

Index

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

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

Steakhaus 1775

Aperitifs

Belzasar Rosè^{m, 2, 11}

Tonic Water | Grapefruit 7.5

Tanqueray London Dry Gin^{2, 11}

Tonic Water | Limette 7.5

Tanqueray Blackcurrent Royale Gin^{2, 11}

Tonic Water | Zitrone 7.5

Tanqueray Flor de Sevilla Gin^{2, 11}

Tonic Water | Orange 7.5

Tanqueray 0,0 alkoholfreier Gin^{2, 11}

Tonic Water | Zitrone 7.5

Berliner Brandstifter Gin^{2, 11}

Tonic Water | Zitrone 8.5

Steakhaus Limonade⁸

Johnnie Walker Blonde
Zitronenlimonade | Orange 7.5

Hugo⁸

Holundersirup | Minze
Prosecco | Wasser | Limette 7.5

Aperol Spritz^{1, 8}

Aperol | Prosecco
Wasser | Orange 7.5

Campari Orange^{1, 2, 11}

Campari | Orangensaft | Orange 7.5

Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C⁸

5

Ponte Rosè Spumante D.O.C⁸

5.5

Steakhaus 1775

Vorspeisen

Pimientos de Patron

Milde Paprikaschoten | Olivenöl | Meersalz **8.5**

Oliven & Parmesan ^{a,g}

Ciabatta **8.5**

flambierter Ziegenkäse ^{g, j, m}

Wildkräutersalat | Feige **14**

Gambas Aioli ^{b, d}

5 Gambas | Pfannengemüse | Aioli | Chili **16**

Caprese ^{e, g, h, n, 2, 3}

Burrata | Cherrytomaten | Rucola | Pesto | Serranoschinken **15**

Steakhaus 1775 Tartar ^{c, j, u}

90g Rindfleisch
Klassische Beilagen | Eigelb **15**

Carpaccio ^{a, c, e, g, h, n,}

Rucola Salat | Pinienkerne | gehobelten Parmesan | Sauce Cipriani **16.5**

Rote Bete Carpaccio ^g

Rote Bete | Ziegenkäse | Rucola | Balsamico Honig Sauce **10**

Chili-Cheese-Fries gratiniert ^{i,g,e}

Steakhaus Fries | Hackfleisch | Jalapenos | Chili Cheese Crema **13**

Rinderkraftbrühe **7.5**

Knoblauch – Ingwer Suppe ²

Kokosmilch **8**

Steakhaus 1775

Steaks

Secreto vom Iberico Eichelschwein ca. 250 Gramm

Ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der „Versteckt“ zwischen Rücken & Rückenspeck liegt.

23

Rumpsteak ca. 250 Gramm

wird aus dem hinteren Rücken des Rindes genommen.
Charakteristisch ist der Fett Rand

19.5

Entrecote ca. 250 Gramm

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

21.5

Filet

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

Ladys Cut ca. 200 Gramm

25

Gentleman Cut ca. 250 Gramm

30

Surf & Turf^{b, c, g, i, j}

Ist eine Kombination aus Fleisch & Meeresfrüchten
200 Gramm Filet | 100 Gramm Garnele
Kartoffel – Trüffelpürree | Rotweinjus

40

Steakspezialitäten

Dry Aged

ist ein luftgetrocknetes Fleisch

Im hauseigenen Dry Ager 21 – 28 Tage abgehangen

Rumpsteak ca. 250 Gramm **30**

Entrecote ca. 250 Gramm **36**

Steak a la Châteaubriand ca. 500 Gramm

Ist ein „Doppel Filet“ 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

Tomahawk ca. 1400 Gramm

Gehört zu den größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann.

Ein Ribeye Steak mit Knochen **120**

Beilagen, Saucen & Dips

Bratkartoffeln aus Drillingen mit Speck & Zwiebeln	4.5
Folienkartoffel mit Sour Cream ^{a, c, g}	4.5
Grüner Spargel	6.5
Kartoffelpüree ^g	5
Steakhaus Fries	4
Süßkartoffelpommes	4.5
Pfannengemüse	4.5
Grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln	4.5
gebratene Zwiebeln	4
Knoblauch Parmesan Brot ^{a, g}	4.5
Kleiner Salat ^j	4
Cole Slaw ^{e, g, j}	4
Saucen	
Pfeffersauce ^{a, g, i} Zitronen-Ingwer-Vinaigrette ^j	
Rotwein Jus ^{a, i} Sauce Bernaise ^{c, g, i, j}	3
Dips	
Aioli ^{a, c} Wasabimayonnaise ^{a, c, f, i}	
BBQ ^j Sour Cream ^{a, c, g} Chili Dip ^{i, j, u}	2.5
Hausgemachte Butter	
Kräuterbutter ^g	2
Trüffel – Knoblauchbutter ^g	2.5

Burger & Rips

Chefburger^{a, c, g, 11}

300g American Beef | Black Bun
Romana Salat | Gewürzgurke
karamellisierte Schalotten | Tomate
Cheddar Käse | Bacon | 1775 Crema

15

1775 Burger^{a, c, g, 11}

180g American Beef | Brioche Bun
Romana Salat | Gewürzgurke
karamellisierte Schalotten | Tomate
Cheddar Käse | Bacon | 1775 Crema

