

EL RODIZIO

RODIZIO - ALL YOU CAN EAT immer Do, Fr, Sa & jeden ersten So im Monat ab 17 Uhr



COCKTAIL HAPPY HOUR Di - So 16 - 17 Uhr & Di - Sa 21 - 22 Uhr

Starters

Soljanka á la Rodizio	6,-€
Knoblauchbrot mit Dip nach Wahl	5,-€ 7,-€
Pimientos de Padrón kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8,-€
am Spieß flambierte Chorizo mit Spiritus am Tisch flambierte milde Paprikawurst	8,-€
Burratta auf Rucola und Kirschtomaten, mit frischem Basilikumpesto und Croûtons	12,-€
Carpaccio vom Rind, mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu Balsamico und Olivenöl	14,-€
3 Gebratene Gambas mit Aioli	18,-€
Tatar vom Rind mit einem Eigelb, Kapernäpfel, Dijonsenf, gehackte rote Zwiebeln und Gewürzgurken mit Trüffelkaviar	16,-€ 20,-€
Brotkorb Zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette.	3,-€

Salads

Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Paprika, Kirschtomaten und gegrillten roten Zwiebeln	12,-€
mit Hähnchen	+ 6,-€
mit Rind	+ 8,-€
mit Lachsforellenfilet	+ 8,-€
mit Gambas	+ 10,-€

Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing sowie Baguette serviert.

Beilagen

Knoblauch - Kartoffeln	5,-€
Rustikale Pommes	4,-€
Maispommes	6,-€
Süßkartoffelwedges	6,-€
Süßkartoffelstampf	5,-€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,-€
Rahmchampignons mit Zwiebeln	4,-€
Pfannengemüse	5,-€
Wilder Brokkoli	6,-€
Tomaten - Zucchini - Gemüse	5,-€
Zwiebelringe frittiert	4,-€
Kleiner gemischter Salat	6,-€

Butter/Dip's/Saucen

Kräuterbutter	3,-€
Aioli	3,-€
BBQ	3,-€
Sauerrahm	3,-€
Pirinaise	3,-€
Piri Piri (scharf oder extra scharf)	4,-€
Kräuter Chimichurri	4,-€
Tomaten Chimichurri	4,-€
Pfeffersauce	4,-€
Sauce Béarnaise	4,-€

TIP: Unsere Dip's, Saucen und unser Dressing gibt es auch zum Mitnehmen.

Dip/Sauce	150g Glas	4,-€ - 8,-€
Dressing	250ml Flasche	7,-€



Steaks vom Lavasteingrill

Gewichtsangabe ist Rohgewicht

Rumpsteak mit Fettrand - Sirloin	250g	26,-€
Entrecôte - Rib-Eye	250g	27,-€
Rinderfilet - Filet Mignon	200g	34,-€
Je weitere 50g Rumpsteak	5,00 €	
Je weitere 50g Entrecôte	5,00 €	
Je weitere 50g Rinderfilet	8,00 €	

Unsere TOP Steaks

Dry Aged Steaks

von der Simmentaler Färse - ca. 21 Tage gereift

New York Cut - Rumpsteak am Knochen	500g	44,-€
	700g	62,-€
Prime Rib - Entrecôte am Knochen	600g	53,-€
	800g	72,-€
T-Bone - kleines Filet & Rumpsteak am Knochen	550g	54,-€
	650g	64,-€
Porterhouse - großes Filet & Rumpsteak am Knochen	600g	63,-€
	800g	85,-€

Tomahawk Steak ca. 1kg

21 Tage gereift

85,-€

Die Besonderheit des Tomahawk Steaks ist der lange Knochen, an welchem sich das Rib-Eye/Entrecôte befindet. Dieser verleiht dem Steak zum einen seinen Namen, da es der alten Waffe der Indianer gleicht und zum anderen gibt er dem Steak einen intensiven, aromatischen und zarten Geschmack.



Für jede Beilagenänderung berechnen wir zusätzlich 2,-€
Möchten Sie Reste einpacken, berechnen wir zusätzlich 2,-€

Espetadas

Espetadas - sind auf Lavastein gegrillte Spieße, welche wir mit Pfannengemüse und rustikalen Pommes servieren.

wählt zwischen:

mariniertem Schweinefilet	19,-€
mariniertem Lammfleisch	21,-€
mit Käse gefüllter	22,-€
Hähnchenbrust und Speck umwickelt	

Ribs/Burger/Pasta

Ribs ca. 500g	15,-€
ca. 1kg	25,-€
dazu BBQ und rustikale Pommes	

Black Angus Burger ca. 200g Rinderhackfleisch vom australischen Rind	15,-€
Veganer Burger Beyond Meat	16,-€

Alle Burger bestrichen mit Burgersauce, belegt mit Salat, saurer Gurke und roten Zwiebeln, dazu rustikale Pommes.

Topping:

Käse +1,-€	Spiegelei +1,-€	Bacon +1,50€
double Burger +5,-€		

Tagliatelle Diavolo (Vorsicht scharf!)
in einer Piri - Piri - Weißweinsahnesauce, und roten Zwiebeln
Geht auch mit Süßkartoffelstampf ;-)

wählt zwischen:

Hähnchen	18,-€
Rind	20,-€
Gambas	22,-€

Klassiker

Maishähnchenbrust 20,-€
an Tomaten - Zucchini Gemüse dazu Tagliatelle mit Basilikumpesto und Parmesan

Gebratenes Lachsforellenfilet 22,-€
an gegrilltem wilden Brokkoli und Süßkartoffelstampf

Bitoque Portugues 28,-€
Rindersteak, serviert mit gegrillten Zwiebeln, Spiegelei, Pfannengemüse und Knoblauch - Kartoffeln

Pfeffersteak 29,-€
Rindersteak, serviert mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und einem kleinen Salat

Steak "Diane" 28,-€
Rindersteak mit Rahmchampignons und Süßkartoffelstampf

Surf & Turf 34,-€
ca. 160g Rinderfilet und ein gebratener Gamba an gegrilltem wilden Brokkoli und Knoblauch - Kartoffeln

Lammkotelettes 28,-€
mit Kräuterbutter, Knoblauch - Kartoffeln und kleinem gemischten Salat

Dessert



Crème Brûlée 8,-€
karamellisierte Eiercrème

Schokosoufflé 8,-€
an Bourbon Vanilleeis

Mille-feuille 8,-€
Schichtdessert aus Blätterteig mit Diplomatencreme und frischen Beeren