



Wiedtal 62 • 56567 Neuwied - Altwied • Telefon 0 26 34 957595

Liebe Gäste!

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserem Steakhaus am Fuße der Burg Altwied.

Bevor Sie unsere Speisekarte durchstöbern, möchten wir ein paar Anmerkungen vorweschicken:

Frische und Qualität haben bei uns oberste Priorität!

Daher wird jedes Gericht frisch zubereitet. Wir bitten Sie um Verständnis dafür, wenn dies - je nach Auslastung unseres Restaurants - mal etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen kann.

Vermissten Sie etwas auf unserer Speisekarte?

Lassen Sie uns dies bitte wissen und wir bemühen uns, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke und beim Verweilen in unserem Lokal

Guten Appetit wünscht

Ihre Ingrid Springer-Balke und Team

Vorspeisen

Tomaten-Cremesuppe mit Büffelmozzarella und Pesto	7,20 €
Möhren-Orangen-Suppe mit Orangenfilets und Sahne	7,50 €
Zwiebel-Bouillon „De Luxe“ Zwiebelsuppe auf Französische Art mit Cognac, überbacken mit Bergkäse	7,20 €
Gegrillte Jakobsmuscheln und Limetten-Chili-Salsa	13,80 €
Gegrillte Riesengarnelen auf frischen Trüffel-Nudeln	13,80 €
Gebackener Ziegenkäse aus Frankreich mit Pinienkernen und Radieschen im Kräutersud	12,80 €

Klassiker

Mais-Poulardenbrustfilet mit frischer Ananasscheibe (gegrillt) und frittierten Kartoffelstäbchen	21,50 €
2 Karibik-Spieße gegrillte Garnelen auf Fruchtspieß mit Chili-Butter	19,50 €
Filet „Café de Paris“ Arg. Filet (ca. 200g) mit Café-de-Paris-Sauce und frittierten Süßkartoffelstäbchen	32,80 €
„Caesar Salad“ Romana-Salat mit Caesar-Dressing, Cherry-Tomaten, Croutons und Parmesan mit	
- gegrillten Hähnchenbrust-Streifen	17,90 €
- gegrillten Garnelen	21,90 €

BLACK ANGUS aus Argentinien

Striploin (Rumpsteak) ca. 250 g	23,50 €
Demonico Rib-Eye (Entrecôte) ca. 300 g	25,50 €
Filet Mignon (Filetsteak) ca. 250 g	29,80 €

Argentinisches Rindfleisch ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack.

SCHOTTISCHES ANGUS von „John Stone“ Dry Aged

Schottisch Angus Striploin (Rumpsteak) ca. 250g	26,80 € 7,20 €
--------------------------------------------------------	-------------------

Unser Highlight : NEBRASKA BEEF

US Nackensteak (besonders saftig und zart) ca. 300g	18,90 €
------------------------------------------------------------	---------

Steaks von edlen Schweine-Rassen

Porco Iberico

Iberico Nackensteak ca. 300g 22,50 €

Porco Duroc

Medaillons vom Duroc-Filet ca. 250g 17,50 €

7,20 €

Surf & Turf „Classic“

- Rumpsteak vom Arg. Angus ca. 250g, mit zwei Garnelen 30,50 €

- Filetsteak vom Arg. Angus ca. 250g, mit zwei Garnelen 36,80 €

- Rib-Eye vom Arg. Angus ca. 300g, mit zwei Garnelen 33,80 €

Zu all unseren Steak-Gerichten servieren wir unsere hausgem. grüne Chimichurri
(Chimichurri ist eine Arg. scharfe Sauce, die aus Kräutern, Olivenöl und Gewürzen besteht – ein Genuss für jeden Steak-Liebhaber!)

Saucen nach Wunsch je Sauce 2,50 €

Dijon-Senf-Sauce
Hot-Madras-Curry-Sauce
Trüffel-Steinpilz-Sauce
Sauce Choron (Bernaise – Tomate)
Madagaskar-Pfeffer-Sauce (pikant)
Kreolen-Sauce (fruchtig – würzig– scharf)
Kokos-Chili-Sauce

Hausgemachte Kräuterbutter 2,50 €

Beilagen

geschmorte Zwiebeln 2,80 €
„Zerdrückte Kartoffeln“ mit Olivenöl und Fleur de Sel 4,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 4,80 €
Frittierte Kartoffelstäbchen (auch Pommes Frites genannt) 4,20 €
Gegrillter Maiskolben 4,20 €
Knoblauch-Kräuterbaguette (ofenfrisch) 3,50 €
Getrüffeltes Kartoffel-Püree 4,80 €
Gegrilltes Gemüse 7,20 €

Desserts

Fruchtige Sorbet Trilogie eine Erfrischung aus drei Sorten von Früchte-Sorbet	7,90 €
Schokoladen-Soufflé aus Orangen-Trüffelschokolade mit Mangosorbet (Suchtgefahr!)	8,90 €
Crème Brûlée mit Milkschokoladen-Eis	7,50 €
Bourbon-Vanilleeis zwei Kugeln Vanille-Eis mit schw. Johannisbeer-Sauce und Sahne	6,90 €

Kaffeespezialitäten /Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema	2,90 €
Cappuccino	3,60 €
Cappuccino mit Sahne	4,20 €
Milchkaffee gross	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	3,90 €
Irish Coffee	6,30 €
Russische Schokolade mit Sahne	6,90 €
Glas Tee (diverse Sorten)	2,70 €

...nach dem Essen etwas Besonderes

Ziegler- der Name spricht für sich!

Ziegler Williams Birnenbrand	2cl	7,50 €
Ziegler Marillenbrand	2cl	7,50 €
Ziegler Waldhimbeer-Geist	2cl	7,50 €
Ziegler Wildkirsche Nr. 1	2cl	9,50 €

Brennerei Steinhauser aus Baden Württemberg

Williams Nr. 1	2cl	4,80 €
Marillenbrand (mit Mandelnote)	2cl	4,80 €
Clementinenbrand	2cl	5,40 €
Haselnussbrand	2cl	4,80 €