

# EL RODIZIO

RODIZIO - ALL YOU CAN EAT immer FREITAG & SAMSTAG ab 17:00 UHR



JEDEN DONNERSTAG T-BONE TAG dazu Pommes, 0,4l Radeberger oder 0,2l Wein

## Starters

<b>Soljanka á la Rodizio</b>	5,-€
<b>Tagessuppe</b> wechselndes Angebot	5,-€
<b>Knoblauchbrot</b> mit Tomaten-Chimichurri	5,-€
<b>Pimientos de Padrón</b> kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	7,-€
<b>am Spieß flambierte Chorizo</b> mit Spiritus am Tisch flambierte milde Paprikawurst	7,-€
<b>Piri Piri Gambas/Hähnchen/Rind</b> wählen Sie zwischen Gambas, Rind oder Hähnchen, in Weißweinsahnesauce	9,-€
<b>Burratta</b> auf Rucola und Kirschtomaten, mit frischem Basilikumpesto und Croûtons	10,-€
<b>Carpaccio</b> vom Rind, mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu Balsamico und Olivenöl	11,-€
<b>3 Gebratene Gambas</b> mit Aioli	14,-€
<b>Tatar vom Rind</b> mit einem Eigelb, Kapernäpfel, Dijonsenf, gehackte rote Zwiebeln und Gewürzgurken	14,-€

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Baguette.

## Butter/Dip's/Saucen

Kräuterbutter, Aioli, BBQ	2,20 €
Sauerrahm, Pirinaise	2,20 €
Piri Piri (scharf oder extra scharf)	3,00 €
Kräuter Chimichurri	3,00 €
Tomaten Chimichurri	3,00 €
Pfeffersauce, Sauce Béarnaise	3,00 €

## Beilagen

Knoblauch - Kartoffeln	4,-€
Rustikale Pommes	4,-€
Maispommes	5,-€
Süßkartoffelwedges	5,-€
Süßkartoffelstampf	4,-€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,-€
Rahmchampignons mit Zwiebeln	4,-€
Pfannengemüse	5,-€
Grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	4,-€
Wilder Brokkoli	5,-€
Rahmspinat	5,-€
Spinat - Speck - Salat	5,-€
Tomaten - Zucchini - Gemüse	5,-€
Zwiebelringe frittiert	4,-€
Kleiner gemischter Salat	6,-€
Großer gemischter Salat	10,-€

## Salads

<b>Salat Hähnchen</b>	16,-€
gemischter Salat mit gebratenen roten Zwiebeln, Champignons und Hähnchenstreifen	
<b>Salat Rind</b>	18,-€
gemischter Salat mit gebratenen roten Zwiebeln, Mais und rosa gebratenen Tranchen vom Rindersteak	

<b>Salat Gambas</b>	18,-€
gemischter Salat mit Kirschtomaten und gebratenen Gambas	

<b>Salat Lachsforellenfilet</b>	18,-€
gemischter Salat mit Kirschtomaten und gebratenem Lachsforellenfilet	

## Steaks vom Lavasteingrill

<b>Rumpsteak</b> mit Fettrand - Sirloin	250g	26,-€
<b>Entrecôte</b> - Rib-Eye	250g	27,-€
<b>Rinderfilet</b> - Filet Mignon	200g	34,-€
Je weitere 50g Rumpsteak	5,00 €	
Je weitere 50g Entrecôte	5,00 €	
Je weitere 50g Rinderfilet	8,00 €	

## Unsere TOP Steaks

### Dry Aged Steaks

von der Simmentaler Färse - ca. 21 Tage gereift

<b>New York Cut</b> - Rumpsteak am Knochen	500g	44,-€
	600g	53,-€
	700g	62,-€
<b>Prime Rib</b> - Entrecôte am Knochen	600g	53,-€
	700g	62,-€
	800g	72,-€
<b>T-Bone</b> - kleines Filet & Rumpsteak am Knochen	550g	54,-€
	650g	64,-€
<b>Porterhouse</b> - großes Filet & Rumpsteak am Knochen	600g	63,-€
	800g	85,-€

### Tomahawk Steak ca. 1kg

21 Tage gereift

85,-€

Die Besonderheit des Tomahawk Steaks ist der lange Knochen, an welchem sich das Rib-Eye/Entrecôte befindet. Dieser verleiht dem Steak zum einen seinen Namen, da es der alten Waffe der Indianer gleicht und zum anderen gibt er dem Steak einen intensiven, aromatischen und zarten Geschmack.



## Espetadas

Espetadas sind auf Lavastein gegrillte Spieße, welche wir mit Pfannengemüse und rustikalen Pommes servieren.

### wählt zwischen:

mariniertem Tofu	15,-€
mariniertem Schweinefilet	17,-€
mariniertem Lammfleisch mit Käse gefüllt	19,-€
Hähnchenbrust und Speck umwickelt	20,-€

## Ribs/Burger/Scharf

<b>Ribs</b> ca. 500g	15,-€
ca. 1kg	25,-€

dazu BBQ und rustikale Pommes

<b>Black Angus Burger</b>	15,-€
ca. 200g Rinderhackfleisch vom australischen Rind	

<b>Veganer Burger</b>	16,-€
Beyond Meat	

Alle Burger sind bestrichen mit Burgersauce, belegt mit Salat, saurer Gurke und roten Zwiebeln, dazu rustikale Pommes.

### Piri - Piri Pfanne (Vorsicht scharf!)

in einer Piri - Piri - Weißweinsahnesauce, und roten Zwiebeln, dazu Tagliatelle oder Süßkartoffelstampf

### wählt zwischen:

Hähnchen	16,-€
Rind	18,-€
Gambas	20,-€

## Klassiker

<b>Maishähnchenbrust</b>	20,-€
an Tomaten - Zucchini Gemüse dazu Tagliatelle mit Basilikumpesto und Parmesan	

<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b>	22,-€
an gegrilltem wilden Brokkoli und Süßkartoffelstampf	

<b>Bitoque Portugues</b>	26,-€
Rindersteak, serviert mit gegrillten Zwiebeln, Spiegelei, Pfannengemüse und Knoblauch - Kartoffeln	

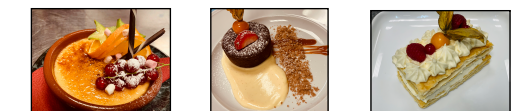
<b>Pfeffersteak</b>	27,-€
Rindersteak, serviert mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und einem kleinen Salat	

<b>Steak "Diane"</b>	28,-€
Rindersteak mit Rahmchampignons und Süßkartoffelstampf	

<b>Surf &amp; Turf</b>	34,-€
ca. 160g Rinderfilet und ein gebratener Gamba an gegrilltem wilden Brokkoli und Knoblauch - Kartoffeln	

<b>Lammkotelettes</b>	28,-€
an grünen Bohnen, mit Knoblauch - Kartoffeln und Kräuterbutter	

## Dessert



<b>Crème Brûlée</b>	5,-€
karamellisierte Eiercrème	

<b>Schokosoufflé</b>	5,-€
an Bourbon Vanilleeis mit salzigem Karamelkern	

<b>Mille-feuille</b>	6,-€
Schichtdessert aus Blätterteig mit Diplomatencreme und frischen Beeren	