



RODEO STEAKHOUSE

Steaks

Entrecôte „Rib Eye“	300 Gramm	39,50 €
vom Black Angus, aus dem Rücken geschnitten, saftig und kernig	400 Gramm	49,50 €

Corazon de Quadril	200 Gramm	28,00 €
vom Black Angus, Herz der Hüfte, zart, Filetqualität		

Garimori Iberico Secreto	220 Gramm	25,00 €
Bellotta Qualität, Geheimes Filet vom Iberico Schwein Herrlich zart und nussig durch Eichelmast		

Wir servieren Ihre Steaks auf Wunsch: Medium rare – saftig und rot, Medium – saftig und zart rosa, Well done – durchgebraten

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Sour Creme	2,50 €
Kräuterbutter (4)	2,50 €
Pfeffersoße (9)	2,50 €
Butterbohnen	4,50 €
Knackiges Pfannengemüse	5,50 €
Steakhouse-Frites (4)	4,50 €
Kartoffelchips (4)	4,50 €
Süßkartoffelsticks (9)	5,50 €
Bratkartoffelstampf (4)	5,50 €

VORSPEISEN

Spargelcremesüppchen 8,50 €
mit Bärlauch und
Schinkenchips

Carpaccio 16,50 €
Hauchdünne Scheiben
vom Black Angus Rinderfilet,
Grana Padano (4)

Hausgemachtes Würzfleisch 8,50 €
Toast (2,4,9)

Kleiner frischer Salateller 8,50 €
Honig-Senf-Vinaigrette

Spargelsalat 16,00 €
Rote Beete Carpaccio,
karamellisierte Walnüsse,
Kirschtomate

Black Tiger Garnelen 9,50 €
im Knoblauchsud und
Baguette (3)



VEGETARISCHES

Landsalat 15,50 €
vom Gemüsehof Winkler
Knackig, saisonal frisch,
Honig-Senf-Vinaigrette (5)

Optional mit Hähnchen-
brustfilet + 8,50 €

Super Bowl 19,50 €
knackiges Pfannengemüse
Sesamöl, Rote Beete Falafel,
Linsen, Minzjoghurt (4,6)

PASTA

Tagliatelle „Black Tiger
Garnele“ 24,50 €
Knoblauchöl, Kirsch-
tomate, Rucola (1,9)

Süßkartoffelgnocchis 19,50 €
Tomaten-Sahne-Sauce,
Kaiserschote, Grana
Padano (1)

Tagliatelle 22,50 €
weißer & grüner Spargel,
Bärlauchpesto,
Kirschtomate, Grana
Padano (1,9)

BURGER & RIBS

Homestyle Angus Burger 16,50 €

Burger Bun von der Bäckerei Nützer, Black Angus, Tomate, Salat, rote Zwiebel, Gurke, Bacon, Chimichurri (9,6,8)

Irish Blue Bomber 17,50 €

Burger Bun von der Bäckerei Nützer, Black Angus, Blue Cheese, Jameson-, Zwiebel-Bacon Jam, Champignons (9,6,8)

Pulled Pork Burger 17,50 €

Burgerbun von der Bäckerei Nützer, Homemade Pulled Pork, Creamy Cheese, Coleslaw

(1,4,12)

Spare Ribs 18,90 €

St.Louis Cut, BBQ Lack, Coleslaw (4,12)

Beef Brisket 22,50 €

Gesmokte Rinderbrust, saftig & zart mit Coleslaw und BBQ Jus (1,4,9,12)

BBQ Platte „Holy Trinity“ 36,00 €

Beef Brisket, Spare Ribs, Pulled Pork & Grillwürstl serviert mit Cole slaw und hauseigener BBQ Jus

(1,4,9,12)

Platte für 2 Personen 65,00 €

THÜRINGER KÜCHE & KURZGEBRATENES

Bitte wählen Sie eine eigene Beilage.

Steak au four 17,50 €

Schweinelachs, Würzfleisch, Edamer (2,4)

Thüringer Rostbrätl 16,50 €

Schweinenacken eingelegt, Senf, Röstzwiebeln

Hähnchenbrustfilet 18,50 €

knackiges Pfannengemüse, Tomatensauce (4)

BEILAGEN

Sour Creme 2,50 €

Kräuterbutter (4) 2,50 €

Pfeffersoße (9) 2,50 €

Butterbohnen 4,50 €

Knackiges Pfannengemüse 5,50 €

Kartoffelchips (4) 4,50 €

Steakhouse-Frites (4) 4,50 €

Süßkartoffelsticks (9) 5,50 €

Bratkartoffelstampf (4) 5,50 €

DESSERT

Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Tagesangebot

— Frisch und hausgemacht —
SPARGELZEIT
— IM FRIEDRICHSHOF —

Frischer deutscher Spargel 250 gr. 15,00 €
mit Sauce Hollandaise und
gebratenen Petersilienkartoffeln

Zum dazu bestellen

Schnitzel aus der Oberschale	10,00 €
Panierte Hähnchenbrust	10,00 €
Schweinesteak	9,00 €
Zanderfilet	12,00 €

Steaks können Sie gerne aus unserer separaten Steakkarte wählen.

Unsere Weinempfehlung

**Sauvignon Blanc vom Weingut
Delheim Stellenbosch/Südafrika** 0,2l 7,90 €
Flasche 28,50 €

Dieser reinsortige Sauvignon Blanc vom südafrikanischen Weingut Delheim bietet in der Nase frische Noten von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Stachelbeere. Am Gaumen zeigt dieser elegante Weißwein aus der Stellenbosch-Region eine feine Mineralität und eine knackige Säure mit Noten von Limetten.