

Vorspeisen / Appetizers

Eine leckere Vorspeise gehört zu einem tollen Essen – deswegen haben wir für Sie etwas Besonderes ausgewählt: Mit „appetitanregenden“ Portionen und passenden Preisen. Genießen Sie einfach allein oder teilen Sie eins!

Unsere Klassiker / Classic offerings

10
„Carpaccio“
Von Giuseppe Cipriani aus Harry's Bar, Venedig. Hauchdünn geschnittene Scheiben Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Worcestersauce, Zitronensaft, Salz & Pfeffer / The Italian Classic. Wafer thin slices of raw prime beef fillet with a dressing of Worcestershire, lemon juice salt & pepper
10,80 □

12
1/2 Dutzend Weinbergschnecken
Langsam, aber gut! 1/2 Dutzend klassisch zubereitet mit Butter & Knoblauch / 1/2 dozen snails in butter & garlic. They may be slow but they taste great!
8,90 □

14
Parmaschinken mit Brot
/ The best Parma ham served with fresh bread
8,90 □

16
Tagessuppe
Unser Koch empfiehlt seine frisch zubereitete Suppe aus Produkten der Saison. Fragen Sie Ihren Kellner, was die Küche heute gezaubert hat! / We prepare a fresh soup daily. Ask your waiter for today's special!
3,80 □

Spezialität des Hauses
/ House Specials
11
„Jumbo Prawns“ 3 Stück der „Besten“ Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauchöl / 3 of the best & biggest king prawns grilled with garlic
10,90 □

13
„Borderlaiser Champignons“
Frische Champignons mit Knoblauch, Butter, Schalotten & Petersilie / Fresh mushrooms served with butter garlic, shallots & parsley
8,50 □

15
Parmaschinken mit Melone
/ The best Parma ham served with fresh melon
10,80 □

17
Frische hausgemachte Gulaschsuppe mit bestem Rindfleisch / Fresh homemade Goulash soup with pieces of prime beef
4,90 □

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste – einzigartig & frisch! / Customer favourites

Vorab serviert mit gemischtem Salat und Brotkorb, Tagesgemüse, Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl z.B. Kartoffel mit Sauerrahm bzw. Kräuterbutter oder Pommes Frites.

30
Steakhaus Spezial-Teller
Schweinefilet, Hüftsteak mit Champignons in Butter und Pfeffer-Rahmsauce / Pork fillet, Club steak served with mushrooms in butter or a creamy peppera sauce
17,90 □

31
Hüftsteak, ein fast fettfreies Steak aus der Kluft 200g
Mit Sauce Béarnaise oder frischen Champignons in Rahmsauce / Club steak – an almost fat free steak cut from the hip served with Bearnaise sauce or fresh mushrooms in a creamy sauce
16,60 □

Lieblingsgerichte unserer Stammgäste

Vorab serviert mit gemischtem Salat und Brotkorb, Tagesgemüse, Kartoffelbeilagen Ihrer Wahl / More Customer favourites

32	„Schweinerückensteak“ Zart gegrilltes Schweinerückensteak serviert mit Champignon-Rahmsauce oder Madagaskar Pfeffersauce / „Pork Steak“. Tender pork loin grilled & served with mushroom cream sauce or Madagascar peppersauce	12,30 €
33	„Putensteak“ einfach pur gegrillt / Turkey steak simply grilled	11,96 €
34	Pljeskaviza 180g hausgemachter Burger nach Balkan Art / 180g homemade burger in Balkan-style	10,90 €
35	„Steak-Spieß“ Saftiger Fleischspieß vom Rind, mit Madagaskar Pfeffersauce oder frischen Champignons in Butter / Steak on a stick. Juicy beef steak kebab served with Madagascar pepper-sauce or fresh mushrooms in clarified butter	14,20 €
36	„Mixed Grill“ Eine Auswahl von allem was gut ist: Rumpsteak, Steakhaus-Burger, Putensteak & frischer Wurst / A little of everything good – rump steak, Steakhouseburger, turkey steak & traditional sausage	17,50 €
37	„Schweinemedallions Béarnaise“ Mit frischer Sauce Béarnaise / Pork medallions served with fresh Bearnaise sauce	16,50 €
38	„Black Angus Rinderfiletsteak“ 200g mit Madagaskar Pfeffersauce / Prime Black Angus fillet with Madagascar peppersauce	21,90 €
39	„Filetsteak-Teller Béarnaise“ 3 kleine Rinderfilets mit frischer Sauce Béarnaise / 3 small fillets served with fresh Bearnaise sauce	21,30 €

