



SPEISEKARTE

Sülbecker Krug

Restaurant | Weinbar | Steaks

07
25

Ferien Special

V O M 2 3 . J U N I B I S 1 8 . A U G U S T

STARTERS

SPICY SALMON

LACHSTATAR /AVOCADO
CHILI / PONZU-NUSSBUTTER

CREAMY ITALIA

BURATA /TOMATENMARMELADE
BASILIKUM

BEEF CARPACCIO

RUCOLA /PARMESAN /BALSAMICO

MAIN

ESPETADA PORCO

GEGRILLTER FILETSPIß / POMMES
CHIMICHURRI / AIOLI

VIENNA CALLING

SCHNITZEL "WIENER ART"
KARTOFFEL-GURKENSALAT/SAUCE TATAR

HAPPY FISH

BUNTBARSCHE /WOKGEMÜSE
TERIYAKISAUCE /BASMATIREIS

WALK LIKE AN EGYPTIAN

FALAFEL BÄLLCHEN /BULGUR-GEMÜSE
JOGHURT-MINZ DIP

SWEET

HONEY GREEK

GRIECHESCHES JOGHURTEIS
HONIG / KARAMELLISIERTE WALNÜSSE

1 GANG MENÜ STARTERS

12€

1 GANG MENÜ MAIN

15€

2 GANG MENÜ STARTER & MAIN

23€

3 GANG MENÜ STARTER & MAIN & SWEET

29€

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 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 47,50 €

„U.S. Marmorsteak“

Ein schön marmoriertes Stück aus dem Rinde, 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 48,50 €

„DER FEINSCHMECKER“

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

Australian Grain Feed Flanksteak aus unserem

800°Grad-Ofen

Ladies Cut 200g 42,50 €

Gentleman Cut 300g 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 aus unserem

800°Grad-Ofen

Ladies Cut 200g 42,50 €

Gentleman Cut 300g 48,50 €

Alle Steaks werden mit
Kräuterbutter, Knoblauchbaguette und Caesar Salat serviert

Extra's :

Pommes 4,50 €

Bratkartoffeln/Süßkartoffelpommes 5,00 €

Trüffelmayonnaise 3,00 €

Unser Heimat Menü

Schaumburger Hochzeitssuppe

„Sülbecker Krüstchen“

*Schnitzel vom hällischen Landschwein | Champignon-Rahmsauce
geröstetes Bauernbrot | Spiegelei | gemischter Salat*

*Lüdersfelder Buttermilchmousse
mit frischen Beeren*

33,00€

Alles Vorweg

<i>Hummerschaumsüppchen Büsumer Krabben weißer Portwein</i>	<i>11,00€</i>
<i>Sülbecker Krug</i>	
<i>Wildkräutersalate Balsamico Tomaten Parmesan Croûtons</i>	<i>11,00€</i>
<i>“ Crispy Shrimp Bao Buns ”</i>	
<i>Gebackene Garnelen Bao Buns Cole Slaw Asia Mayo Jalapenos</i>	<i>16,00€</i>
<i>„Tataki vom Yellow Fin Tuna“</i>	
<i>Kurz gegrilltes Thunfischfilet Avocado Salsa Teriyaki Sauce Togarashi</i>	<i>22,00€</i>
<i>Gebackene Frühlingsrollen von der Ente zweierlei Saucen</i>	<i>15,00€</i>
<i>„Beef Tatar“ klassisch angemacht dazu Gaues Steinofenbrot</i>	
<i>Gurke Kapern Eigelb Zwiebel Cognac</i>	<i>21,00€</i>

Deftig und Lecker

Schaumburger Hochzeitssuppe

7,50€

Bratkartoffeln

Deftige Bratkartoffeln mit einer Schaufel Schinkenwürfel, 3 Spiegeleiern, Gewürzgurke

15,50€

Spare Ribs

Zarte Baby Back Ribs mit BBQ Sauce, Pommes Frites und Cole Slaw

19,50€

„Matjes Hausfrauen Art“

3 Emdener Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln

18,50€

„Fischerschmaus“

Backfisch vom Rotbarsch mit Sauce Tatar und lauwarmen Kartoffelsalat

19,50€

„Königsberger Klopse“

Kalbfleischbällchen in Kapernsauce mit Kartoffelpüree und Roter Bete

22,50€

Hauptgänge

Original "Wiener Schnitzel" vom Peters Farm Kalb Bratkartoffeln Gurkensalat Wildpreiselbeeren	Klein	35,50€
	Groß	42,50€
„Sülbecker Krüstchen“ Schnitzel vom hällischen Landschwein Champignon-Rahmsauce geröstetes Bauernbrot Spiegelei gemischter Salat		27,50€
„Pasta fietto di manzo e funghi“ Tortiglioni al Bronzo in cremiger Champignonsauce mit gebratenen Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Parmesan		24,50€
Gebratenes Wolfsbarschfilet Safranrisotto Hummerschaumsauce wilder Broccoli		28,50€
Gebratenes Filet vom Ji Hao Lachs (kalt geschlachtet) Mediterranes Kartoffelpüree Basilikum		27,50€
Frische gebratene Nordseezunge „Müllerin Art“ (ca.700-800g) Salzkartoffeln Buttersauce Salat		65,00€

Dessert

<i>Espresso Affogato „SK Style“ Espresso Vanilleparfait Amarettini</i>	9,00€
<i>Crème Brûlée Salzkaramelleis</i>	11,00€
<i>Griechisches Joghurteis Karamellisierte Walnüsse Honig</i>	9,50€
<i>Lüdersfelder Buttermilchmousse frische Beeren Crumble</i>	8,00€
<i>Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl und gebrannten Kürbiskernen</i>	7,50€
<i>Zitronen Sorbet mit Prosecco aufgefüllt</i>	7,50€
<i>Portion Hausgemachte Pralinen</i>	8,00€
<i>Dessertwein Hanepoot Jerepigo 5cl</i>	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