13

Spicy Burger^{a, g}

180g American Beef | Brioche Bun
Rucola Salat | Tomate | Jalapenos
Rote Zwiebeln | Cheddar Käse
Bacon | Chili Cheese Crema

13

Little Sis Burger^{a, c, 2, 4}

160g Hähnchenbrustfilet | Brioche Pink Bun
Wakamesalat | Tomate | Spiegelei | Sweet – Chilimayonaisse

13

Asia Burger^{a, c, g, f, n, 2, 4}

180 Gramm American Beef | Brioche Bun
Julienne Gemüse in Honig Soja Sesam & Ei | Bacon
Cheddar | Sweet – Chilimayonaisse

13

Spare Ribs ca. 500 Gramm vom Schwein

Mariniert mit BBQ Sauce^{j, n}
Mariniert mit Honig Soja Sesam Sauce^{a, n, f}

16

Fisch, Salate & Vegetarische Gerichte

Zanderfilet^{a, d, j}

ca. 220 Gramm 13

Lachsfilet^{d, j}

ca. 220 Gramm 15

Thunfischsteak^{d, j}

ca. 250 Gramm | rare gebraten 19

Griechischer Salat^g

Tomaten | Paprika | Salatgurke | Oliven
Peperoni | Rote Zwiebeln | Feta Käse 13.5

Großer gemischter Salat^j

Wildkräuter Salat | Lollo Rosso & Bianco | Cherry Tomaten
Salatgurke | Rote Zwiebeln 9.5

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

10.5

Wahlweise zum Salat

Hähnchenbrustfilet 5

Rinderstreifen 6

Black Tiger Garnele^b pro Stück 2.5

Vegetarischer Burger^{a, e, g, h, n}

Sonnenblumen-Erbсенprotein Patti (100% Vegan) | Brioche Bun
Romana | Tomate | Salatgurke | Mozzarella | Basilikum Pesto 14

Gnocchis^{g, 2}

Champignons | Cherrytomaten | Rucola - Pesto | Zucchini 15

gefüllte Süßkartoffel^{d, g, j}

Kleinen Salat | Graved Lachs | Sour Cream 16

Steakhaus 1775

Kinderessen & Dessert

Crispy Chicken Sticks^{a, c, g, f, i, j}

Steakhaus Fries

8.5

Mini Burger^{a, c, g, 11}

80g American Beef | Brioche Bun | 1775 Crema

Romana Salat | Tomate

Gewürzgurke | Cheddar Käse | Steakhaus Fries

8.5

Milchreis^g

Zimt | Zucker | Apfelmus

6.5

Crème Brûlée^{c, g}

Kirschen

6.5

Schokoladen Soufflé^{a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n, 1}

Flüssiger Kern | Vanilleeis | Früchte

8.5

Affogato al Café^{g, h, 1}

Espresso küsst Vanilleeis

4.5

Weine & Schaumweine

Weißweine	0.2 Liter	0.75 Liter
<i>Chardonnay Hornhead⁸</i>	6.5	22
<i>Müller Thurgau tr. Hagnauer⁸</i>	6.5	22
<i>Müller Thurgau htr. Hagnauer⁸</i>	6.5	22
<i>Müller Thurgau lieb. Hagnauer⁸</i>	6.5	22
Rosèweine		
<i>Cinsault Rosè Hornhead⁸</i>	7	23
Rotweine		
<i>Cabernet Sauvignon Hornhead⁸</i>	7	23
<i>Malbec Hornhead⁸</i>	7	23

Fragen Sie nach unserer Weinkarte...

<i>Cremant D'Alsace trocken⁸</i>	31
<i>Cremant D'Alsace Rosè trocken⁸</i>	34
<i>Ponte Bianco Spumante extra Dry D.O.C⁸</i>	24
<i>Ponte Rosè Spumante D.O.C⁸</i>	27

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>	3.5	4.8
<i>König Ludwig dunkel ^a</i>	3.5	4.8
<i>König Ludwig Weizen ^a</i>	3.5	4.8
<i>Warsteiner Pils ^a</i>	3.5	<i>0.4 Liter</i> 4.2
<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> 3.5
<i>Kraftmalz ^a</i>		<i>0.33 Liter</i> 3.5

Alkoholfreie Getränke

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}		3.5
Kräuter ^{2, 11}		3.5
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}	3	4.5
Afri Cola Zero ^{1, 2, 6, 11}	3	4.5
Bluna Orange ^{1, 2, 6, 11}	3	4.5
Bluna Zitrone ^{1, 2, 6, 11}	3	4.5
Rixdorfer Fassbrause ^{1, 2, 6, 11}	0.3 Liter 3	0.4 Liter 4.5

Steakhaus 1775

Digestif

2cl

4cl

Rum

Ron zacapa 23

8

Whisky

Johnnie Walker Black Label 12 Years

6

Johnnie Walker Green Label 15 Years

10

Cardhu 12 Years

7

Lantenhammer

Williams Christ Birne

5.6

9.6

Haselnuss

5.6

9.6

Marille

5.6

9.6

Himbeergeist

5.6

9.6

Vodka

Smirnoff

3

5

Kräuter

Ramazzoti

3

5

Butzelmann Likör

3

5

Grappa

Grappa di Moscato

2.5

4

Irish Cream Liqueur

Baileys

5

Sambuca

Molinari

3

5

Akvavit

Aalborg Jubiläums

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
<i>Trinkschokolade</i>	
<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

Allergene & Zusatzstoffe

- 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*