FRIEDRICHSHOF

RODEO STEAKHOUSE

Von der Ranch auf den Teller

Neben regionalen Spezialitaeten bieten wir Ihnen feinste Steaks vom argentinischen Rind. Die Marke Rodeo steht fuer den authentischen Steak-Moment in Ranch-Qualitaet.

UNSERE EMPFEHLUNG

Ein Steakabend mit Freunden

Nur auf Vorbestellung

Argentinisches Roastbeef fuer 3 bis 6 Personen • sous-vide, min. 12 h bei 56 °C • sehr zart und saftig
inklusive Beilagen und einer Flasche argentinischen Rotweins

1.500 g — 195

Porterhousesteak — US Beef, Grain fed

Das perfekte Steak fuer den Genuss zu zweit • ca. 1.300 g • 12,00 je 100 g • inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Tomahawk Steak

Erstklassig • extra-langer Rippenknochen • 9,90 je 100 g • inkl. 2 Beilagen nach Wahl

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet **16,50**
hauchdünne Scheiben vom Black Angus • Grana Padano • Rucola

Hausgemachtes Würzfleisch **8,50**
mit getoastetem Brot

Bruschetta **8,50**
frische Tomaten • Basilikum • geröstetes Baguette • Olivenöl

Carpaccio von Kohlrabi und Zucchini **9,50**
Pesto Genovese • Miniburrata • hausgebackenes Baguette

SALATE

Kleiner frischer Salatteller **8,50**
Honig-Senf-Vinaigrette

Caesar Salad **16,50**
knackiger Romana • wuerziges Dressing • Parmesan • Croutons
optional: Hähnchenbrust +6,50 • Black Tiger Garnele +8,50 • Rinderstreifen medium +10,50

Vom Grill

Wir servieren alle Steaks auf Wunsch: medium rare – medium – well done

Argentinien — Rodeo Weidehaltung

Entrecote „Rib Eye"

vom Black Angus • aus dem Rücken geschnitten • saftig und kernig

300 g **37,50** | *400 g* **48,50**

Corazon de Quadril

Herz der Hüfte vom Black Angus • zart • Filetqualität

250 g **29,00**

Vereinigte Staaten — US Beef, Grain fed

Teres Major

Metzgerstück vom Black Angus • intensiver Geschmack

250 g **34,00**

Irland — Irish Wagyu

Flanksteak vom Wagyu

zarte und saftige Textur

250 g **45,00**

Bitte wählen Sie aus den Beilagen:

Sour Creme 2,50
Pfeffersauce 2,50
Butterbohnen 4,50
Bratkartoffelstampf 5,50
Knackiges Pfannengemüse 5,50
Kartoffelpüree 5,50
Steakhouse-Frites 4,50
Süsskartoffelsticks 5,50
BBQ Jus 2,50

BURGER, RIBS & BBQ

Beef Brisket **26,50**

US Rinderbrust • 12 h im Smoker • superzart und saftig • BBQ Jus • Coleslaw

Bison Burger **20,50**

150 g Bison Patty • Zwiebel-Bacon-Jam • Preisselbeere • Salat • Provolone

Kimchi Burger (vegetarisch) **18,50**

Kimchi Mayo • Tomate • Gurke • Salat • Zwiebeln • Bäckerei Nützer Bun

Pulled Pork Burger **18,50**

hausgemachtes Pulled Pork • Creamy Cheese • Coleslaw • Bäckerei Nützer Bun

Cheeseburger **19,50**

Black Angus • Creamy Cheese • Salat • Bacon • rote Zwiebel • Bäckerei Nützer Bun

Spare Ribs **19,50**

St. Louis Cut • BBQ-Lack • Coleslaw

PASTA

Fusilloni „Black Tiger Garnele" **24,50**

Knoblauchöl • Kirschtomaten • Rucola

Pink Pasta **19,50**

Fusilloni • Rote Beete • Feta • Knoblauch • Pistazienkerne

Gemüse Curry **22,50**

mit Kokosmilch und Fusilloni

THUERINGER TRADITION & KURZGEBRATENES

Wildgulasch **24,50**
mit Champignons und Thüringer Klößen

Holzlandtaler **21,50**
Mit Majoran gewürztes Schweinefleisch • Sauerkraut • Kartoffelpüree

Schnitzel ou four **24,50**
aus der Oberschale • Würzfleisch • überbacken mit Käse • Pommes frites

Schweineschnitzel aus der Oberschale **22,50**
mit Pommes frites und Rahmchampignons

Gebackene Hähnchenbrust **22,50**
mit Graupenrisotto und Petersilienöl

DESSERT

Zitronen-Basilikum-Sorbet **8,50**
Aus frischen mallorquinischen Zitronen

Eis nach Wahl
bitte fragen Sie unser Serviceteam

Alle Preise in Euro • inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage beim Serviceteam