

Steak around the world

**Unser kulinarischer Sonderzug im Dopolavoro nimmt Sie dieses Mal mit auf eine Weltreise. Entdecken Sie mit uns Speisen aus ausgewählten Regionen.
Etwas steht aber immer im Vordergrund:
das Steak.**

Wohl kein Gericht ist so international und doch auch so individuell regional wie das Steak, ob vom Rind, Schwein oder gar vom Fisch.

Wir haben in die Küchen der Welt geschaut und eine Auswahl an Steakvarianten zusammengestellt, die Ihnen Weltreisen zu Tisch ermöglichen.

Treuer Begleiter auf allen kulinarischen Reisen des Steaks ist stets der passende Tropfen.

Auch hier haben wir eine spannende Auswahl aus den Kellern der einzelnen Regionen zusammengestellt.

In diesem Sinne „Treno parte“- „Zug fährt ab“ und „Buon appetito“-„Genuss in vollen Zügen“!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Südafrika

Vorspeise

Erdnusssuppe mit fernöstlichem Gemüse und Biltong (luftgetrocknete Rindfleischspezialität)

7,90

Hauptgericht

Rückensteak (300g) der Rasse „Brahman“ aus Namibia mit Chimichurri, einer Kräuter –Olivenölsauce, exotischem Avocado –Tomatensalat und Fladenbrot

32,90

Weinempfehlung

Ladybird organic 2016

Leibach Vinyards, Stellenbosch, Cuveé aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Malbec

1/8l 4,90

Dessert

Malva Pudding -Nationaldessert

Warmer, gebackener Pudding, serviert an Vanilleschaum, Kapstachelbeeren und Roiboossorbet

7,90

Italien

Vorspeise

Carpaccio di tonno a la Nicoise
Tunfischcarpaccio mit Pflücksalaten und einer Vinaigrette aus
Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln und Kräutern
12,90

Hauptgericht

Vitello e tonnato
Kalbsfiletsteak und Tunfischsteak mit Limonenöl
auf Pepperonata (saftig würziges Paprikaragout mit Tomaten, Tropea-
zwiebeln und Basilikum), dazu mediterrane Brotsorten
(auch als reines Fischgericht möglich)
26,90

Weinempfehlung

Peccorino Terre di chieti 2018 DOC
Weingut Di Camillo, Abruzzen. Kernig, dicht, hocharomatisch -passt
sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten
1/8l 4,20

Craftbeer

„Re Ale“
Indian Pale Ale von Birra del Borgo, Italien, frisch, Noten von Melone
und Grapefruit 6,4%
0,33l 5,40

Dessert

Eisspaghetti „ricotta e fragola“
Ricottaeisspaghetti mit Erdbeerragout, weißer Schokolade und Krokant
7,90

Einen passenden Digestiv empfehlen wir aus unserer Grappakarte.

Spanien

Vorspeise

Veiras a la gallega

Jakobsmuscheln auf galizische Art mit Kräuterkruste gratiniert,
in fein würziger Sauce

12,90

Hauptgericht

Solomillo de Galicia

das neue Premium-Fleisch, das noch als Geheimtipp gehandelt wird.

Dry aged Filetsteak der Rasse „Rubia Gallega“ aus Galizien.

Filetsteak (200g) auf Tomaten-Mandel-Olivensalsa und „Paella de verduras“, (Kurkumareis mit schwarzen Bohnen, Paprika und Tomaten)

33,90

Weinempfehlung

Pruno 2016

Finca Villacresces, Ribera del Duero

Kraftvoller Rotwein der Sorten Tempranillo und Cabernet Sauvignon,
reife Beerenfrucht, fein abgestimmtes Tannin, kraftvoll und intensiv

1/8 4,70

Craftbeer

„Kellerweis“

Hefeweizen amerikanischer Stil, Sierra Nevada, Spanien, 4,8%

0,33l 5,10

„Avant Garde 2016 Golden Belgian“

Naparbier, Spanien, Strong Ale, malzig- fruchtig, 11%

0,33l 5,10

Dessert

Crema catalana mit Malagaeis (ohne Rosinen möglich)
und Erdbeeren mit Orangen -Karamellsauce

7,90

Australien

Vorspeise

Queensland Salad

Pflücksalate mit gebratenem Barramundi in Sesamkruste ,
fruchtigem Curry-Ananasdressing und Physalis

12,90

Hauptgericht

Reef&Beef

200g-Flanksteak vom australischen Black Angus
mit Jakobsmuscheln, knusprig gebratenem Polenta, grünen Bohnen und
black BBQ -Gewürzbutter

29,90

Weinempfehlung

Koonunga Hill 2016

Shiraz, Cabernet Sauvignon. Penfolds, South Eastern Australia.
Typisch australisch, viel Frucht und gute Länge, saftig und frisch.

1/8l 4,70

Craftbeer

Coopers Pale Ale

Coopers Brewery, Australien, leicht und hopfenbetont, 4,5%

0,375l 5,20

Dessert

Pavlova

Nationaldessert, Baiser, Mangoeis, Vanilleschaum und Passionsfrucht

7,90

Argentinien

Vorspeise

Caldo de pescado

Typische Fischsuppe mit Fischfilet, Wild-Garnelen (ohne Schale)
und Miesmuscheln in einem schmackhaften Sud
aus Kokoswasser, Gewürzen und Gemüse

12,90

Hauptgericht

Filetsteak vom argentinischen Angusrind
(200g) in einem exotisch-kräftigen Jus mit Jamaikarum verfeinert,
dazu eine Ofensüßkartoffel mit Avocado-Sauerrahmdip und sautierten
Okraschoten

29,90

Weinempfehlung

Norton privada 2016

Bodega, Norton, Mendoza, Argentinien.

Cuveé aus Malbec, Cabernet Sauvignon und Merlot

1/8l 5,60

Bierempfehlung

Quilmes Cerveza Pilsener

Argentinien, 4,9% gegründet von deutschen Einwanderern um 1890

0,33l 5,20

Dessert

Gebratene Banane

mit Rohrzucker, Limettensaft und Jamaikarum flambiert
an Vanille-Muskateis und Schokomousse -Hippe

8,20

Vorspeisenklassiker

Crostini

Knusprig getoastetes Weißbrot mit Tomaten/Olivenöl/Oregano
Knoblauch/Olivenöl/Rosmarin
Basilikum/Olivenöl/Parmesan
5,90

Carpaccio

vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobeltem
Parmesan und Rucola
12,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)
12,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)
auf Blattsalaten
11,50

Burrata

Cremiger, gefüllter Mozzarella auf geröstetem Ciabatta
mit Melonen, -Tomatensalat, Basilikum, Minze und Frühlingszwiebeln
12,90

Salate und Pasta-creationen

Insalata con pesce

verschiedene Blattsalate mit gegrillten frischen Fischfilets
nach Marktangebot

17,50

Insalata con manzo

verschiedene Blattsalate mit gegrillten Streifen vom australischen Flank-
steak

17,50

dazu empfehlen wir Crostini 5,90

oder Knoblauchbrot 3,60

Linguine al capitano

Flache Spaghetti mit Miesmuscheln, verschiedenen Fischarten,
Wildgarnelen (ohne Schale), Tomaten, Basilikum und Olivenöl

17,90

Pasta al greco

Penne tricolore mit nativem Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto
crudo, Schafsfrischkäsewürfeln, Oliven und Rucola -

(auch vegetarisch möglich)

16,90