

Platten für 2 Personen

260 **Argentina Platte**
Rumpsteak, Filetsteak, Schweinefilet und Putensteak,
dazu Gemüsereis, Pommes frites und Broccoli mit
Sauce Hollandaise ^{2, 3, C, G}

262 **"Rose" Platte**
Hüftsteak, Putensteak, Schweinemedallion und
Hacksteak, dazu Gemüsereis, Pommes frites und
Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{2, 3, C, G}

264 **Steak Platte**
Filetsteak, Rumpsteak und Entrecôte,
dazu Pfannengemüse und Pommes frites ^G



Genuss zum Verschenken

Verschenken Sie an Freunde, Bekannte oder Geschäftspartner unvergessliche Momente in einem gelungenen Rahmen von Genuss und Entertainment. Unser Servicepersonal stellt Ihnen gerne einen Gutschein auf den von Ihnen gewünschten Betrag aus.



Informationen für Zusatzstoffe / Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- (A) Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Stärke, Mehl, Grieß, Couscous, Graupen, Flocken, Bulgur)
- (B) Krebstiere (alle Arten von Krebstieren, Garnelen, Krabben, Shrimps, Erzeugnisse wie Krebsbutter, Krabbenchips)
- (C) Eier (alle Arten Eier, Eierzeugnisse, Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eipulver, Eiweiß)
- (D) Fisch (alle Fischarten & Fischerzeugnisse, Kaviar, Fischextrakte, Fischsauce, Konserven)
- (E) Erdnüsse (alle Erdnussarten & Erdnusszeugnisse, Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussbutter)
- (F) Soja (alle Sorten & Erzeugnisse, Sojamilch, Tofu, Sojasprossen, Sojaeizellulose, Sojaöl)
- (G) Milch (alle Arten Milch & Milchzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème Fraîche, Buttermilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchzucker, Butter)
- (H) Nüsse / Schalenfrüchte (alle Arten von Nüssen und Erzeugnissen, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Nussöl, Nusscreme, Nusspaste)
- (I) Sellerie (alle Arten von Sellerie, Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Gemüsebrühen, Selleriesalz, Gewürzmischungen)
- (J) Senf (alle Sorten wie Senf Saat, süßer Senf, Senfpulver)
- (K) Sesamsamen (alle Sesamsamen wie schwarzer & weißer Sesam, Sesamöl)
- (L) Sulfite / Schwefeldioxid (geschwefelte Erzeugnisse wie Weinassig, Oliven, Trockenobst, Tomatenpüree)
- (M) Lupinen (alle Lupinenzeugnisse)
- (N) Weichtiere / Muscheln (alle Weichtiere wie Tintenfische, Muscheln, Austernsauce)
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Farbstoff

FÜR ALLE, DIE DAS WAHRE LIEBEN.



WARSTEINER

www.warsteiner.de



Besuchen Sie uns auf
Facebook & Instagram

www.steakhouse-rose.de

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen		Warme Vorspeisen	
030	Krabben - Cocktail mit Toast und Butter ^{A, B, D, G}	031	Weinbergschnecken nach "Art des Hauses" mit einer pikanten Knoblauchsauce überbacken, dazu Toast ^{A, G, N}
032	Carpaccio mit Rucola-Salat und frischem Parmesankäse ^G	033	Bulgarischer Schafskäse, überbacken ^G
034	Mozzarella - Salat mit frischen Tomaten und Rucola ^G	035	Gebackener Camembert und Butter mit Preiselbeeren, gerösteter Petersilie und Toast ^{A, G}
039	Beef Tatar klassisch mariniert, serviert mit Eigelb und Brot ^{A, D, M}	113	Knoblauchbrot 6 geröstete Scheiben mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter ^{A, C}
Aus dem Suppentopf		044	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^G
040	Französische Zwiebel-suppe, überbacken ^{A, G}	045	Argentinische Chilisuppe
041	Rindfleischsuppe mit Einlage		
042	Argentinische Gulasch-suppe mit Einlage		

Beilagen

046	Salat von der Salatbar ^{G, M}	112	Gemüsereis
100	Pfannengemüse ^G	114	Papa asada, gebackene Kartoffel in der Folie mit Sour Cream ^G
103	Champignonköpfe mit Speck und Zwiebeln ^{2, 3}	115	Pommes frites
104	Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{2, 3, C, G}	117	Kroketten ^{A, G}
106	Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln ^{2, 3}	118	Rösti-Ecken
108	Spinat	119	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2, 3}
109	Röstzwiebeln ^A	121	Kartoffelecken mit Sour Cream ^G
110	Chocolo, gegrillte Mais-kolben mit Kräuterbutter ^G		
111	Kräuterbutter ^G		

Beilagen servieren wir nur in Verbindung mit einem Hauptgericht.

