



Liebe Gäste

**Wir heissen Sie recht herzlich Willkommen in unserem
Steakhaus " Zum heissen Stein "
hier in Mönchengladbach**

**Viele kennen wahrscheinlich schon den heissen Stein und haben es bereits
probiert, wenn nicht, auf der nächsten Seite finden Sie eine kleine Anleitung.
Gerne beantworten wir Ihnen auch weitere Fragen persönlich.**

**Der heisse Stein ist der ultimative fettfreie Bruzzelspass fuer
Gross und Klein.**

Gerne richten wir auch Ihre Familien-,Betriebs-oder Sonstige Feiern für Sie aus.

**Wir öffnen auf Wunsch für Gruppen und Gesellschaften auch Mittags für Sie
unser Restaurant.**

**Nun wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten
Appetit.**

**Sollte es Ihnen nicht gefallen haben, so sagen Sie es uns,
waren Sie zufrieden, so erzählen Sie es bitte weiter.**

Tel: 02161 – 2940403

Mobil: 0176-61682254

Email: inespoethkow@web.de

Öffnungszeiten

**Montag und Dienstag ist unser Ruhetag
Mittwoch bis Samstag haben wir ab 17.00 und
Sonntag ab 14.00 Uhr für sie geöffnet.**



Der gesunde, fettlose Bruzzelspaß vom heißen Stein!

Der Stein hat eine Temperatur von ca. 380° C und hält diese Temperatur ca.40 Minuten.

Auf dem Stein kann Ihr Fleisch nicht verbrennen und es wird auch nicht kalt.

Also los gehts:

1. Das Steak kommt roh auf einem 380° C heißen Stein an den Tisch. Sie wenden dieses nun einmal, damit die Fleischporen schließen und der Fleischsaft nicht austreten kann.

So bleibt Ihr Steak schön saftig!!

2. Nun schneiden Sie sich vom ganzen Stück kleine Stücke herunter, wenden diese noch einmal vorne auf dem Stein und schon ist das Fleisch fertig.

Dippen Sie nun das Stück Fleisch vorne in eine der drei Soßen und lassen es sich schmecken.

Egal ob Englisch, Medium oder durchgebraten, das entscheiden Sie selbst.

Wir hoffen, das Ihnen die kleine Anleitung hilfreich war und wünschen Ihnen einen

“ Guten Appetit “

Ihr Steakhaus – Team

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.“

Eine zusätzliche Allergiker-Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie ebenfalls auf Nachfrage von Ihrer Bedienung



Vorspeisen

Ali Oli

Spanische Knoblauchsoße mit Baguettebrot

3,80 €

Feta-Pfännchen aus dem Ofen

mit Feta-Käse, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Baguettebrot

7,40 €

Gambas al Pil Pil,

Gambas in Knoblauchöl

12,80 €

Suppen

Tomatensuppe mit Sahne

4,90 €

Kokoscurrycreme mit gebratener Garnele

5,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat

4,80 €

Salatteller mit Hähnchenbrust

versch. Salate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust

10,80 €

Salatteller mit Rinderstreifen

Versch. Salate der Saison mit gebr. Rinderstreifen

15,50 €

Salatteller mit Schinken, Käse und Thunfisch

Versch. Salate der Saison

13,50 €



STEAKS VOM HEISSEN STEIN

"Der Genuss der aus der Steinzeit kommt"

Vom argentinischen Angus Rind

Zu allen Steakgerichten reichen wir drei verschiedene Soßen, einen Beilagensalat vom Buffet, und Baguette

Steakangebot "Señora"

Argentinisches Hüftsteak ca. 200 g

mit Salat

18,80 €

Steakangebot "Señor"

Argentinisches Hüftsteak ca. 300 g

mit Salat

21,50 €

Rumpsteak 200 g

mit Salat

20,50 €

Rumpsteak 300 g

mit Salat

26,50 €

Rumpsteak 400 g

mit Salat

33,50 €

Rinderfilet 200 g

mit Salat

27,50 €

Rinderfilet 300 g

mit Salat

35,50 €

Rinderfilet 400 g

mit Salat

44,50 €



Vom Schwein

Schweinesteak 250 g <i>mit Salat</i>	15,50 €
Schweinefilet 200 g <i>mit Salat</i>	17,30 €
Schweinefilet "Hawaii" <i>200 g Schweinefilet mit Ananas und Curry & Salat</i>	18,20 €
Schweinefilet "Champignons" <i>200 g Schweinefilet mit frischen Champignons & Salat</i>	18,50 €

Spezialitäten des Hauses

„ Scharfe Platte „ <i>200 g vom Rind und Schwein, scharf gewürzt & Salat</i>	18,20 €
" Hausgeschnetzeltes " <i>200 g vom Rind und Schwein, frischem Knoblauch und Kräuter & Salat</i>	18,50 €
"Hähnchenbrustfilet" 200 g <i>mit Salat</i>	16,50 €
" Neandertalerspieß " <i>300 g vom Rind und Schwein, garniert mit Paprika, Zwiebel und Champignons & Salat</i>	22,50 €
" Grillplatte „ pro Person <i>Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet Hawaii, Hähnchenbrust & Salat (enthält auch Geschnetzeltes, scharf)</i>	23,50 €
„ Fisch und Fleisch „ <i>150 g Rumpsteak, sowie Scampis eingelegt in einer Knoblauch-Marinade & Salat</i>	23,50 €
„ Scampiteller „ <i>ca 250 g, Scampis eingelegt in einer Knoblauch-Marinade & Salat</i>	28,50 €



Beilagen

Folienkartoffel mit Kräuterrahm	3,80 €
Pommes frites	3,30 €
Süßkartoffel Pommes	3,90 €
Blattspinat mit Knoblauch und Zwiebeln	3,90 €
Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauch	3,90 €
Kräuterbutter hausgemacht	1,50 €
Kräuterrahm	1,50 €
Knoblauchdip	1,50 €
Brotkorb mit Hausdip	3,50 €
Portion Brot extra	1,80 €
1 Stein extra inclusive 3 Soßen	3,90 €



Dessert

Creme Brulee 4,70 €

Mousse au Chocolate 4,70 €

**Kleines Pfannkuchlein mit Apfelfüllung 3,20 €
Zimt , Zucker und Sahne**

+ 1 Kugel Vanilleeis Aufpreis 1,00 €