

GASTHAUS

Zum Hannes

Seit über 65 Jahren wird die Gaststätte „Zum Hannes“ als Familienbetrieb mittlerweile in der 4. Generation geführt. Beste argentinische Rumpsteaks sowie frisch gezapftes Bitburger und Benediktiner Weizen vom Fass, dazu erlesene Liköre runden unser Angebot ab.

Speisekarte

GASTHAUS

Zum Hannes

Herzlich Willkommen und Guten Appetit!

Fleisch

Argentinische Rumpsteaks

Der Anfänger	ca. 200 g	25,- €
Der Angeber	ca. 300 g	30,- €
Der Halbstarke	ca. 400 g	35,- €
Dat Mennche	ca. 500 g	40,- €
Der Big Boss	ca. 600 g	45,- €
Der Unbestechliche	ca. 999 g	64,- €

Steaks aus der Heimat

(Jungbulle aus Westerwald, Eifel, Taunus)

Filet Steak (leicht rare gebraten)	ca. 200 g	31,- €
	ca. 300 g	41,- €
	ca. 400 g	51,- €
	ca. 500 g	61,- €
Rib-Eye Steak (Entrecôte) (deutsche Färsen)	ca. 300 g	29,- €
	ca. 400 g	34,- €
	ca. 500 g	39,- €

Unsere Garstufen:
Bleu | Englisch | Rare | Medium | Medium Plus | Durch

Hannes-Teller

1 Arg. Rumpsteak	ca. 400 g	
und 1 gr. Schnitzel	ca. 200 g	49,- €

Deutsches Roastbeef

Roastbeef (mit Fettrand)	ca. 300 g	28,- €
	ca. 400 g	33,- €
	ca. 500 g	38,- €

Australische Steaks

Australian Beef (mit Fettrand/Spezialcut)	ca. 500 g	48,- €
---	-----------	--------

Lamm

Lammhüfte aus Neuseeland	ca. 180 g	22,50 €
	ca. 360 g	29,50 €
	ca. 540 g	36,50 €

Schnitzel Wiener Art

Kleines Schnitzel	ca. 100 g	11,50 €
Großes Schnitzel	ca. 200 g	17,50 €
Cordon Bleu (Nach Wiener Art, gefüllt mit Käse und Schinken)	ca. 250 g	21,50 €

Zu allen Steaks und Schnitzeln wird Brot und ein kleiner Beilagensalat³ gereicht, sowie bei den Steaks zusätzlich geschmorte Zwiebeln und Kräuterbutter. Weitere Beilagen wählen Sie bitte selbst.

Vorspeise

Carpaccio ca. 100 g 12,- €
Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Salate

Großer bunter Salatteller³ 11,- €
Grüner Salat, Möhren, Mais, Gurken, Tomaten, Paprika, Hausdressing

Gemischter Salatteller³ 18,- €
mit wahlweise Rinderfilet, Rumpsteak-Streifen oder Schnitzel

Seniorenteller

Arg. Rumpsteak (ca. 150 g) 16,- €

Zwei Rinderfiletmedaillons (ca. 150 g) 21,- €

Kinderteller (bis 12 Jahre)

„Der Einsteiger“ – Argentinisches Rumpsteak (ca. 150 g) mit Pommes 14,- €

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites 8,- €

Chickennuggets mit Pommes Frites 7,- €
(Hausgemacht aus zartem Hähnchenfleisch)

Was Süßes zum Schluss

Kürbiskern-Parfait – Selbstgemachtes Kürbiskern-Eis mit Schokoladen-Sauce 3,50 €

Westwood Ice Cream – „Cookie“ 3,50 €

Westwood Ice Cream – „Irish Whiskey Cream“ 3,50 €

Beilagen

Pommes Frites 3,50 €

Ofenkartoffel mit Dip 4,50 €

Hausgemachte Kartoffelspalten 4,50 €

Grillgemüse (Paprika, Zwiebeln, Möhren, grüne Bohnen, Zucchini, Champignons) 8,50 €

Geschmorte Bohnen (mit Speck und Zwiebeln) 3,50 €

Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) 4,50 €

Ketchup oder Mayonaise 0,50 €

Hausgemachter Schmand-Dip 1,- €

Hausgemachte Pfeffersoße 3,50 €

Pommes Frites 3,50 €
mit Ketchup und/oder Mayonaise

Klitzekleine Salatbeilage 1,50 €

Kleines Magnum classic 1,00 €
(Vanille-Eis mit knackiger Milkschokolade)



Allgemeine Informationen zu unserem Fleisch

Argentinische Steaks

Weltweit sind Gourmets vom Fleisch südamerikanischer Rinder begeistert, denn Rindfleisch aus Argentinien ist einzigartig im Aroma und Geschmack. Die Rinderrasse „Black Angus“ bildet die Grundlage für den Weltruf dieses Fleisches. Sie ernähren sich fast ausschließlich vom Gras der weiten Weidelandschaften in den Ausläufern der Anden. Zusätzlich erhalten die Rinder in den letzten Monaten eine spezielle Futtermischung aus Mais, Getreide, Heu und Luzerne.

Über das Fleisch auf Ihrem Teller

Wir beziehen unser Fleisch unmittelbar von drei sehr renommierten Großhändlern. Diese Auswahl ist wichtig, da nur Ware, die von mir persönlich gesichtet, betastet und anschließend für gut befunden wurde, in unser Kühlager gelangt. Hier reift das Fleisch zwischen 28 und 35 Tagen bei einem konstanten Vakuumklima von 2°C. Erst wenn Farbe, Struktur und Haptik (das „Fühlbare“) den optimalen Reifegrad belegen, wird das Fleisch als verzehrfähig deklariert. Dafür stehe ich mit meinem Namen. Nach dem Entfernen eventuell vorhandener Sehnen und des Fettdeckels werden von dem nun auf Zimmertemperatur befindlichen Fleisch Stücke geschnitten. Da wir Ihnen stets mindestens die von Ihnen gewünschte Grammzahl servieren, benötige ich ca. 110% Schnitt beim Rohfleisch. Der letzte Schritt, das Grillen und Würzen des Fleisches ist vor allem Erfahrungssache. Sollte aber mal ein Stück nicht so gegart sein, wie Sie es wünschten, einfach melden.

Ihr

Thomas Born

Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe laut ZZuIV von September 2008. Im folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art, Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten könnten, aufgelistet. 1) Farbstoffe E 100-E 180, 2) Coffein, 3) Süßungsmittel, 4) Antioxidationsmittel E 310-E 321, 5) Phenylalaninquelle.