Das Beste Stück vom Lamm / Prime Lamb Cut

Serviert mit verschiedenen Kräutern, Kräuterbutter und Knoblauchöl, einem gemischtem Salat und einer Kartoffelbeilage nach Wahl.

50	„Lammhüfte“ gegrillt / „Lamb Rump Steak“ simply seasoned & grilled	16,30 €
51	„Lammfilet“ gegrillt / Grilled lamb fillet	19,80 €
52	„Lammkoteletts“ (Karree) Zartes junges Lamm mit wenig Fett / „Lamb Cutlets“ Tender lamb cutlets almost fat free	19,80 €
53	„Lammrückensteak“ Ein paar handgeschnittene, saftige Lammsteaks / A pair freshly cut loin of lamb steaks	19,50 €
54	Lamm-Mix-Grill Lammkotelett, Lammrückensteak und Filet / Lamb mixed Grill. A mix of cutlets, fillet & rump	20,90 €

Unsere Hausspezialitäten das Feinste vom Holzkohlengrill

/ House Specials from the wood fired Barbecue Grill

Wir verwenden ausschließlich Rindfleisch aus Argentinien der Rinderrasse „Black Angus“, welches durch seine natürliche Weidehaltung geschmacklich einzigartig ist. Unser Fleisch wird auf dem Holzkohlengrill zu besonders zarten, saftigen Steaks mit herzhaftem Geschmack.

Die Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

/ All weights are raw weights

Wir grillen Ihr Fleisch medium, oder genau wie Sie es wünschen:

/ We grill your meet medium or in accordance with your wishes:

englisch, rot (innen roh/außen kross)

medium well (medium durch)

well done (durch)

rare (raw inside but sealed on the outside)

medium to well

well done (well grilled throughout)

100/101

„Filetsteak“

Die zarte und gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen saftigen Geschmack

/ Fillet

180g 18,30 €

250g 24,80 €

102/103

„Rumpsteak“

Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack / Rumpsteak

200g 14,90 €

300g 17,90 €

104/105

Hüftsteak

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack

/ The fine & light fat marbling in the steak lends hearty flavour to this cut

200g 11,50 €

300g 15,30 €

106

Entrecôte

Auch Rip-Eye-Steak genannt mit einem Fetttauge im Inneren / Entrecôte or Rib-Eye is served with the eye of the fat in the middle for outstanding taste & flavour

250g 15,80 €

107

„Tournedos“

2 Rinderfiletsteaks 200g mit Champignons in Butter / Small beef fillet steaks served

with buttered mushrooms 20,90 €

108

Steak des Monats

/ Steak of the Month, ask your Waiter!

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem HOLZKOH-LEN-GRILL-Spezialangebot des Monats. Angebot inklusive eines großen Salates!

„Big Grande“ Steaks

120

Hüftsteak 400g mit gemischtem Salat und Kartoffelbeilage / Club Steak

400g served with a mixed salad & baked potato or French fries 21,90 €

121

Entrecôte 400g mit gemischtem Salat und Kartoffelbeilage / Rib-Eye

400g served with a mixed salad & baked potato or French fries 23,50 €

122

Rumpsteak 400g mit gemischtem Salat und Kartoffelbeilage / Rump steak

400g served with a mixed salad & baked potato or French fries 23,30 €

Fischspezialitäten / Fish specials

Frischer gegrillter Fisch ist ein Erlebnis für sich!

Hier werden alle Fische frisch zubereitet und mit Liebe für Sie gegrillt.

