



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 / PONZO-NUSSBUTTER

### CREAMY ITALIA

BURATA / TOMATENMARMELADE  
BASILIKUM

### BEEF CARPACCIO

RUCOLA / PARMESAN / BALSAMICO

## MAIN

### ESPETADA PORCO

GEGRILLTER FILETSPIEß / POMMES  
CHIMICHURRI / AIOLI

### VIENNA CALLING

SCHNITZEL "WIENER ART"  
KARTOFFEL-GURKENSALAT / SAUCE TATAR

### HAPPY FISH

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

## *Deftig und Lecker*

<b>Schaumburger Hochzeitssuppe</b>	7,50€
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Deftige Bratkartoffeln mit einer Schaufel Schinkenwürfel, 3 Spiegeleiern, Gewürzgurke</i>	15,50€
<b>Spare Ribs</b> <i>Zarte Baby Back Ribs mit BBQ Sauce, Pommes Frites und Cole Slaw</i>	19,50€
<b>„Matjes Hausfrauen Art“</b> <i>3 Emdener Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln</i>	18,50€
<b>„Fischerschmaus“</b> <i>Backfisch vom Rotbarsch mit Sauce Tatar und lauwarmen Kartoffelsalat</i>	19,50€
<b>„Königsberger Klopse“</b> <i>Kalbfleischbällchen in Kapernsauce mit Kartoffelpüree und Roter Bete</i>	22,50€

## Hauptgänge

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

Telefon: 0 57 24 / 39 92 550  
[www.suelbeckerkrug.de](http://www.suelbeckerkrug.de)  
[suelbeckerkrug@gmx.de](mailto:suelbeckerkrug@gmx.de)

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