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Supersteaks

Unsere saftigen Steaks stammen von argentinischen Rindern (Black Angus), die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden. Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English	Medium	Well Done
Bife de Cuadril		
Hüftsteak , fast völlig fettfrei		
081	Mediano 200 g	
082	Grande 300 g	
	je weitere 100 g	
Bife de Lomo		
Filetsteak		
085	Mediano 200 g	
086	Grande 300 g	
	je weitere 100 g	
US - Striploin Dry Aged , 28 Tage gereift		
089	Mediano 200 g	
090	Grande 300 g	
	je weitere 100 g	
Bife de Chorizio		
Rumpsteak , saftig ohne Fettrand		
083	Mediano 200 g	
084	Grande 300 g	
	je weitere 100 g	
Bife de Ancho		
Entrecôte , mit Fettmarmorierungen		
087	Mediano 250 g	
088	Grande 350 g	
	je weitere 100 g	
<i>Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht, durch die Zubereitung kann es zu Abweichungen kommen.</i>		

Saucen

170	Sauce Béarnaise ^{2, 3, C, G}	173	Knoblauch in Öl
171	Jägersauce ^G	174	Sauce Hollandaise ^{2, 3, C, G}
172	Pfeffersauce mit frischem grünen Pfeffer ^G	176	Knoblauchsauce ^G
178	Ajvar ³	177	Sour Cream ^G
179	Mayonnaise ^{2, C}	180	Ketchup ²

Lamm

152	Lammkoteletts vom Grill mit Speckbohnen und Bratkartoffeln ^{2, 3}	150	Lammfilet auf Knoblauchsauce, mit Blattspinat, dazu Papa asada mit Sour Cream ^G
181	Dorade Royal mit Salzkartoffeln und Spinat ^{D, G}	183	Lachsfilet vom Grill auf Champagner-Sahne-Sauce mit Salzkartoffeln attspinat ^{D, G}
182	Calamari mediterran mit Spinat, dazu Salzkartoffeln ^N		mit Spinat, dazu servieren wir Ihnen Salz

Aus dem Netz des Fischers

Steaks vom Grill

158	Putensteak vom Grill mit Kroketten und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{2, 3, A, C, G}	164	Pfeffer-Rumpsteak ca. 180 g auf einer pikanten Pfeffersauce, mit rosa und grünem Pfeffer, dazu Kroketten und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{2, 3, C, G}
160	Rumpsteak "nach Art des Chefkochs" ca. 180 g mit Shrimps in Knoblauch-sauce, Pommes frites ^{B, G}	165	Filet "El Toro" ca. 180 g Black Angus Filet, mit grünen Bohnen, dazu Pommes frites und Sauce Béarnaise ^{C, G, 2, 3}
161	Rucola Rinderfilet 160 g zartes Rinderfilet auf Rucolasalat, mit Balsamico und Pinienkernen ^M	166	Rumpsteak ca. 180 g "Zwiebeltürmchen" mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites ^{A, 2, 3}
162	El-Dorado-Spieß 3 saftige Black Angus Steaks gegrillt, dazu eine pikante Pfeffersauce, grüne Bohnen, dazu Papa asada mit Sour Cream ^{A, G}	168	Steak & Fisch 160 g Rumpsteak, mit Scampi und Lachsfilet, Spinat, dazu Papa asada mit Sour Cream ^{B, D, G, 2, 3}
163	Rumpsteak "Spezial" mit einer herzhaften Füllung aus Schinken und Käse, dazu Gemüsereis und Pommes frites ^G	169	Steakteller 4 Black Angus Steaks (ca. 300 g), dazu Papa asada mit Sour Cream ^{G, 2, 3}

Spezialitäten

244	Gaucha Teller Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Hacksteak, Gemüsereis und Pommes frites	248	Schweinelendchen auf Pfifferling-Champignon-Sauce, dazu Kroketten und Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{2, 3, A, C, G}
245	Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Gemüsereis und Pommes frites ^G	249	"Topf des Hauses" Puten- u. Schweine-medallions mit Spargel, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Broccoli und Kroketten ^{2, 3, A, C, G}
246	Gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Kartoffelschnee ^A	250	Gemüseplatte versch. Gemüsesorten: Broccoli mit Sauce Hollandaise, Pfannengemüse, grüne Bohnen, Spinat, Salzkartoffeln und Spiegelei ^{2, 3, C, G}
247	Leber "Berliner Art" gegrillte Leber mit Röstzwiebeln, Apfelingern, dazu Kartoffelschnee ^G	251	Cordon Bleu (vom Schwein) gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites ^{A, C, G}
252	Schnitzel "Wiener Art" Schweineschnitzel mit Pommes frites ^{A, C}		

Bei jeder Beilageänderung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.