SPEISEKARTE

Sülbecker Krug

Restaurant I Weinbar I Steaks

02
24

Steaks aus dem 800°Grad Ofen

„DER MÄNNLICHE“

Die feinen Fettäderchen des Rib Eye Steaks machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.
Der Favorit der männlichen Steakgenießer.
New Zealand Silver Farm Entrecôte (300g) aus unserem
800°Grad-Ofen 46,50 €

„DER ZARTE“

Das Rückenstück mit der amerikanischen Bezeichnung Tenderloin ist DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.
Australien Grain Feed Filet *(225g) aus unserem*
800°Grad-Ofen 47,50 €

„U.S. Marmorsteak“

Ein schön marmoriertes Stück aus dem Rücke, welches mit 21 Gewürzen (Canjun Style, leicht scharf) „paniert“ und dann ganz scharf angebraten wird, bis es fast schwarz ist.
Die dabei entstehende Kruste hält den Fleischsaft im inneren und gibt dem Fleisch dabei ein unvergleichliches Aroma.
Südamerikanisches Entrecôte 1 lbs (ca. 456 g)
schwarz & scharf gebraten 47,00 €

„DER FEINSCHMECKER“

Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist. Etwas fester im Biss.
Australian Grain Feed Flanksteak aus unserem
800°Grad-Ofen

Ladies Cut 200g 41,50 €
Gentleman Cut 300g 47,50 €

„DER WÜRZIGE“

Flanksteak , in unserer „Spicy“ Marinade eingelegt und mit „Bone suckin Sauce“ glasiert. Würzig und etwas fester im Biss.
Australian Grain feed Flanksteak aus unserem
800°Grad-Ofen

Ladies Cut 200g 41,50 €
Gentleman Cut 300g 47,50 €

Alle Steaks werden mit
Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Caesar Salat serviert

Extra’s :
Pommes 4,50 €
Bratkartoffeln/Süßkartoffelpommes 5,00 €
Trüffelmayonnaise 3,00 €

„Unser Überraschungs-Menü“

Lassen Sie sich von unserer Küche einfach überraschen und genießen unser
„4 Gänge Überraschungs- Menü“ wahlweise „Fisch oder Fleisch“
(Bitte nennen Sie uns nur eventuelle Unverträglichkeiten)

59,00 €

„Menü Steak“

„Beef Tatar“ klassisch angemacht dazu Steinofenbrot
Gurke | Kapern | Eigelb |Zwiebel | Cognac

****

Weiße Kalbsbolognese | Trüffel
Creste di Gallo (frische Pasta)

****

Australisches Filetsteak aus unserem 800°Grad-Ofen
Kräuterbutter | Caesar Salat | Knoblauchbaguette

****

Griechisches Joghurt Eis | Caramelisierte Oliven
Honig

75,00€

„Menü Fisch“

„Tataki vom Yellow Fin Tuna“
Kurz gegrilltes Thunfischfilet | Avocado Salsa
Teriyaki Sauce | Togarashi

****

Pikante Zitronengrassuppe | gebratene Garnelen

****

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Hummersauce | Safranrisotto

****

Crême Brûlee | Salzkaramelleis

69,00 €

Alles Vorweg

Pikante Zitronengrassuppe | gebratene Garnelen	*12,00€*
Sülbecker Krug Salat *Wildkräutersalate| Balsamico |Tomaten| Parmesan| Croûtons*	*11,00€*
"Chilli Cheese Chicken Taco" *Crispy Chicken Finger* | Avocado | Jalapeno | Chilli Cheese Sauce	*15,00€*
„Muhammara" (pikanter Paprika-Walnuß Dip) *Ziegenfrischkäse | karamellisierte Walnüsse | Granatapfel | Naan Brot*	*15,00€*
„Tataki vom Yellow Fin Tuna" *Kurz gegrilltes Thunfischfilet | Avocado Salsa | Teriyaki Sauce | Togarashi*	*22,00€*
Gebackene Frühlingsrollen von der Ente | zweierlei Saucen	*15,00€*
„Beef Tatar" klassisch angemacht dazu Gaues Steinofenbrot *Gurke | Kapern | Eigelb |Zwiebel | Cognac*	*21,00€*
Wildgarnelen aus dem Ofen *Knoblauch-Chili Öl | Kirschtomaten | Pimentos*	*19,00€*

