



*Herzlich willkommen bei Steakhaus An-Gus & Mediterrane,
wo bester Steakgenuss auf mediterrane Lebensfreude trifft!*

*Lassen Sie sich von unseren saftigen
Steaks und mediterranen Köstlichkeiten verwöhnen.
Genießen Sie den Geschmack von hochwertigem Fleisch,
frisch zubereiteten Spezialitäten und einem Hauch von Mittelmeer.*

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt
und freuen uns, Sie kulinarisch begeistern zu dürfen!*

Ihr An-Gus Team



MENU

An-Gus Steak & Mediterran

Starter

Tagessuppe <i>Süßkartoffeln Linsen-suppe</i>	5,90
Kleiner jahreszeitlicher Salatteller <i>mit Croutons und Balsamico-Dressing</i>	5,90
Grosser jahreszeitlicher Salatteller <i>mit Croutons und Balsamico-Dressing</i>	9,90
Dazu nach Wunsch:	
Gegrillte Hähnchenbruststreifen	4,50
Gegrillte Angus-Rindfleischstreifen	6,00
Gegrillte Riesengarnelen -2 Stk.	6,00

Mediterrane Vorspeisen

BBQ-Garnelen auf Avocado-Tatar <i>Mit Chili-Limetten-Marinade & geröstetem Sesam</i>	13,00
Wagyu-Tatar mit confiertem Eigelb <i>Verfeinert mit Kapern, Schalotten & Senfcreme</i>	17,50
Burrata mit Pistazien-Pesto <i>Serviert mit karamellisierten Feigen & Honig</i>	10,00
Gegrillter Oktopus mit schwarzem Knoblauch <i>Auf warmem Kichererbsen-Püree & geräucherter Paprika</i>	19,00
Carpaccio Trio – Rinder- & Rote-Bete-Carpaccio <i>mit Trüffelöl & Parmesanchips</i>	19,00

Steaks

Das rote Fleisch der Rinder aus den Weiten Südamerikas ist bekannt für seine Qualität. Angus Fleisch wird seit jeher für einen ganz besonderen, delikaten Eigengeschmack gerühmt. Nicht umsonst gilt es in den USA als das beste Premium-Rindfleisch. Durch ganzjährige Weidehaltung ist das Fleisch besonders zart und mild im Geschmack.

Rib-Eye

Das Entrecôte, oder auch Zwischenrippenstück, stammt aus dem oberen Rücken des Rindes & ist besonders zart und saftig. Charakteristisch ist das Fettauge.

300 gr.	28,50
400 gr.	38,00
500 gr.	47,50

Rinderfilet

Das Rinderfilet ist das feinste Teilstück vom Rind, sehr zart.

200 gr.(Ladys Cut)	28,00
250 gr.	34,00
300 gr.	38,50
Loquum Beef	68,00

Tranchen vom scharf gegrilltem Rinderfilet in Nussbutter und Kräutern

Rumpsteak

Die Rumpsteaks werden aus dem hinteren Rücken (Roastbeef) geschnitten. Mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack.

200 gr.	23,00
250 gr.	26,50
300 gr.	30,00
Surf & Turf	6,00

Alle Steaks servieren wir auch mit 2 Riesengarnelen

Kräuterbutter

Wir servieren zu jedem Steak Kräuterbutter, zubereitet mit frischen Kräutern und Butter.

So groß wie Sie mögen !!!

Wenn Sie noch größere Steaks haben möchten, erfüllen wir Ihren Wunsch.

Dry Aged Steaks



Unglaublich zarte und aromatische Steaks. 28 Tage am Knochen gereift. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht.

Dry Aged Rumpsteak 300-350 gr. 32,00

Dry Aged Rib Eye Steak 350 gr. 37,00

Dry Aged T-Bone Steak ca. 800 gr. 68,00

Roastbeef und Filet sind von T-Knochen getrennt, der Knochen verleiht dem Steak einen intensiveren Geschmack. Medium Rare gegrillt, tranchiert und auf einem heißen Stein weiter gegart.

Dry Aged Porterhouse Steak ca. 800 gr. 78,00

Großer Filetanteil, ansonsten identisch zum T-Bone Steak. Medium Rare gegrillt, tranchiert und auf einem heißen Stein weiter gegart.

Dry Aged Tomahawk Steak ca. 1100 gr. 88,00

Rib Eye am langen Rippenknochen, Medium Rare gegrillt, tranchiert und auf einem heißen Stein weiter gegart.

Lammkarree Rosa Gegrillt 26,00

Lammfilet 28,00

Surf & Turf 6,00

Alle Steaks servieren wir auch mit 2 Riesengarnelen

Kräuterbutter

Wir servieren zu jedem Steak Kräuterbutter, zubereitet mit frischen Kräutern und Butter.

