

Wenn schon, denn schon, Rind!

Kulinarik - Liebling der Spitzengastronomie

Den Angus-Steaks schmeckt man das ständige bewegte Leben der Tiere auf den freien Weiden an: Kräftige, feinfaserige Muskelstränge mit idealer, tiefsitzender Marmorierung sorgen für Saftigkeit und perfekten Biss.

Bei den auf leichten salzigen Wiesen Irlands und mittlerweile auch auf saftigen Wiesen in Deutschland nahezu ganzjährig grasende Rindern entwickelt das „Black Angus Beef“ sein intensives, ausgeprägtestes Fleischaroma.

Alle Steaks werden mit einem Rohgewicht von 250 g gebraten, darunter fangen wir gar nicht erst an.

Bitte um Mitteilung der Garstufen

rare, medium rare, medium, medium well done, well done „grrrrr“.

**Rumpsteak - Roastbeef
vom ausgewählten jungen Rind
kernig und zart**

34,90 €

**Rib-Eye Steak – Entrécote
gut marmoriert, saftig und zart**

29,90 €

**Hüftsteak - Sirloin
aus dem Herzstück der Rinderhüfte**

28,50 €

**wir servieren unsere Steaks
mit „dicken Pommes“ und Salat
BBQ-Dip und Kräuterbutter**

Verschiedenes

**Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream
und Tranchen von warmen Roastbeef auf Salatbeet**

28,00 €

a,c,g,2,3,7

Rindfleisch-Burger

mit Cheddar-Cheese, Bacon

Tomate, Gurken, rote Zwiebeln und viel Salat

18,90 €

a,g,3

**Kultur und *gut*
Restaurant**

Salat und mehr

Reis- Lachs-Bowl

mit Avocado, Mango, Feldsalat, rote Zwiebeln
und Blattsalaten

d,g 22,90 €

Großer, bunter Salat des Marktes

mit Camembert -Schnitzel und Preiselbeeren

a,c,j,g,d 14,90 €



Hähnchen-Bowl mit Bratgemüsen, Champignons Endivie, Eisbergsalat und Süßkartoffeln

a,c,j,g,d 18,90 €

Großer Veggie -Salat mit Gemüsefrikadellen

16,90 €

a,c,j



Flammekuchen aus dem Steinofen

klassisch, mit Speckstreifen und Zwiebeln

g,3 10,90 €

mit Lachs, Blattspinat und roten Zwiebeln

a,d,g 13,90 €

mit Feta, Rauchschinken und Ruccola

a,g,7 11,90 €

Vegetarisch mit Ofengemüse und Champignons

a,7 10,90 €



Kulturgut

Rindertafelspitz in Schalotten -Sauce

mit Rotkraut und Kartoffelknödeln

21,50 €

Avocado-Burger

mit Röstgemüsen und Kartoffelecken

16,90 €



Bremer Knipp, kross gebraten, mit Apfelkompott,
Gewürzgurke, Spiegelei und Bratkartoffeln

16,90 €

a,c

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei

Weinsauerkraut und Bratkartoffeln

14,90 €

2,3,7

Jeden Donnerstag:

Spare Ribs mit Pommes frites und Salaten

25,00 €

„Pommes – Schranke“ –Pommes frites aus der Tüte
im Glas serviert mit Beidem

3,90 €

a,i,c,3

Currywurst

und Indian-Curry, Pommes frites

9,90 €

l,3,7

Portion Grünkohl

mit Bremer Pinkel, Kochwurst, Kasseler
und Salzkartoffeln

19,90 €

Schnitzelwerk

Waidmann´s Schnitzel

mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, Pommes frites

a,c

18,90 €

Schnitzel „Milanese“

in Parmesankruste ausgebacken

Tomaten - Basilikumsauce und feinen Fettuccini

a,c,f,j,2,3

18,90 €

Paprikaschnitzel überbacken

mit mediterranem Reis

a,c,g

18,90 €

Fischer Fritz

Rauch-Matjesfilets

mit grünen Bohnen und Zwiebeln

knusprige Speckkrusteln und Petersilienkartoffeln 18,90 €

a,b,c

Gebratener Lachs mit Mango-Avocado-Salsa

und Ofenkartoffeln und Sauerrahm

28,90 €

a,g,d

Pasta Basta

Fettuccini al Salmone,

Lachs mit Blattspinat und Dill

22,90 €

a,d

Blumenkohl-Spaghetti

mit Schinken und Champignons

14,50 €

a,b,j

„Currynudeln“ - Hähnchenbrust geschnetzelt

mit Mango, Cherry -tomaten, Ofenpaprika

und feinen Fettuccini

18,90 €

a,g

klassisch, kräftig bis deftig

„Traditions-Pfanne“ -Schweinefilet -Medaillons

mit viel cremiger Pilzsauce, Pfannengemüse

und Bratkartoffeln

19,90 €

a,c,2

Rinderroulade in Rotweinjus

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

19,90 €

a,c,2

Frikadelle wie von Mutti

mit Bacon und Spiegelei

Bratkartoffeln

11,90 €

2,3,a,