



SPEISEKARTE

Sülbecker Krug

Restaurant | Weinbar | Steaks

10
26

Steaks aus dem 800°Grad Ofen

„DER MÄNNLICHE“

Die feinen Fettäderchen des Rib Eye Steaks machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Der Favorit der männlichen Steakgenießer.

New Zealand Silver Farm Entrecôte (300g) aus unserem

800°Grad-Ofen

47,50 €

„DER FEINSCHMECKER“

Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist. Etwas fester im Biss.

Australian Grain Feed Flanksteak (250g) aus unserem

800°Grad-Ofen

46,50 €

„DER ZARTE“

Das Rückenstück mit der amerikanischen Bezeichnung Tenderloin ist DAS zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.

Australien Grain Feed Filet (225g) aus unserem

800°Grad-Ofen

48,50 €

„DER WÜRZIGE“

Flanksteak, in unserer „Spicy“ Marinade eingelegt und mit „Bone suckin Sauce“ glasiert. Würzig und etwas fester im Biss.

Australian Grain feed Flanksteak (250g) aus unserem

800°Grad-Ofen

46,50 €

„U.S. Marmorsteak“

Ein schön marmoriertes Stück aus dem Rücken, welches mit 21 Gewürzen (Canjun Style, leicht scharf) „paniert“ und dann ganz scharf angebraten wird, bis es fast schwarz ist.

Die dabei entstehende Kruste hält den Fleischsaft im inneren und gibt dem Fleisch dabei ein unvergleichliches Aroma.

Südamerikanisches Entrecôte 1 lbs (ca. 456 g)

schwarz & scharf gebraten

49,50 €

Alle Steaks werden mit
Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Caesar Salat serviert

Extra's :

Pommes 4,50 €

Bratkartoffeln/Süßkartoffelpommes 5,00 €

Trüffelmayonnaise 3,00 €

Unsere Menüs

„Sülbecker Steak Menü“

„Beef Tatar“ klassisch angemacht dazu Steinofenbrot
Gurke | Kapern | Eigelb | Zwiebel | Cognac

Hausgemachte Kalbsmaultasche
Rote Zwiebel | Trüffeljus

Australisches Filetsteak aus unserem 800°Grad-Ofen
Kräuterbutter | Caesar Salat | Knoblauchbaguette

Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und
gebrannten Kürbiskernen

75,00€

„Menü Heimat“

Schaumburger Hochzeitssuppe

„Sülbecker Krüstchen“

Schnitzel vom Landschwein | Champignon-Rahmsauce
geröstetes Bauernbrot | Spiegeleier | Pommes Frites

Rote Beerengrütze | Vanilleeis

37,00€

Alles Vorweg

<i>Schaumburger Hochzeitssuppe</i>	7,50€
<i>Gebackene „Pulled Pork“ Praline Cole Slaw Chipotle Mayo</i>	11,00€
<i>„Bao Buns“ mit Knuspergarnelen Avocado Mangosalsa</i>	12,00€
<i>„Garnelen aus dem Ofen“ Wildfang Garnelen Kirschtomate Chili Knoblauch Olivenöl</i>	16,00€
<i>„Muhammara“ (pikanter Paprika-Walnuß Dip) Ziegenfrischkäse karamellisierte Walnüsse Granatapfel Naan Brot</i>	15,00€
<i>„Sashimi Salat“ Lachs und Thunfisch Sashimi Wildkräutersalat Asia Mayo Krupuk</i>	19,00€
<i>„Tataki vom Yellow Fin Tuna“ Kurz gegrilltes Thunfischfilet Avocado Salsa Teriyaki Sauce Togarashi</i>	24,00€
<i>„Beef Tatar“ Tatar vom Rinderfilet klassisch angemacht dazu Gaues Steinofenbrot Gurke Kapern Eigelb Zwiebel Cognac</i>	22,00€

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten, nur EC Karten!

Hauptgänge

„BBQ Baby Back Ribs“ (Spare Ribs)
Barbecue Sauce | Cole Slaw | Pommes

22,50€

„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“
Rotweinjus | Röstzwiebel | Butterspätzle | gemischter Salat

28,50€

Rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak
Pfefferrahmsauce | Bohnencassoulet | Bratkartoffeln

32,50€

„Sülbecker Krüstchen“
Schnitzel vom Landschwein | Champignon-Rahmsauce
geröstetes Bauernbrot | Spiegeleier | Pommes Frites

27,50€

Original „Wiener Schnitzel“ vom Peters Farm Kalb
Bratkartoffeln | Gurkensalat | Wildpreiselbeeren

Klein
Groß

42,50€

46,50€

Tortiglioni in pikanter Thaisauce mit
gebratenen Black Tiger Garnelen | Frühlingslauch | Kirschtomaten

24,50€

„Sylter Fischpfanne“
Gebratene Fischfilets | Garnelen | körnige Senfsauce | Bratkartoffeln

27,50€

Gebratenes Petersfischfilet
Pfifferlinge | Beurre Blanc | Spaghettini | Schnittlauchöl

29,50€

Hausgemachte Trüffelravioli | Ziegenfrischkäse | Parmesan | Trüffel

24,50€

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten, nur EC Karten!

Dessert

„Das kleine Dessert“ (Passt immer !!!)

Gebackene Apfeltäschchen Apfelragout Vanillesauce Zimteis	7,50€
Espresso Affogato „SK Style“ Espresso Vanilleparfait Amarettini	9,00€
Crème Brûlée Salzkaramelleis	11,00€
Griechisches Joghurt Eis mit karamellisierten Oliven und Honig	9,00€
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und gebrannten Kürbiskernen	7,50€
Zitronen Sorbet mit Prosecco aufgefüllt	7,50€
Portion Hausgemachte Pralinen	8,00€
Dessertwein Hanepoot Jerepigo 5cl	8,00€

Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten,
nur EC Karten!

Sämtliche 14 unten genannten Allergene können in Spuren, in all unserer Speisen / Getränke enthalten sein. Auf Wunsch reichen wir Ihnen eine Extra Karte
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Die 14 Hauptallergene: 1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse), 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen,
14. Weichtier

Sülbecker Krug

Restaurant | Weinbar | Steaks

Mindener Strasse 6
31688 Nienstadt

Telefon: 0 57 24 / 39 92 550
www.suelbeckerkrug.de
suelbeckerkrug@gmx.de

Küchenöffnungszeiten:
Montag , Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Donnerstag bis Samstag 18.00 - 21.00 Uhr
Sonntag 17.00 - 20.00 Uhr