Aus dem Meer



Gebratener Zander auf Zitronen-Safran-Risotto Zanderfilet 28,00

*mit krosser Haut, gebraten in Olivenöl & Butter
Dazu gegrillter grüner Spargel & geröstete Pinienkerne*

Gegrillter Lachs mit Avocado-Mango-Salsa & Süßkartoffelpüree 28,00

*Saftiges Lachsfilet vom Grill, mariniert mit Limette, Honig & Thymian
Frische Avocado-Mango-Salsa mit Chili & Koriander*

Burger

Trüffel-Wagyu-Burger	22,00
<i>Wagyu-Patty, Trüffel-Mayo, Rucola, karamellierte Zwiebeln & Parmesan</i>	
Angus BBQ Burger	15,00
<i>200 gr. Patty, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten und Cheddar Käse</i>	
Angus BBQ Double Burger	25,00
<i>400 gr. Patty, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten und Cheddar Käse</i>	
Black Angus-Burger mit Feta-Creme	22,00
<i>Gegrilltes Rindfleisch, Feta-Dip, Oliven & rote Zwiebeln</i>	
Chicken Burger	13,00
<i>Hähnchenbrust gegrillt, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten und Cheddar Käse</i>	
Mediterraner Falafel-Burger	12,00
<i>Kichererbsen-Patty, Tzatziki, Tomaten & Rucola</i>	
Alle Burger sind auch mit Pommes als Beilage und 0,2l Getränken nach Wahl erhältlich! +5,00	

Mediterrane Beilagen

(Gemüse)

Gegrilltes Gemüse-Trio	7,00
<i>Zucchini, Aubergine & Paprika mit Rosmarin & Olivenöl</i>	
Grüner Spargel mit Parmesan	7,00
<i>Gegrillt & mit Zitronenbutter serviert</i>	
Geschmorte Fenchel-Orangen-Scheiben	7,00
<i>Mit Honig & Chili veredelt</i>	
Pimientos de Padrón	7,00
<i>Kleine Paprikas mit Meersalz - manche scharf, manche nicht</i>	
Mediterrane Pilzpfanne	7,00
<i>Mit Kräutern, Knoblauch & einem Hauch Balsamico Bianco</i>	

(Sättigung)

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen	7,00
<i>Knusprig & mit Meersalz verfeinert</i>	
Süßkartoffelstampf mit Zitronenbutter	8,00
<i>Cremig & leicht süßlich</i>	
Mediterranes Risotto mit Safran	8,00
<i>Perfekt zu Steak oder Fisch</i>	

Griechische Zitronenkartoffeln <i>Mit Olivenöl, Oregano & Knoblauch im Ofen gebacken</i>	7,00
Kichererbsen-Püree mit Tahini <i>Mediterrane Alternative zu Kartoffelpüree</i>	8,00
Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin <i>Perfekt als Brotbeilage</i>	4,00
Trüffel-Parmesan Pommes	7,00
Steakhaus Pommes	4,50
Süßkartoffeln Pommes	4,50
Beilagensalat	5,50
Kräuterbutter / Trüffel Butter	2,50 / 3,50

Für die Kleinen



Hähnchenschnitzel mit Pommes	10,00
Kinder Burger <i>Crispy Chicken mayo oder Ketchup und Blattsalat</i>	10,00

Mediterrane Saucen & Dips



Trüffel-Parmesan-Creme <i>Intensiver Geschmack von Trüffel & gereiftem Parmesan</i>	3,50
Aioli mit Zitrone & Rosmarin <i>Cremige Knoblauch-Mayonnaise mit mediterraner Frische</i>	3,50
Harissa-Joghurt-Dip <i>Würzig & leicht scharf mit orientalischer Note</i>	3,50
Feta-Kräuter-Creme <i>Cremiger Feta verfeinert mit frischen Kräutern & Olivenöl</i>	3,50
Tapenade (Olivenpaste) <i>Intensiver Geschmack aus schwarzen Oliven, Kapern & Knoblauch</i>	3,50

Dips / Saucen

Ketchup / Mayo	1,00
Joppie	2,50
BBQ	2,50
Sour Cream	2,50
Trüffel Mayo	3,50
Mango-Chili	2,50
Chimichurri <i>mit frischen Kräutern und Olivenöl, passt perfekt zum Grillfleisch</i>	4,00
Pfeffersauce	4,00
Sauce Bernaise	4,00

Dessert

Schokoladen Lava-Kuchen <i>mit Vanilleeis</i>	7,00
Baklava <i>mit Honig und Walnüssen & Pistazieneis</i>	7,00
Zitronensorbet <i>mit Prosecco</i>	7,00
Warme Churros <i>mit Zimt-Zucker Schokoladen & Pistazien Sauce Erdbeereis</i>	8,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Eine Karte mit ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen erhaltet Ihr auf Wunsch vom Service.

