

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}



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, Eiprotein)
- (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, Sojalecithin, Sojaöl)
- (G) Milch (alle Arten Milch & Milcherzeugnisse, Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème Fraiche, Buttermilch, Joghurt, Käse, Quark, Milchzucker, Butter)
- (H) Nüsse / Schalenfrüchte (alle Arten von Nüssen und Erzeugnissen, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Nussöle, Nusscreme, Nusspaste)
- (I) Sellerie (alle Arten von Sellerie, Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Gemüsebrühen, Selleriesatz, Gewürzmischungen)
- (J) Senf (alle Senfarten wie Senf Saat, süßer Senf, Senfpulver)
- (K) Sesamsamen (alle Sesamsamen wie schwarzer & weißer Sesam, Sesamöl)
- (L) Sulfite / Schwefeldioxid (geschwefelte Erzeugnisse wie Weinessig, Oliven, Trockenobst, Tomatenpüree)
- (M) Lupinen (alle Lupinerzeugnisse)
- (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

- 030 Krabben - Cocktail mit Toast und Butter^{A, B, G}
- 032 Carpaccio mit Rucola-Salat und frischem Parmesankäse^G
- 034 Mozzarella - Salat mit frischen Tomaten und Rucola^G
- 113 Knoblauchbrot^A

Aus dem Suppentopf

- 040 Französische Zwiebel-suppe, überbacken⁴
- 041 Rindfleischsuppe mit Einlage
- 042 Argentinische Gulasch-suppe mit Einlage

Warme Vorspeisen

- 031 Weinbergschnecken nach "Art des Hauses" mit einer pikanten Knoblauch-sauce überbacken, dazu Toast^{A, N}
- 033 Bulgarischer Schafskäse, überbacken^G
- 035 Gebackener Camembert und Butter mit Preisel-beeren, gerösteter Petersilie und Toast^{A, G}

Beilagen

- 046 Salat von der Salatbar
- 100 Pfannengemüse
- 103 Champignonköpfe mit Speck und Zwiebeln^{2, 3}
- 104 Broccoli mit Sauce Hollandaise^{2, 3, C, G}
- 106 Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln^{2, 3}
- 108 Spinat
- 109 Röstzwiebeln
- 110 Chocolo, gegrillte Mais-kolben mit Kräuterbutter^G
- 111 Kräuterbutter^G

- 112 Gemüsereis
- 114 Papa asada, gebackene Kartoffel in der Folie mit Sour Cream^G
- 115 Pommes frites
- 117 Krokette
- 118 Rösti-Ecken
- 119 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{2, 3}
- 121 Kartoffelecken mit Sour Cream^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

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht, durch die Zubereitung kann es zu Abweichungen kommen.

Saucen

- 170 Sauce Béarnaise^{2, 3, C, G}
- 171 Jägersauce
- 172 Pfeffersauce mit frischem grünen Pfeffer
- 178 Ajvar³
- 179 Mayonnaise^{2, C}

- 173 Knoblauch in Öl
- 174 Sauce Hollandaise^{2, 3, C, G}
- 176 Knoblauchsauce^G
- 177 Sour Cream^G
- 180 Ketchup²

Lamm

- 152 **Lammkoteletts vom Grill** mit Speckbohnen und Bratkartoffeln^{2, 3}

- 150 **Lammfilet** auf Knoblauchsauce, mit Blattspinat, dazu Papa asada mit Sour Cream^G

Aus dem Netz des Fischers

- 181 **Dorade Royal** mit Salzkartoffeln und Spinat

- 182 **Calamari mediterran** mit Spinat, dazu Salzkartoffeln^N

- 183 **Lachsfilet vom Grill** auf Champagner-Sahne-Sauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat^{D, G}

- 184 **Zanderfilet** mit Spinat, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln^D

Steaks vom Grill

- 158 **Putensteak vom Grill** mit Krokette 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}

- 161 **Rucola Rinderfilet** 160 g zartes Rinderfilet auf Rucolasalat, mit Balsamico und Pinienkernen^M

- 162 **El-Dorado-Spieß** 3 saftige Black Angus Steaks gegrillt, dazu eine pikante Pfeffersauce, grüne Bohnen, dazu Papa asada mit Sour Cream^G

- 163 **Rumpsteak "Puszta"** ca. 180 g mit geschmorter Paprika, dazu Papa asada mit Sour Cream^G

- 164 **Pfeffer-Rumpsteak** ca. 180 g auf einer pikanten Pfeffersauce, mit rosa und grünem Pfeffer, dazu Krokette und Broccoli mit Sauce Hollandaise^{2, 3, C, G}

- 165 **Filet "El Toro"** ca. 180 g Black Angus Filet, mit grünen Bohnen, dazu Pommes frites und Sauce Béarnaise^{C, G, 2, 3}

- 166 **Rumpsteak ca. 180 g "Zwiebeltürmchen"** mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites^{2, 3}

- 168 **Steak & Fisch** 160 g Rumpsteak, mit Scampi und Lachsfilet, Spinat, dazu Papa asada mit Sour Cream^{B, D, G, 2, 3}

- 169 **Steakteller** 4 Black Angus Steaks (ca. 300 g), dazu Papa asada mit Sour Cream^{G, 2, 3}

Spezialitäten

- 244 **Gacho Teller** Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Hacksteak, Gemüsereis und Pommes frites

- 245 **Hacksteak** mit Schafskäse gefüllt, dazu Gemüsereis und Pommes frites^G

- 246 **Spare Ribs** knusprig gegrillt, Barbecue-Dip und Kartoffelecken¹

- 247 **Leber "Berliner Art"** gegrillte Leber mit Röstzwiebeln, Apfelingeln, dazu Kartoffelschnee^G

- 252 **Schnitzel "Wiener Art"** Schweineschnitzel mit Pommes frites^{A, C}

- 248 **Schweinelendchen** auf Pfifferling-Champignon-Sauce, dazu Krokette und Broccoli mit Sauce Hollandaise^{2, 3, A, C, G}

- 249 **"Topf des Hauses"** Puten- u. Schweine-medallions mit Spargel, mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Broccoli und Krokette^{2, 3, C, G}

- 250 **Gemüseplatte** versch. Gemüsesorten: Broccoli mit Sauce Hollandaise, Pfannengemüse, grüne Bohnen, Spinat, Salzkartoffeln und Spiegelei^{2, 3, C, G}

- 251 **Cordon Bleu** (vom Schwein) gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites^{A, C, G}

Bei jeder Beilageänderung erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.