



*An-Gus*

# MENÜ

*Steak & Mediterrane Küche*





## *Herzlich willkommen im An-Gus*

Hier trifft bester Steakgenuss  
auf mediterrane Lebensfreude

Lassen Sie sich verwöhnen  
Zart gereifte Steaks voller Tiefe,  
auf heißem Stein nach Wunsch serviert  
Duftende Kräuter sowie mediterrane Zutaten und  
Köstlichkeiten vollenden in warmer Abendluft unser  
traditionelles Küchenhandwerk

Wir freuen uns,  
Sie kulinarisch begeistern zu dürfen

*Ihr An-Gus Team*



## *An-Gus Steak & Mediterrane Starter*



<b>Tagessuppe saisonal</b>	<b>6,90</b>
<i>Tagesempfehlung</i>	
<b>Saisonaler Salatteller klein</b>	<b>6,90</b>
<i>Croûtons, Balsamico Vinaigrette</i>	
<b>Saisonaler Salatteller groß</b>	<b>9,90</b>
<i>Croûtons, Balsamico Vinaigrette</i>	
<b>Auf Wunsch dazu:</b>	
<b>Hähnchenbruststreifen vom Grill</b>	<b>5,50</b>
<b>Rindfleischstreifen vom Grill</b>	<b>6,90</b>
<b>Riesengarnelen vom Grill - 2 Stück</b>	<b>6,90</b>

## Mediterrane Vorspeisen



<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b>	<b>19,00</b>
<i>Dünn aufgeschnitten. Serviert mit hausgemachter Remoulade und einem kleinen Salatbouquet Verfeinert mit Kapern, Oliven und frischen Kräutern</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>17,50</b>
<i>Zart rosa gegartes Kalbfleisch. Hauchdünn tranchiert Serviert mit cremiger Thunfisch Kapernsauce und einem Hauch Zitronenöl</i>	
<b>Burrata mit Pistazien Pesto</b>	<b>12,00</b>
<i>Serviert mit karamellisierten Feigen und einem Hauch Honig</i>	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	<b>17,50</b>
<i>Mit Parmesan und Rucola. Verfeinert mit Trüffel Vinaigrette</i>	
<b>Gebratene Riesengarnelen</b>	<b>14,90</b>
<i>In duftendem Knoblauch Chili Öl. Serviert mit Brot</i>	
<b>Sucuk und Halloumi Pfanne</b>	<b>12,50</b>
<i>Gebratene Knoblauchwurst und Halloumi. Verfeinert mit Kräutern, Tomaten und Paprika</i>	
<b>Zart gebratene Kalbsleber</b>	<b>13,90</b>
<i>Mit roten Zwiebeln, Sumach und Petersilie. Serviert mit Brot</i>	
<b>Karamellisierter Feta Ziegenkäse</b>	<b>11,50</b>
<i>Im Ofen gebackener Käse mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl.</i>	
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	<b>9,90</b>
<i>Tomaten, Gurken, Oliven und Feta. Verfeinert mit nativem Olivenöl und Oregano</i>	

## Trends & Klassisch



<b>Gebratene Kalbsleber, Haus Art</b>	<b>23,90</b>
<i>Orientalisch mariniert und zart gebraten, mit karamellisierten Zwiebeln, Apfelscheiben und Thymianbutter, dazu cremiges Kartoffelpüree und sautiertes Gemüse</i>	
<b>Originales Wiener Schnitzel</b>	<b>24,90</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat</i>	
<b>Geschmorte Lammhaxe</b>	<b>27,90</b>
<i>Langsam geschmort, auf Bulgur Risotto, mit mediterranem Gemüse und Rosmarin Jus.</i>	
<b>Lachsfilet Mediterran</b>	<b>26,50</b>
<i>Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitronen Kräuterbutter, Ratatouille und Basmatireis</i>	
<b>Gemüserisotto</b>	<b>19,80</b>
<i>Cremiges Risotto mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Ziegenkäse und einem Hauch Thymian.</i>	
<b>Tagliatelle</b>	<b>24,90</b>
<i>Frische Bandnudeln mit zarten Streifen vom Rinderfilet, Kirschtomaten und Rucola, dazu eine leichte Trüffelrahmsauce.</i>	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus</b>	<b>28,00</b>
<i>Zart geschmort, serviert mit Selleriepüree und glasiertem Gemüse.</i>	

## **Pulled Beef Burger, Haus Spezial**

**22,90**

*Zwölf Stunden geschmortes Angus Rindfleisch von Assado, mit BBQ Hauscreme, karamellisierten Zwiebeln, frischem Rucola, Tomaten und Cheddar, dazu Rosmarin Pommes und Knoblauchmayonnaise.*

## **Kikok Hähnchen Supreme, mediterrane Art**

**28,50**

*Zartes Brustfilet vom Kikok Hähnchen mit knuspriger Haut, auf Ratatouille Gemüse, mit frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und Zitronen Thymian Sauce.*

## *An-Gus Steaks*



Das rote Fleisch der Rinder aus den Weiten Südamerikas  
ist bekannt für seine außergewöhnliche Qualität  
Kraftvoll in der Farbe, fein im Charakter.