- 60
„Der nackte Lachs“
Lachssteak gegrillt und serviert mit Folienkartoffel und Gemüse / „The Naked Salmon“ – Salmon steak simply grilled & served with a baked potato & fresh vegetables 14,90 €
- 61
„Seezunge“ gegrillt
Ganze Seezunge, dazu Folienkartoffel und Gemüse / Grilled Dover sole with a baked potato & fresh vegetables 21,30 €
- 62
„Gambas am Spieß“
Beste Jumbo Gambas, grüner Salat, Zitrone und Folienkartoffel / Skewered king prawns – of the best king prawns skewered & grilled to perfection with lemon juice served with green salad & baked potato 20,50 €
- 63
Heute frisch vom Markt!
Fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Frisch-Fisch-Empfehlung von heute! Tagespreis / Fresh Catch of the day! Ask your waiter for today's best catch. Market prices apply!
-

Fleischlose Spezialitäten / Meatless offerings

- 70
„Gemüse-Burger“
Frisch zubereitete Gemüsefrikadelle, mit geschmolzener Käse, serviert in einem Sesambrötchen mit Eisbergsalat, Zwiebeln und Fleischtomaten mit Kartoffelbeilage nach Wahl / Freshly prepared vegetable pattie, smothered in cheese, served in a sesame bun with iceberg lettuce, sliced tomato, onion & your choice of potatoes 9,90 €
- 71
Gemüse-Teller
Frisches Gemüse gebraten, mit Mozzarella überbacken, dazu Baked Potato mit Sauerrahm / Sauteed seasonal vegetables baked potato & sour cream 9,90 €
- 72
Pasta
„Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet“ / Tagliatelle served with strips of chicken fillet 8,80 €
- 73
„Nudelpfanne mit Lachs“
Penne Rigatoni mit frischen Lachsstücken / Penne rigatoni with strips of grilled salmon 9,90 €
-

Salate / Salads

- 74
„Salat Belle Saison“
Frischer bunter Salatteller mit gegrillten Scampis und frischen Champignons / „Seasonal salad mix“ Fresh mix of seasonal salad with grilled scampi & fresh mushrooms 10,80 €
- 75
„Salat DIY“
Bunter Salat der Saison mit Beilage nach Wahl: Gegrilltes Putensteak, Lachsstreifen oder Hähnchenbrustfilet / „DIY Salad“ Mixed seasonal salad topped with your choice of: Grilled salmon, chicken breast, turkey steak 10,50 €
- 76
„Bunte Salatplatte“
Salat der Saison, Thunfisch, Oliven, Ei und Zwiebeln / „Tuna fish, salad“ – fresh seasonal salad mix with tuna fish olives, egg & sliced onions 9,90 €
-

Perfekte Partner Wählen Sie Ihre Beilagen

/ Choose your own side orders

130

Baked Potato mit Sauerrahm bzw. Butter oder **Pommes Frites**

/ Baked potato with sour cream, or
butter, French fries

2,50 €

131

Gemischter Salat Spezial

Besteht zur Hälfte aus knackigem Eisbergsalat
und frischen Salaten der Saison. In Verbindung
mit den Gerichten 100–107 sind Nachbestel-
lungen, für die jeweils bestellende Person zum
eigenen Verzehr kostenlos / Mixed salad,
half of it contains iceberg lettuce & fresh
seasonal salad

3,60 €

Beilagen / More side orders

132

Bratkartoffeln Die deutsche Kult-Kartoffel mit frischem Rosmarin

/ Baked potatoes, a German cult – try
it with fresh rosemary

2,80 €

133

Sauté Potato

/ Sauté potatoes

2,80 €

147

Kroketten

/ Potato croquettes

2,90 €

149

Butterreis

/ Butter Rice

2,50 €

134

Maiskolben **geröstet in Butter**

/ Corn on the cob dripping in butter

3,20 €

135

Maissalat Eine gold-süße knackige

Versuchung / Sweet corn salad – a golden
crunchy delight

3,80 €

136

Grüner Salat

/ Green salad

3,20 €

137

Tomatensalat Frisch & gesund!

/ Tomato salad – freshly sliced tomatoes
tasty & healthy

3,80 €

138

Tagesgemüse

/ Vegetable of the day – ask your waiter

3,50 €

148

Grüne Bohnen

/ Green Beans

3,50 €

140

Champignons in Butter **gedünstet** frisch und lecker

/ Sautéed mushrooms in butter

4,30 €

139

Broccoli in Butter

/ Broccoli in butter

4,20 €

142

Champignons in Rahmsauce

/ Fresh mushrooms in cream sauce

3,10 €

141

Gedünstete Zwiebeln

Perfekt für oben drauf!

