

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
32,90 €**

**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
26,00 €
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

Grüne Ahoi-Bowl

mit Matjes, Bohnen, junger Spinat, Avocado
Gurken und Blattsalat

18,90 €

d,g

Großer, bunter Salat des Marktes

mit Camembert -Schnitzel und Preiselbeeren

14,90 €

a,c,j,g,d



Hähnchen-Bowl mit Bratgemüsen, Champignons

Endivie, Eisbergsalat und Süßkartoffeln

18,90 €

a,c,j,g,d

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

Neuer Matjes mit Apfel-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	21,50 €
Rauch-Matjesfilets mit grünen Bohnen und Zwiebeln Bacon-Krusteln und Petersilienkartoffeln	18,90 €
Bremer Knipp, kross gebraten, mit Apfelkompott, Gewürzgurke, Spiegelei und Bratkartoffeln <i>a,c</i>	14,90 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei Weinsauerkraut und Bratkartoffeln <i>2,3,7</i>	14,90 €
Jeden Donnerstag: Spare Ribs mit Pommes frites und Salaten	25,00 €
„Pommes – Schranke“ –Pommes frites aus der Tüte im Glas serviert mit Beidem <i>a,i,c,3</i>	3,90 €
Currywurst und Indian-Curry, Pommes frites <i>1,3,7</i>	9,90 €
„Chili con carne“ -Rind mit Ofenkartoffel und Sour-Cream	18,90 €

Schnitzelwerk

Waidmann´s Schnitzel mit gebratenen Champignons & Zwiebeln, Pommes frites <i>a,c</i>	18,90 €
Schnitzel „Milanese“ in Parmesankruste ausgebacken Tomaten - Basilikumsauce und feinen Fettuccini <i>a,c,f,j,2,3</i>	18,90 €
Hähnchenschnitzel mit Tomaten, Mozzarella und Blattspinat gefüllt, Pesto-Kartoffelsalat <i>a,c,g</i>	18,90 €

Fischer Fritz

Seelachsfilet mit Kräuterkruste

Tomaten-Basilikumsauce und Bratkartoffeln
a,b,c

26,90 €

Gebratener Lachs mit Mango-Avocado-Salsa

und Ofenkartoffeln und Sauerrahm
a,g,d

28,90 €

Pasta Basta

Fettuccini al Salmone,

Lachs mit Blattspinat und Dill

a,d

22,90 €

„Spaghetti aglio e olio“

mit Garnelen

a,b,j

21,50 €

„Currynudeln“ - Hähnchenbrust geschnetzelt

mit Mango, Cherry -tomaten, Ofenpaprika
und feinen Fettuccini

a,g

18,90 €

klassisch, kräftig bis deftig

„Traditions-Pfanne“ -Schweinefilet -Medaillons

mit viel cremiger Pilzsauce, Pfannengemüse
und Bratkartoffeln

a,c,2

19,90 €

Rinderroulade in Rotweinjus

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

a,c,2

19,90 €

Frikadelle wie von Mutti

mit Bacon und Spiegelei
Bratkartoffeln

2,3,a,

11,90 €