



# MENU

STARTER / SALADS

P. 3-4

BROILER / TEMPERATURE

P. 5-6

IRISH / AUSTRALIAN

P. 7-8

USDA CHOICE

P. 9-10

# INDEX

USDA PRIME

P. 11-12

BIG ONES

P. 13-14

SIDES / MAIN

P. 15-16

SWEETS / DRINKS

P. 17-18



# STORY

The Best Steak every day

Wir, die Familie Sebastian Otterbach und unsere Mitarbeiter in der Küche & Service freuen uns jeden Tag auf unsere kreative Arbeit, um Sie, ihre Freunde und Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Das beste

Steak jeden Tag, das ist unser Ziel. nur die besten Lebensmittel finden den Weg in unsere Küche. Unser ausgesuchtes Fleischsortiment hat immer höchstes Niveau.

Die besten Erzeuger & Handelspartner helfen uns hierbei. Fernab von Massentierhaltung ist Nachhaltigkeit und Ethik ein sehr wichtiges Thema für uns. Wir verarbeiten ausschließlich die Top Qualitätsstufen bei unserem Beef.

Und nun viel Spaß beim aussuchen & genießen.

Herzlichst Ihr Sebastian Otterbach

# Starter

c o l d   &   h o t

## **Carpaccio - Nebraska Beef**

ligurisches Olivenoel, Parmesanspähe, Rucola ..... 14,80 €

## **Vitello Tonnato**

Thunfischsauce, Kapernäpfel ..... 13,90 €

## **Wasabilachs & Tataki vom Thunfisch**

Wildkräutersalat, Punzo ..... 14,90 €

## **Premium Garnelen**

Limonenbutter, Kirschtomaten & Crostini ..... 16,90 €

## **Karamelisierter Ziegenkäse**

Tomatencarpaccio, Trüffelhonig, Wildkrautsalat ..... 13,80 €

## **Tomatensuppe**

Strauchtomatensuppe, Sternanis ..... 5,90 €

## **Beaf-Tea**

Rinderkraftbrühe, Markklößchen ..... 6,90 €

## **Krustentiersuppe**

Garnele, Croutons ..... 9,90 €

## Plate for 4 or more

Gerne bereiten wir für Sie eine  
Vorspeisenvariation ab 4 Personen zu.  
€ 14,80 pro Person

# Salads

## Sebastian's Salat

Knackiger Salat mit Tagliata vom Rind,  
Trüffelremoulade, Ranchdressing

€ 17,80

## Caeser Salat

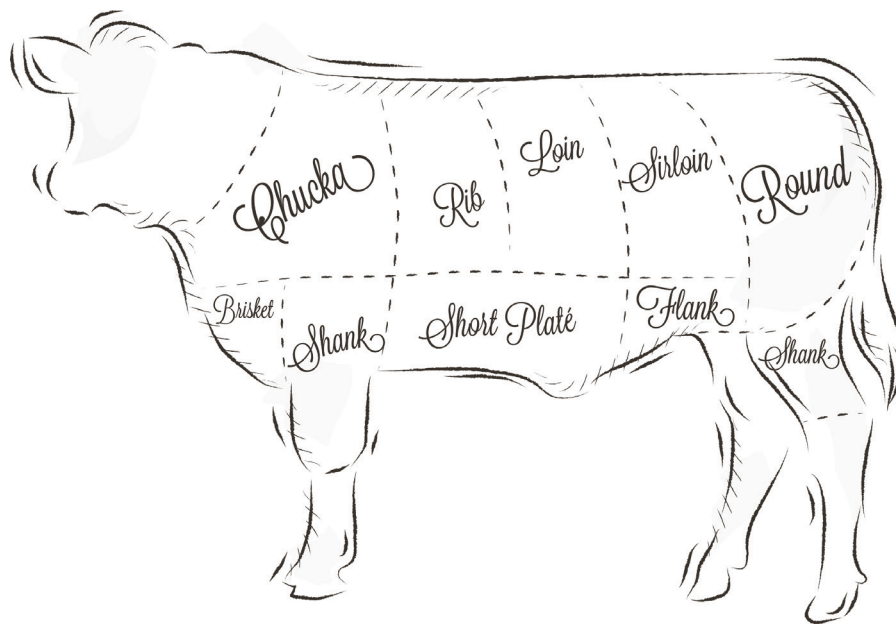
geröstete Hähnchenbrust,  
chopped Romanasalat,  
Parmesan-Sardellendressing

€ 14,90

## “Prawns salad”

gegrillte Premiumgarnelen  
knackige Gartensalate  
Himbeeressig-Walnußöl,  
gerösteteCashewnüsse

€ 18,50



BLACK N BLUE

außen stark gegrillt,  
innen roh & kalt

RARE

außen stark gegrillt,  
innen roh

MEDIUM RARE

außen stark gegrillt,  
innen fast roh

MEDIUM

außen stark gegrillt,  
innen rosa

MEDIUM - WELL

außen stark gegrillt,  
innen nur leicht rosa

WELL DONE

außen stark gegrillt,  
innen durchgebraten

# THE STEAK GRILL

---

“It's all about the temperature”

Unsere Steaks werden auf einem aus den USA importierten Steakhouse Grill mit Infrarot Oberhitze zubereitet. Bei 800°C und mehr entsteht in wenigen Minuten ein Fleischgenuss wie in New York.

