

Vorab ein **Carpaccio?** 9,75 €

Die Erfindung des Venezianers Giuseppe Cipriani hat auch nach sechzig Jahren ihren Reiz noch nicht verloren. Bei uns erhalten Sie hauchdünne Rindfleischscheiben mariniert mit ein paar Spritzern Zitronensaft (oder Balsamicoessig), Olivenöl, Salz und Pfeffer an einem kleinen Salatbouquet in Balsamicodressing, gekrönt wird das Ganze mit gerösteten Pinienkernen und Spänen vom frischen Parmesan, zwei Scheiben Baguette dazu und guten Appetit!

Oder einfach ein **kleiner gemischter Salat** 2,50 €

frische Blattsalate mit z.B. Gurke, Paprika und Tomate, je nach Angebot, angemacht mit einem leichten Joghurtdressing.

Das gleiche als **Doppelter Salat** – soll ja gesund sein 4,80 €

Wenn's heiß sein soll dann gibt es ja noch die klassische **Kraftbrühe** 4,00 € mit Nudeln und Gemüsestreifen, wenn Sie Glück haben ist auch Fleisch drin.

Eine frische **Tomatensuppe** ist sicher keine schlechte Wahl 4,00 € prall gefüllt mit Tomaten und Kräutern, obendrauf ein Klacks Sahne

Dann wäre da noch die nicht mehr wegzudenkende **Zwiebelsuppe** 4,20 € mit reichlich Zwiebeln, Weißwein und auch hier natürlich viele Kräuter. überbacken wird das Süppchen mit Gouda Käse auf einer Scheibe Baguette

Großer Hunger? Alle Suppen in der großen Tasse als **Sattmacher** für 2,50 € mehr.

Jetzt gibt's **Vitamine:**

Großer Salatteller, eigentlich der doppelte Salat von oben, auch hier mit wechselnden Beigaben wie Gurken, Paprika und Tomaten, angemacht mit unserem leichten Joghurtdressing, und jetzt kommt's:

dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, dann wird's ein **Fitnesssteller** 8,80 €

Mit den **Streifen** von einer **gebratenen Hähnchenbrust** 8,85 €

kann man den Salat natürlich auch genießen
gerne bestellt und dann auch gegessen werden die

mit Käse gefüllten Peperoni 8,80 €

zu guter letzt können Sie auch **Thunfisch** zum Salat bestellen, 8,80 €

dann ist der Salat allerdings mit **Kartoffel-Schnittlauchdressing** angemacht

Wenn es **vegetarisch** sein soll


haben wir **Gemüseplätzchen** mit Champignonrahmsauce für Sie vorbereitet 8,75 €

Für Freunde des heißen Erdapfels:

Ofenkartoffel an den schon öfters erwähnten Blattsalaten in Joghurtdressing gefüllt mit:

 **Sauerrahm**

 **Kräuterbutter**

 **Tzatziki**



5,85 €

5,85 €

5,85 €

Alles in allem mehr als eine Vorspeise

Jetzt kommen wir zu den gebratenen Köstlichkeiten

Jetzt kommen wir zu den gebratenen Köstlichkeiten

Für die Rumpsteaks schneiden wir ca. 200 Gramm schwere Stücke aus dem Roastbeef, beim braten verliert das Fleisch immer an Gewicht und hat daher medium gebraten noch ca. 160 Gramm Gewicht auf dem Teller. Wenn Ihnen das zu wenig ist, können Sie Ihre Steaks auch vergrößern.

An vorderster Stelle kommen hier die zarten und frischen Steaks vom argentinischen Angusrind. Durch die feine Maserung mit einem angemessenen Fettgehalt entfaltet sich der volle Geschmack dieses stressfrei lebenden Freilandrindes

Das **Rumpsteak** haben wir mit verschiedenen Beilagen im Angebot:

Rumpsteak Madagaskar	23,95 €
grüne Pfeffersauce, Speckbohnen und Wedges	
Rumpsteak Schmorzwiebeln	22,95 €
mit grünen Pfefferkörnern geschmort, Röstkartoffeln und Salat.	
Rumpsteak Haushofmeister	21,95 €
Kräuterbutter, Kresse, Pommes Frites und Salat.	
je 100 Gramm Rumpsteak mehr berechnen wir	7,50 €

ein Steak mit viel Geschmack und wenig Fett ist das **Hüftsteak**, wir schneiden das **Hüftsteak** auf 250 Gramm Rohgewicht

Hüftsteak Madagaskar	15,95 €
grüne Pfeffersauce, Speckbohnen und Wedges	
Hüftsteak Schmorzwiebeln	14,95 €
mit grünen Pfefferkörnern geschmort, Röstkartoffeln und Salat.	
Hüftsteak Haushofmeister	13,95 €
Kräuterbutter, Kresse, Pommes Frites und Salat.	
je 100 Gramm Rinderhüfte mehr berechnen wir	4,50 €

Das beste Stück ist die Lende oder auch **Rinderfilet**, das Beste vom Rind, unschlagbar zart, saftig und aromatisch.