/ Fried onions perfect as a topping

1,80 €

144

Madagaskar Pfeffersauce

/ Madagascar peppercorn sauce

1,90 €

143

Sauce Béarnaise

/ Sauce Béarnaise

1,90 €

146

Portion Kräuterbutter

/ Herb butter portion

1,30 €

145

Portion Sauerrahm

/ Portion of sour cream

1,90 €

Getränke, die nicht nur den Durst zufrieden stellen

 / Drinks to quench your thirst ...

Das Besondere im Kleinen Steakhaus: Täglich ab 18 Uhr laden wir alle Gäste auf einen Sherry-Aperitif ein. Oder probieren Sie etwas aus unseren Aperitif-Empfehlungen:

300

Martini 5 CL
Bianco oder Rosso serviert mit Eis
/ Martini bianco or rosso on the rocks 3,60 €

301

Campari on the rocks 5 CL
mit Orangensaft oder Soda
/ Campari on the rocks with orange
juice or soda 3,60 €

302

Sherry 5 CL Tio Pepe, trocken
/ Sherry, dry 3,90 €

303

Sherry vom Fass 5 CL
/ Sherry on trap 2,20 €

304

Sandemann 5 CL
/ Sherry, medium dry 3,60 €

305

Portwein Tawny Sandemann 5 CL
/ Port wine 3,60 €

306

Kir Royal 0,1 L
Creme de Cassis, trockener Sekt
/ Creme de Cassis, sparkling wine, dry 3,80 €

299

Prosecco 0,1 L
/ Sparkling wine 3,00 €

307

Wenn in Köln, dann ...
Kölsch „Sion Kölsch“ 0,25 L
/ When in Cologne do as the Kölner
does Beer: „Sion Kölsch“ 0,25 L 2,20 €



308

Wenn es Pils sein soll, dann ...
Radeberger 0,3 L
/ When its a Pils you want ...
Beer: „Radeberger“ 0,3 L 2,50 €



309

Hefeweizenbier „Weißenstephan“
0,3 L / Beer brewed from wheat 2,70 €



„Cocktails“

Schauen Sie doch mal auf den Cocktail-Aufsteller, da finden Sie unsere neuesten Angebote! / Look on our table tents for the latest offers!

Wein gehört dazu ...

Entscheiden Sie aus unserer exzellenten Weinkarte!

/ Wine is a must and to help we have an excellent cellar selection. Ask your Waiter!

Alkoholfreie Ecke / Non-alcoholic

310	 & Co 0,3 L Coca Cola, Cola light, Fanta	2,50 €	313	Kandi Malz 0,33 L / Malt beer	2,20 €	317	Ananassaft 0,2 L / Pineapple juice	2,70 €
311	Wasser / Water		312	Bier auch alkoholfrei Clausthaler FL 0,33 L / Beer non-alcoholic	2,50 €	318	Maracuyasaft 0,2 L / Passion fruit nectar	2,70 €
	Apollinaris Classic 0,25 L	2,30 €				319	Johannisbeersaft 0,2 L / Blackcurrant juice	2,70 €
	Apollinaris Classic 0,75 L	4,80 €				320	Tomatensaft 0,2 L / Tomato juice	2,70 €
	Apollinaris Silence & Normal 0,25 L	2,30 €				321	Orangensaft frisch gepresst 0,2 L / Freshly squeezed orange juice	3,90 €
	Apollinaris Silence & Normal 0,75 L	4,80 €				322	Tonic & Bitter Lemon 0,2 L	2,90 €
								

Hot Stuff

323	Latte Macchiato	2,60 €	324	Espresso	2,00 €
325	Capuccino	2,40 €	326	Espresso, doppelt / Double Espresso	2,90 €
327	Kaffee / Coffee	2,00 €	328	Verschiedene Sorten Tee / Various tee flavours ask your waiter	2,00 €
329	Milchkaffee / half & half	2,60 €			