Diese spezielle Art der Fleischzubereitung verleiht unseren Steaks in kürzester Zeit eine schmackhafte Kruste, die Fleischfasern ziehen sich zusammen & die Fleischsäfte ruhen in Ihrem Steak.

# IRISH & AUSTRALIAN BEEF

Das Fleisch irischer Weideochsen ist besonders zart. Die grünen Weideflächen der Insel in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen bieten den idealen Lebensraum für die Tiere. Salzhaltige Luft, viel Bewegung und die gesunde Ernährung sind ein Garant für die hervorragende, feinfaserige und schön marmorierte Fleischqualität.

---

New South Wales. Das Gebiet ist mit seinem für Australien ungewöhnlich milden Klima ideal für die Rinderzucht geeignet. Umweltverschmutzung ist hier kein Thema: Die Tiere wachsen in einer für europäische Begriffe außergewöhnlich sauberen Umgebung auf. Anfangs grasen die Jungrinder 15 bis 17 Monate freilaufend, bis Sie ein Körpergewicht von 300 bis 400 kg erreichen.

Darauf folgt eine bis zu 450 Tage lange Phase der Fütterung, in der Sie in Freiluftgehegen mit Getreide gefüttert werden. Hafer und etwas Mais sind die Zutaten, die bis zum Schlachtalter von bis zu 32 Monaten in den Trog kommen.



# Irish

## SIRLOIN / HÜFTE

kräftiger Geschmack,  
einer der Steak Klassiker

*Ladies Cut 200 Gr. € 17,80*

*Regular Cut 300 Gr. € 26,70*

## FILET MIGNON

Feine Marmorierung,  
zart & würzig

*Ladies Cut 200 Gr. € 24,50*

*Regular Cut 300 Gr. € 36,50*

# Australian

## STRIPLOIN / RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef  
geschnitten mit dem  
typischem Fettrand

*Ladies Cut 200 Gr. € 21,50*

*Regular Cut 300 Gr. € 32,00*

## TENDERLOIN / FILET

Eines der edelsten Stücke  
mit einer MS3  
Marmorierung

saftig & zart

*Ladies Cut 220 Gr. € 34,00*

*Regular Cut 300 Gr. € 46,00*

# USDA CHOICE BEEF

Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern, seit 1920 stehen die stolzen und selbstbewussten »Packers« für gleichbleibend höchste Steakqualität. Über Jahrzehnte haben sich die GOP-Rinderspezialisten, Cattle Buyer genannt, einen großen Stamm von absolut verlässlichen und kontinuierlich Top-Qualität liefernden Farmern aufgebaut. Die Farmer arbeiten nach dem für den Export nach Europa entwickelten NHTC-Programm für Nebraska Beef. Nach diesem Fahrplan verbringen die Rinder ihre ersten acht Lebensmonate freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln Sie in Freigehege um, in denen Sie 150 bis 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden.

### FLANK STEAK

Flacher, würziger Cut aus dem unteren Bauchlappen

*Ladys Cut 250 Gr. 24,80 €*

*Regular Cut 350 Gr. 34,70 €*

### STRIPLOIN

Der Klassiker! Eine feine Marmorierung und der saftige Fettrand machen das US Striploin unverkennbar.

*Ladys Cut 300 Gr. € 33,80*

*Regular Cut 400 Gr. € 44,90*

### RIBEYE

Mit dem typischem Fettauge ist dies einer der saftigsten Cuts

*Ladys Cut 300 Gr. 38,90 €*

*Regular Cut 400 Gr. 49,90 €*

### TENDERLOIN

Die Königin der Steaks!

Unsere Empfehlung in rare oder medium rare genießen.

*Ladys Cut 250 Gr. 41,50 €*

*Gentlemans Cut 350 Gr. 56,00 €*

## dry aged beef

### DRY AGED RIBEYE

21 - 28 Tage trocken gereiftes USDA

Ribeye

*Ladys Cut 350 Gr. 48,90 €*

*Regular Cut 400 Gr. 55,90 €*

### DRY AGED STRIPLOIN

21 - 28 Tage trocken gereiftes USDA

Striploin

*Ladys Cut 350 Gr. 44,50 €*

*Regular Cut 400 Gr. 49,50 €*

# USDA PRIME BEEF

Lediglich 3 % des aus den USA importierten Beef erhält die Güteklasse "USDA Prime".

Diese Qualitätsklasse erhalten ausschließlich Stücke mit der höchsten Marmorierung.

HANGING TENDER

zart wie ein Filet,  
cremig im Geschmack  
Regular Cut 350 Gr. € 36,90

---

USDA PRIME STRIPLOIN

Gentleman's Cut 350G Gramm  
47,50 €

---

USDA PRIME RIBEYE

Gentleman's Cut 350G Gramm  
49,50 €

---

USDA PRIME TENDERLOIN

Gentleman's Cut 280G Gramm  
49,90 €

The best  
STEAKS are  
the ones we  
eat with our  
friends.