Getränke

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l			7,50
Hugo	0,2l			7,50
Martini Bianco	0,2l			7,50
Campari Spritz	0,2l			7,50
Lillet Rose Berry	0,2l			7,50
Scavi & ray Prosecco	0,1l	4,50	0,75l	29,50

Softgetränke

Coca-Cola			0,2l	0,4l
			3,00	5,50
Coca Cola light			3,00	5,50
Coca-cola Zero			3,00	5,50
Fanta			3,00	5,50
Sprite			3,00	5,50
Mezzo Mix			3,00	5,50
Eis Tee -Pfirsich-			3,00	5,50
Eis Tee -Zitrone-			3,00	5,50
			0,25l	0,75l
Stilles Wasser -Selters-			2,90	6,90
Mineralwasser -Selters-			2,90	6,90

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Eine Karte mit ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen erhaltet Ihr auf Wunsch vom Service.

Säfte und Limonaden

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	3,50	5,50
Orange	3,50	5,50
Maracuja	3,50	5,50
Ananas	3,50	5,50
Cranberry	3,50	5,50

Biere

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils Vom Fass	3,90	5,50
Krombacher Dunkel	3,90	5,50
Krombacher Kellerbier	3,90	5,50
Krombacher Weizen	3,90	5,50
Krombacher Radler	3,90	5,50
Heineken	(0,25l) 3,90	5,50

Alkoholfreies Biere

	0,3l	0,5l
Krombacher Pils Alkoholfrei	3,90	
Krombacher Radler Alkoholfrei	3,90	
Krombacher Weizen Alkoholfrei		5,50
Malz Bier	0,33l 3,90	

Cocktails

Carpirinha <i>Pitu, Limettensaft, Limette, Rohrzucker</i>	8,90
Espresso Martini <i>Three Sixty Wodka, Kaffeesirup, Zuckersirup, Espresso</i>	8,90
Solero <i>Likör 43, Three Sixty Wodka, Vanillesirup, Maracujanektar</i>	8,90
Tequila Sunrise <i>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	8,90

Alkoholfreie Cocktails

Penema	8,00
<i>Ginger Ale, Limettensaft, Limette, Maracujanektar, Rohrzucker</i>	
Virgin Sunrise	8,00
<i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	
Juice Cocktail	8,00
<i>Rorzucker, Minze, Holunderblütensirup, Orangensaft, Ginger Ale, Cranberrysaft</i>	
Blue Lagoon	8,00
<i>Ananassaft, Sprite, Minze, Limetten, Curacao Sirup</i>	

Heißgetränke

Cafe Crema	3,00
Cafe Crema Groß	4,00
Espresso	2,80
Espresso Doppio	4,00
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Karamel Latte	4,50
Espresso Affogato	4,50
Tee	3,90
<i>Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Pfefferminz, Früchte-Waldfrucht, Kräuterharmonie</i>	
Frischer Pfefferminztee oder frischer Ingwertee	4,50

Digestif

Ramazzotti	4cl	4,50
Grappa	2cl	4,50
Jägermeister	2cl	4,50
Limoncello	2cl	4,50
Frangelico	2cl	4,50
Tequila	2cl	4,50
Ouzo	2cl	4,50
Three Sixty Wodka	2cl	4,50
Baileys	4cl	4,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Eine Karte mit ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen erhaltet Ihr auf Wunsch vom Service.

Information



Folgende Allergenen werden gekennzeichnet/The following allergens are identified:

^AGlutenhaltiges Getreide/cereal containing gluten,
^BKrebstiere/crustaceans, ^CEier/eggs, ^DFisch / fish, ^EErdnüsse / peanuts
^FSoja / soy ^GMilch einschl. Lactose / milk incl. lactose
^HSchalenfrüchte/edible nuts ^ISellerie/celery, ^JSenf / mustard
^KSesamsamen / sesame seeds ^LSchwefeldioxid und Sulfite / sulfur dioxide and sulfites, ^MLupinen / lupines, ^NWeichtiere/mollusks
^ZHaselnüsse / Hazelnuts

Folgende Zusatzstoffe werden gekennzeichnet / The following additives are identified:

¹mit Antioxidationsmittel / contains antioxidants,
²mit Konservierungsstoffen / contains preservatives, ³mit Farbstoffen / contains colorings, ⁴mit Süßungsmitteln / contains sweeteners,
⁵enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine, ⁶mit Geschmacksverstärker / contains flavoring, ⁷mit Phosphat/ contains phosphate, ⁸geschwefelt / sulfured, ⁹gewachst/ waxed, ¹⁰geschwärzt/blackened, ¹¹Oberfläche mit Natamycin behandelt / surface treated with natamycin, ¹²chininhaltig / contains quinine, ¹³koffeinhaltig / contains caffeine, ¹⁴(Carrageen) Stabilisator E 407, ¹⁵Dextrin, ¹⁶Treibmittel, ¹⁷Maltadextrin, ¹⁸Emulgator,
¹⁹Guarkemehl, ²⁰Fruchtsaftkonzentrat, ²¹Modifiziert Stärke (E1422),
²²Glukose-Fruktose, ²³Xanthan, ²⁴Maisstärke, ²⁵Safranextrakt,
²⁶Dextrose