Rumpsteak

aus dem Roast Beef geschnitten, mit charakteristischem Fettrand

Lady Cut ca. 250 g 26,80 €

Cowboy Cut ca. 300 g 29,80 €

Hero Cut ca. 400 g 34,80 €

Rib-Eye-Steak/Entrecôte

Saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten

ca. 300 g 34,80 €

ca. 400 g 38,80 €

Rinderfilet

Zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur

Lady Cut ca. 250 g 29,80 €

Cowboy Cut ca. 300 g 34,80 €

Hero Cut ca. 400 g 39,80 €

T-Bone

aus dem Rücken geschnitten, überwiegend Rumpsteak, kleiner Teil
Filet, unvergleichbarer Geschmack je 100 g

Tagespreis

Dry Aged Steaks

Bei Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehangen,
unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter

Dry Aged Rump Steak je 100 g Tagespreis

Dry Aged Rip-Eye je 100 g Tagespreis

Tomahawk

Saftiges Rib-Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma
je 100 g

Tagespreis

Surf & Turf

ca. 220 g Rinderfilet & 3 Stück Tiger Garnelen

34,70 €

Alle Steaks werden mit einem Beilagensalat
und einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm serviert,
alternativ wählen Sie gerne aus unserem Beilagenangebot aus (Aufpreis)



Frisch vom Grill

Rind

Australisches Black Angus-Steak

mit Kräuterbutter, Rosa Pfeffer
32,80 €

Filet vom Irisch Angus Rind

mariniert mit aromatischen Kräutern,
in Parmesannetz an Rotweinjus
32,80 €

African Rib-Eye-Steak

Panade mit Kaffee und Chilli,
in einer Buttermischung von Kräutern,
Jägermeistersauce
28,70 €

Kalbsmedallion

an aromatischer Orangen- Limonencremesauce
26,80 €

Tomahawk Steak

langsam gegart, an Rahmsauce mit schwarzem Trüffel
Tagespreis

Geschnittene Kalbsleber

gegrillt oder an geschmorte Perlzwiebeln(Saison,
oder mit Butter und Salbei
24,80 €

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage (Gemüse- und Sättigungsbeilage) serviert.
Unser Personal informiert Sie gern.



Frisch vom Grill

Schwein

Schweinefilet in Pistazienkruste

in Parmesan-Sahnesauce mit knusprigem Speck
18,80 €

XXL-Kotelett J-REX

mariniert in Weißwein
24,80 €

Schweinemedailon

an karamellisierten Kirschtomaten
16,80 €

Schnitzel

mit Kochschinken und Käse überbacken, an Bratensauce
17,80 €

Spareribs

in BBQ-Sauce
16,80 €

Landuro Steak

ca. 220 g mit Kräutersauce
29,60 €

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage (Gemüse- und Sättigungsbeilage) serviert.
Unser Personal informiert Sie gern.



Frisch vom Grill

Lamm

Lammfilet

gebraten in Thymianbutter, mit süßem Senf
32,80 €

Lammfilet

gebraten in Knoblauch- Olivenöl, an Chilisauce
32,80 €

Lammkotelett

gegrillt oder gebraten
in einer Sauce aus Butter, Kräutern und Knoblauch
28,80 €

Lammkarree

geschmort u. anschließend gegrillt,
mit einem Pesto aus Petersilie, Basilikum, Knoblauch, u. Zwiebeln
32,80 €

Lammrippen

sanft gegart, serviert in Rosmarin-Knoblauch-Butter, Steinpilze
32,80 €

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage (Gemüse- und Sättigungsbeilage) serviert.
Unser Personal informiert Sie gern.



Frisch vom Grill

Fisch

Fischteller „Alter Güterbahnhof“

abwechselnde Fischfilet-Variationen mit Krabben
32,20 €

Frischer Wolfsbarsch

frisch vom Grill oder in Salzkruste
27,60 €

Filet vom Norwegischen Wildlachs

in Thymianmarinade u. Mandeln
28,80 €

Lachsfilet in der Pfanne gebraten

mit Knoblauch u. Chili, an Rosa Pfeffer-Sauce
23,80 €

Frische Goldbrasse

vom Grill o. gebraten
28,80 €

Frische Seezunge

vom Grill o. gebraten
Tagespreis

Schwertfischsteak

vom Grill an mediterraner Sauce
23,80 €

Aufgeschnittene Tiger Garnelen

mit pikanter Tomatensalsa
28,80 €

Seetenfilet

gegrillt oder gebraten, an Weißweinsauce,
mit Kirschtomaten und Rucola
Tagespreis

Scampi-Pfännchen

pikante Sauce aus Kirschtomaten, Oregano
26,80 €

Calamari

(Baby-Tintenfisch)
frisch vom Grill, pikante Tomatenknoblauchsauce
26,80 €

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage (Gemüse- und Sättigungsbeilage) serviert.
Unser Personal informiert Sie gern.