# THE BIG ONES

*for one or two*

## DRY AGED T-BONE

Das beste vom Roastbeef am Knochen gegrillt

21 Tage trocken gereift

*ca. 550 Gr. € 49,80*

## Cote du bouef

500 Gramm saftige Hochrippe  
trocken gereift & am Knochen gegrillt

*500 Gr. € 56,00*

## DOUBLE CUT TENDERLOIN

Chateaubriand - Filet am Stück für 2 Personen.  
Als Beilagen servieren wir grüne Bohnen, Baked Potatos,  
Grillgemüse & Sc. Bernaise

*550 Gramm € 82,00*

## Porterhouse Steak

Zartes Filet sowie das beste vom Roastbeef

21 Tage trocken gereift

*ca. 1200 Gr. € 102,00*

# SIDES

---

gemischter Gartensalat € 4,80  
gemischter Gartensalat groß € 8,80  
Romanasalat € 5,80  
Tomatensalat € 5,20

Grüne Bohnen mit Speck € 3,90  
Blattspinat, Nussbutter € 5,20  
Gemüse "California style" € 4,80  
Sautierter Brokkoli € 4,90  
Grüner Spargel € 6,50  
Sautierte Champignons € 4,80  
Röstzwiebeln € 3,50  
Maiskolben € 4,80  
Karotte-Apfel-Ingwer € 4,90

---

Baked Potato mit Sourcream € 4,80  
Röstkartoffeln mit Zwiebeln € 4,00  
Pommes frites € 3,80  
Rosmarinkartoffeln € 4,20  
Kartoffelkroketten € 3,50  
Süßkartoffelstampf € 4,80  
Gratinierte Kartoffeln € 4,90  
Butterreis € 3,50

Cognac Pfeffersauce € 3,90  
Tomaten-Basilikumsalsa € 3,80  
Sc. Hollandaise € 3,80  
Sc. Bernaise € 3,80  
Sourcream € 3,50



# MAIN MENU

---

## Hüftsteak Medaillons

auf grünen Bohnen,  
Pommes frites & Pfeffersauce  
€ 19,80

## Maishähnchenbrust

auf Aprikosen-Chilisauce,  
Kartoffelkroketten, Rucolatopping  
€ 18,50

## Schweinefiletmedaillons

im Speckmantel auf Tomaten-Basilikumsalsa,  
Kartoffelkroketten  
€ 21,50

## Filetspitzen Stroganow

Rotwein-Senfsauce  
Kartoffelkroketten  
€ 23,50

## Surf n Turf

Gegrilltes Filet auf Limonensauce, Butterreis  
& grüner Spargel  
mit Garnelen € 39,50  
mit Hummerschwanz € 48,50

## Tournedos Oskar

250 Gramm Filet in Speck gewickelt, Sc. Bernaise,  
Bratkartoffeln  
€ 34,50

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN  
VANILLESAUCE, BEERENFRÜCHTE & EISCREME  
€ 7,80

GEBRANNTRE CREME BRÛLÉE  
MIT FRUCHTSORBET  
€ 8,50

*something sweet*

PANNA COTTA  
ITAL. VANILLEFLAN MIT BEERENSAUCE & SCHLAGRAHM  
€ 7,90

AMERICAN CHEESECAKE  
FRÜCHTE-TOPPING & SCHLAGSAHNE  
€ 7,50

# how about a drink

## Softdrinks

Cola-Orange-Zitrone 0,3 € 3,20  
Wasser 0,25 € 3,00  
Wasser 0,75 € 6,80  
Wasser Still 0,25 € 3,00  
Wasser Still 0,75 € 6,80  
Schweppes versch. Sorten € 3,00

## Säfte

Apfelsaft 0,2 € 3,00  
Orangensaft 0,2 € 3,00  
Traubensaft 0,2 € 3,00  
Johannisbeere 0,2 € 3,00  
Banane 0,2 € 3,00  
  
Alle Säfte auch als Schorle  
erhältlich 0,3 € 3,50

## Biere

Krombacher Pils 0,3 € 3,20  
Krombacher Pils 0,4 € 4,20  
Krombacher Weizen 0,5 € 4,90  
Krombacher "Dunkel" 0,33 € 3,20  
Krombacher Kellerbier 0,33 € 3,40  
Krombacher Weizen Alkhf. € 4,90  
Malzbier 0,33 € 3,00

## Spirituosen

Wacholder - Korn € 3,00  
Malteser-Jubi-Linie € 3,00  
Williamsbrand € 4,50  
Himbeergeist € 4,50  
Obstler € 4,00  
Ramazotti - Averna € 3,50  
Fernet Branca € 3,50  
Sambuca € 3,00

## TASSE KAFFEE AMERICANO

€ 2.,90

## ESPRESSO

€ 3,00

## DOPPELTER ESPRESSO

€ 4,90

SEBASTIANS STEAKHOUSE

---