Vorweg | Zwischendurch| Nur mal so

1/2 kg Garnelen

„zu zweit, zu dritt oder doch alleine?!“

Black Tiger Garnelen im Schmortopf serviert.
Mit feinstem Italienischen Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Tomaten & Oliven.
Dazu gibt`s Tartaruga Brötchen.

34,50€

Original Hamburger Labskaus mit Wachtelspiegelei und seinen klassischen Beilagen

	Klein	*13,00€*
	Groß	*21,00€*
Weiße Kalbsbolognese | Trüffel | Creste di Gallo (frische Pasta)	*Klein*	*18,00€*
	Groß	*26,00€*
Hausgemachte Trüffelravioli mit Ziegenfrischkäse Füllung *Trüffelbutter | frischer Parmesan | Trüffel*	*Klein*	*21,50€*
	Groß	*28,50€*
„Königin Pastete“ *Zartes „Ragout Fin“ vom Kalb | Blätterteigpastete | Worchestersauce*	*Klein*	*15,00€*
	Groß	*23,00€*

Hauptgänge

Original "Wiener Schnitzel" vom Peters Farm Kalb *Bratkartoffeln | Gurkensalat | Wildpreiselbeeren*	*42,50€*
Frikassee vom Kikok Huhn *Spargel | Erbsen | Pilze | Basmatireis*	*24,50€*
Gebratene Kalbsleber „Berliner Art" *Calvadosjus | Glasierte Apfelringe | Schmorzwiebel | Kartoffelpüree*	*29,50€*
„Boeuf Stroganoff" *Gebratene Rinderfiletspitzen | Sauerrahm | Rote Bete | Champignons | Gurke | Spätzle*	*29,50€*
Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) *Safransauce | Erbsenpüree | Zuckerschoten*	*28,50€*
Gebratenes Wolfsbarschfilet *Hummersauce | Safran Risotto |Wilder Broccoli*	*29,50€*
„Sylter Fischpfanne" *Verschiedene gebratene Fischfilets | körnige Senfsauce | Bratkartoffeln*	*27,50€*
Frische gebratene Nordseezunge „Müllerin Art" *(ca.700-800g)* *Salzkartoffeln | Buttersauce | Salat*	*65,00€*

Dessert

Crème Brûlée | Salzkaramelleis	11,00€
Griechisches Joghurteis | Karamellisierte Oliven | Honig	9,50€
Lauwarme Grießknödel | Cassis Kirschen | Eis	13,00€
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und gebrannten Kürbiskernen	7,50€
„Passt immer“ Dreierlei Frucht Sorbet	9,50€
Kugel Eis (einfach fragen)	4,50€
Hausgemachte Pralinen zum Kaffee	8,00€
Dessertwein Hanepoot Jerepigo 5cl	8,00€

Wir akzeptieren keine Kreditkarten,
nur EC Karten!

Sämtliche 14 unten genannten Allergene können in Spuren, in all unserer Speisen / Getränke enthalten sein. Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Extra Karte
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Die 14 Hauptallergene: 1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtier

Sülbecker Krug

Restaurant I Weinbar I Steaks

Mindener Strasse 6
31688 Nienstädt

Telefon: 0 57 24 / 39 92 550
www.suelbeckerkrug.de
suelbeckerkrug@gmx.de

Küchenöffnungszeiten:
Montag , Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Donnerstag bis Samstag 18.00 - 21.00 Uhr
Sonntag 17.00 - 20.00 Uhr