Frisch vom Grill

Hähnchen

Hähnchensteak

an Shiitake - Rahmsauce
16,40 €

Hähnchenbrustfilet

gefüllt mit Mozzarella und Kräutern
an Kokos - Curry
17,80 €

Mixed Grill

Variation 1

Filet vom Weiderind, Tiger Garnele, Neuseeländer Lammfilet,
Baby-Tintenfisch aus atlantischem Wildfang
33,80 €

Variation 2

Australisches Black Angus, Lammkotelett, Landuro Schwein,
Neuseeländer Lammfilet, Rinderleber
30,80 €

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage (Gemüse- und Sättigungsbeilage) serviert.
Unser Personal informiert Sie gern.



Burger vom Grill

Rind/Hähnchen

Classic Burger

Burger Buns mit Sesam, 220 g Black Angus Rindfleisch,
Salat, Tomaten, serviert mit Steakhouse Frites
21,80 €

Bacon-Cheddar Burger

Burger Buns, 220 g Black Angus Rindfleisch,
Bacon, Cheddar, Salat, Tomaten, serviert mit Steakhouse Frites
22,80 €

Chicken Burger

Burger Buns mit Sesam, Knusperhähnchen,
Salat, Tomaten, serviert mit Steakhouse Frites
13,80 €

Fisch

Norwegischer Wildlachs

Burger Buns, mit Safran gegrilltes Wildlachsfilet,
Olivencreme, gegrillte Seitlinge, Terriyaki Sauce,
Salat, Tomaten, serviert mit Steakhouse Frites
24,90 €

Knusper Kabeljau

Burger Buns, paniertes Kabeljau,
Remoulade, gegrillte Zucchini, Mozzarella,
Salat, Tomaten, serviert mit Steakhouse Frites
21,80 €

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage (Gemüse- und Sättigungsbeilage) serviert.
Unser Personal informiert Sie gern.



Pasta

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Kirschtomaten, Tomatenknoblauchsauce
18,80 €

Spaghetti mit Tiger Garnelen

Zucchini, Kirschtomaten
20,80 €

Feine Tagliatelle mit Lachswürfeln

Tomatensahnesauce
18,80 €

Feine Tagliatelle

Steinpilze (Dickröhrlinge), Sahnerahmsauce
22,80 €

Feine Tagliatelle

mit schwarzem Trüffel
28,80 €

Frische schwarze Bandnudeln

Jakobsmuschel, Kirschtomaten, grüner Spargel
26,80 €

Feine Tagliatelle e Vongole

Herzmuschel, Weißwein, Knoblauch, Olivenöl
18,80 €



Sättigungsbeilagen, Gemüsebeilagen, Saucen, Dips

Kartoffel- u. Reisbeilagen

Pommes Frites 3,20 €
Potato Wedges 3,20 €
Kroketten 3,20 €
Folienkartoffel 3,20 €
Bratkartoffeln 4,20 €
Salzkartoffeln 3,20 €
Ranch Kartoffeln 3,20 €
Butterreis 3,20 €
Baguettebrot 2,00 €

Dips & Saucen

Rahmsauce 3,20 €
Pfefferrahmsauce 3,80 €
Champignoncreme 4,80 €
Sauce Béarnaise 3,20 €
Chillisaucen 3,20 €
Sour Cream 2,80 €
Gorgonzola Sauce 4,40 €
BBQ Sauce 3,40 €
Cheddar Cheese 3,80 €
Quark-Gurken Dip, Dill 2,40 €
Mayonnaise o. Ketchup 0,50 €

Beilagensalate

Bohnensalat 3,20 €
Gem. Salat 3,20 €
Grüner Salat 3,20 €
Tomatensalat 3,20 €
Zwiebelsalat 2,20 €
Gurkensalat 3,20 €

Gemüsebeilagen

Broccoli 3,30 €
Spargel (saisonal) 6,80 €
Erbsen 3,20 €
Baby Möhren 3,20 €
Champignons 4,80 €
Pfifferlinge (saisonal) 6,80 €
Blumenkohl 3,80 €
Röstzwiebeln 3,80 €
Baby Spinat 4,80 €
Grill - Maiskolben 3,20 €



Desserts

Kleine Sünden, die der liebe Gott sofort wieder verzeiht

Panna Cotta

mit Vanillegeschmack und Waldfrüchten
7,80 €

Schoko Soufflé

mit flüssigem Kern und Limetten Sorbet
7,50 €

Tiramisu

traditionell hausgemacht
7,80 €

Crème Brûlée

7,50 €

Sorbetvariation

Zitrone, Mango, Erdbeere, Beerenfrüchte
7,50 €

Listrio

Vanille, Erdbeere, Schokolade
4,80 €

Cheesecake

mit Beerenmix
7,50 €



Liebe Gäste,

wir bemühen uns stets, in unseren angebotenen und hergestellten
Speisen und Getränken
keine Lebensmittelzusatzstoffe zu verwenden.

Leider gibt es noch einige Lebensmittel, denen aus
z.B. technologischen Gründen
Lebensmittelzusatzstoffe
zugemischt werden.

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet,
Sie über die in den Speisen und Getränken enthaltenen
kennzeichnungspflichtigen Lebensmittelzusatzstoffe
zu informieren.

Sollten diesbezüglich Fragen bestehen,
sprechen Sie uns gerne an
und Sie können eine Liste einsehen.



Alter Güterbahnhof



STEAKHOUSE-RESTAURANT & EVENTLOCATION