An-Gus Fleisch wird seit jeher für seinen delikaten  
Eigengeschmack gerühmt, eine leise Raffinesse,  
die am Gaumen nachklingt.

Nicht umsonst gilt es in den USA als Maßstab  
für bestes Premium Rindfleisch.

Durch die ganzjährige Weidehaltung entwickelt es  
eine natürliche Zartheit und bleibt zugleich  
angenehm mild im Geschmack, klar, elegant, unverfälscht.



## Rib-Eye

**300–350 g**

**36,00**

*Das Entrecôte, auch Zwischenrippenstück genannt, wird zart angebraten und auf den Punkt gegart, das Fettauge schmilzt dabei sanft, trägt die Röstaromen und verleiht dem Fleisch eine volle, runde Aromatik*

## Rinderfilet

**Filet Royal 250 g**

**38,00**

*Feinstes Teilstück vom Rind, klar im Aroma, ausgewogen und mit feiner Textur*

**Loquum Beef 500 g**

**75,00**

*Butterzart tranchiert, mit feiner Röstaromatik, scharf gegrillt, in Nussbutter geschwenkt und mit feinen Kräutern serviert*

## Rumpsteak

**250 g**

**29,00**

*Die Rumpsteaks werden aus dem hinteren Rücken des Rindes, dem Roastbeef geschnitten, und tragen jenen feinen Saum von Fett, der beim Braten sacht dahinschmilzt und dem Fleisch eine kräftige Würze verleiht*

**Surf & Turf**

**6,00**

*Auf Wunsch servieren wir jedes Steak auch mit zwei Riesengarnelen, frisch gegrillt und fein abgestimmt als zusätzliche Begleitung*

**Kräuterbutter**

*Zu jedem Steak reichen wir Kräuterbutter, aus frischer Butter und fein gehackten Kräutern zubereitet*

# Dry Aged Steaks



*Besonders zarte, aromatische Steaks, 28 Tage am Knochen gereift. Bei der Trockenreifung hängt das Fleisch in kühlem Klima am Knochen ab, verliert kontrolliert Feuchtigkeit und gewinnt an Konzentration. So entstehen eine festere, feinere Textur und ein intensiverer Geschmack, bis das Fleisch besonders genussreif ist.*

**Dry Aged Rumpsteak 300–350 g** **35,00**

**Dry Aged Rib-Eye-Steak 350 g** **40,00**

**Dry Aged T-Bone-Steak ca. 800 g** **74,00**

*Roastbeef und Filet sind durch den T-Knochen getrennt, der dem Steak einen intensiveren Geschmack verleiht. Medium rare gegrillt, tranchiert serviert und auf einem heißen Stein am Tisch weiter gegart*

**Dry Aged Porterhouse Steak ca. 800 g** **82,00**

*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 g** **88,00**

*Rib Eye am langen Rippenknochen, medium rare gegrillt, tranchiert serviert und auf einem heißen Stein weiter gegart*

**Surf & Turf** **6,00**

*Auf Wunsch servieren wir jedes Steak auch mit zwei Riesengarnelen, frisch gegrillt und fein abgestimmt als zusätzliche Begleitung*

**Kräuterbutter**

*Zu jedem Steak reichen wir Kräuterbutter, aus frischer Butter und fein gehackten Kräutern zubereitet*

*Gerne beraten wir Sie:*

*Auf Wunsch servieren wir Steaks auch in größerem Zuschnitt*

## Burger



**Angus BBQ Burger** **15,00**

*200 g Patty, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten und Cheddar Käse*

**Angus BBQ Double Burger** **25,00**

*400 g Patty, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten und Cheddar Käse*

## Mediterrane Beilagen



### Gemüsegerichte

**Gegrilltes Gemüse Trio** **7,00**

*Zucchini, Aubergine und Paprika,  
veredelt mit Rosmarin und feinen Kräutern*

**Grüner Spargel mit Parmesan** **7,00**

*Gegrillter grüner Spargel,  
serviert mit Zitronenbutter und Parmesan*

**Bohnen Trio** **7,00**

*Mediterrane Bohnenkomposition auf Minz-Joghurt,  
mit Olivenöl, frischen Kräutern und Meersalz*