Rinderfilet Madagaskar	24,95 €
grüne Pfeffersauce, Speckbohnen und Wedges	
Rinderfilet Schmorzwiebeln	23,95 €
mit grünen Pfefferkörnern geschmort, Röstkartoffeln und Salat.	
Rinderfilet Haushofmeister	22,95 €
Kräuterbutter, Kresse, Pommes Frites und Salat.	
je 100 Gramm Rinderfilet mehr berechnen wir	8,50 €

Noch mehr aus der Pfanne und vom Grill:

Dass wir uns für keine Schweinerei zu schade sind kann man jetzt sehen:

Bei unseren **Schnitzeln** merkt man sofort, dass wir sie selber herstellen. Die mageren und dünnen Scheiben vom Schweinerücken werden mit einer lockeren Panade für Sie gebraten.

wählen Sie dazu eine **Champignonrahmsauce** mit Pommes Frites **10,80 €**

sehr zu empfehlen ist auch das **Zigeunerschnitzel** mit einer Paprikasauce, auch dazu gibt es Pommes Frites **10,50 €**

mit Pilzen in dunkler Sauce und Pommes servieren wir das **Jägerschnitzel** **10,85 €**

für unentschlossene gibt's dann den **jagenden Zigeuner**, von beiden etwas, ½ Jäger- und ½ Zigeunersauce mit Pommes Frites **10,75 €**

ganz ohne Sauce ist dafür das **Schweizer Schnitzel**, dafür mit gekochtem Schinken und viel Käse überbacken, dazu gibt es Rösti-Ecken **10,25 €**

Sie können die Schnitzel auch wie die Steaks bekommen, z.B. **Madagaskar** **10,95 €**

oder auch mit der Garnitur **Schmorzwiebeln**, wenn Sie wünschen auch ohne die lockere Panade gebraten. **10,15 €**

Für Freunde des Filets bieten sich auch die **Schweinemedallions** an, frei von Fett und Sehnen, aber dennoch saftig.

Mit frischen geschmorten **Champignons und Zwiebeln** dazu erhalten Sie Kroketten, **14,05 €**

oder auch überbacken mit **Tomate, Spinat und Käse**, serviert auf Rösti-Ecken, eine Auswahl die keine Wünsche übrig lässt. **13,75 €**

„Last but not least“, wie der Brite sagen würde, kommt nun der Schweinerücken. Bevor wir ihn in für die Schnitzel in dünne Scheiben geschnitten haben, konnten wir noch einige schöne **Schweinerückensteaks** für Sie retten. Als Beispiel sei hier das

Schweinerückensteak Madagaskar genannt, **12,00 €**
genau wie die anderen Steaks kann man auch hier zwischen den verschiedenen Garnituren wählen um genau den eigenen Geschmack zu treffen.

Die Schnitzel und die Medallions bieten wir auch als **halbe Portion** an und für den großen Appetit kann man auch überall noch ein Schüppchen **XL oder XXL** drauf legen.

100 Gramm Schnitzel mehr gibt's für **2,55 €**

100 Gramm Medallions für **3,60 €**

und **100 Gramm** mehr **Schweinerückensteak** braten wir für **3,10 €**

Das war's aber noch nicht, hier kommt noch mehr!

Ohne **Fisch** ist eine Speisekarte nur halb so viel wert und auch **Geflügel** darf nicht fehlen. Sogar die Liebhaber von **Lammfleisch** haben eine kleine Ecke bekommen.

Lachs aus den Fjorden Norwegens, gebraten und **auf grünen Bandnudeln** in Kräutersahne angerichtet, dazu ein gemischter Salat **13,85 €**

Vom **Zander** das **Filet**, zubereitet nach **Müllerin** Art, in Olivenöl und Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salat **15,50 €**

Vom **Hähnchen** das **Brustfilet**, besonders zart und fettarm, belegt mit Broccoli und Sauce Hollandaise, **überbacken** mit Gouda, dazu Rösti-Ecken **12,30 €**

Vom **Hähnchen** das gleiche Stück in **Streifen** geschnitten, mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Sauce **Choron** mit Gouda Käse überbacken **11,40 €**

Mit einer Mailänder Panade wird die **Hähnchenbrust** zu **Piccata**, diese Panade besteht aus geriebenem Parmesankäse und Weißbrot, dieses richten wir mit grünen Bandnudeln und Tomatensauce an. Dazu, wie so oft, ein Salat. **11,40 €**

Vom **Lamm** verwenden wir das **Roastbeef** von Südamerikanischen Lämmern, dieses **Lammrückenfilet**, rosa gebraten, bieten wir Ihnen **überbacken** mit einer Kräuter-Knoblauchkruste dazu reichen wir Speckbohnen und gratinierte Sahnekartoffeln **18,35 €**

Früher war alles besser? Mal probieren!

Das **Blutwurstgröstl**, ein Klassiker aus Bayern, Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, gebraten mit Blutwurst „umschmolzen“ und an den schon oft erwähnten Blattsalaten in Joghurtdressing serviert. **6,95 €**

Schon immer in Westfalen zu Hause – so wie wir –, der **Schinkenteller**, roher und gekochter Schinken auf Steinofenbrot mit zwei Spiegeleiern. **7,20 €**

Der **Camembert** geht eigentlich immer, ob als Vorspeise, Hauptgang und sogar als Dessert, mit gebackener Petersilie, Preiselbeeren, Weißbrot und Butter **5,65 €**

„Tief im Westen, wo die Sonne verstaubt“, da kommt der Künstler her, der über die Currywurst schon 1982 ein Lied gesungen hat, hier in Bochum ein muss.

Im Stammhaus Abel gibt es **Torstens Currywurst**, eine große Bratwurst vom örtlichen Metzger mit unserer (Torstens) selbstgemachten Currysauce, dazu Pommes Frites und Mayonnaise **7,70 €**

Die **kleine** Version der **Currywurst** besteht dann aus 4 kleinen Nürnberger Röstbratwürstchen, sonst bleibt alles wie oben **5,15 €**

Wenn wir die **Nürnberger Bratwürstchen** schon mal da haben, können Sie diese auch mit Röstkartoffeln an Blattsalaten bekommen **4,65 €**

Jetzt reicht's aber erst mal, bis auf die Sonderkarten haben Sie jetzt alles gelesen, oder? Viele der Gerichte gibt es auch als $\frac{1}{2}$ **Portion zum $\frac{3}{4}$ Preis.**