**Pimientos de Padrón** **7,00**

*Mit Meersalz serviert, mal sanft, mal pikant, stets voller Charakter*

**Mediterrane Pilzpfanne** **7,00**

*Mit feinen Kräutern, Knoblauch und  
einem Hauch Balsamico Bianco veredelt*

## *Herzhafte Gerichte*

<b>Rosmarin Kartoffeln aus dem Ofen</b>	<b>7,00</b>
<i>Knusprig gebacken und mit Meersalz fein veredelt</i>	
<b>Rustikale Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Cream</b>	<b>8,00</b>
<i>Verfeinert mit ausgewählten Kräutern</i>	
<b>Mediterraner Bulgur mit Gemüse</b>	<b>8,00</b>
<i>Die fein abgestimmte Begleitung zu exzellenten Steaks</i>	
<b>Knusprige mediterrane Bratkartoffeln</b>	<b>7,00</b>
<i>Mit Kräutern und Olivenöl aromatisch vollendet</i>	
<b>Griechische Zitronenkartoffeln</b>	<b>7,00</b>
<i>Mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch im Ofen gebacken</i>	
<b>Trüffel Parmesan Pommes</b>	<b>7,00</b>
<b>Steakhaus Pommes</b>	<b>5,50</b>
<b>Süßkartoffel Pommes</b>	<b>5,50</b>
<b>Beilagensalat</b>	<b>5,50</b>
<b>Kräuterbutter</b>	<b>2,50</b>
<b>Trüffel Butter</b>	<b>3,50</b>

## *Für die Kleinen*



<b>Hähnchenschnitzel mit Pommes</b>	<b>10,00</b>
<i>Knusprig ausgebackenes Hähnchenschnitzel, serviert mit goldenen Pommes frites</i>	

## Mediterrane Begleiter




<b>Trüffel Parmesan Creme</b>	<b>3,50</b>
<i>Intensiver Trüffelgeschmack, veredelt mit gereiftem Parmesan</i>	
<b>Aioli mit Zitrone und Rosmarin</b>	<b>3,50</b>
<i>Cremige Knoblauchmayonnaise mit mediterraner Frische</i>	
<b>Feta Kräuter Creme</b>	<b>3,50</b>
<i>Cremiger Feta, verfeinert mit frischen Kräutern und Olivenöl</i>	

## Mediterrane Saucen und feine Dips



<b>Ketchup und Mayonnaise</b>	<b>1,00</b>
<b>Joppie Sauce</b>	<b>2,50</b>
<b>BBQ-Sauce</b>	<b>2,50</b>
<b>Sour Cream</b>	<b>2,50</b>
<b>Trüffel Mayonnaise</b>	<b>3,50</b>
<b>Chimichurri</b>	<b>4,00</b>
<i>Mit frischen Kräutern und Olivenöl, die perfekte Begleitung zu gegrilltem Fleisch</i>	
<b>Mango Chili Sauce</b>	<b>2,50</b>
<b>Pfeffersauce</b>	<b>4,00</b>
<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>4,00</b>

## Dessert



<b>Schokoladen Lava Kuchen</b>	<b>8,00</b>
<i>Mit feinem Vanilleeis serviert</i>	
<b>Crème Brûlée mit Cassis Sorbet</b>	<b>9,00</b>
<i>Begleitet von Cassis Sorbet und ausgewählten Früchten</i>	
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	<b>9,00</b>
<i>Serviert mit Vanillesoße und hausgemachtem Ziegenmilcheis</i>	

*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.  
Eine Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene stellt Ihnen unser  
Servicepersonal auf Wunsch jederzeit gerne zur Verfügung*

## Getränkeauswahl



### Aperitif

<b>Aperol Spritz (0,2 l)</b>	<b>7,50</b>
<b>Hugo (0,2 l)</b>	<b>7,50</b>
<b>Martini Bianco (0,2 l)</b>	<b>7,50</b>
<b>Campari Spritz (0,2 l)</b>	<b>7,50</b>
<b>Lillet Rosé Berry (0,2 l)</b>	<b>7,50</b>
<b>Scavi e Ray Prosecco (0,1 l)</b>	<b>4,50</b>
<b>Scavi e Ray Prosecco (0,75 l)</b>	<b>29,50</b>

## *Softgetränke*

<b>Limonaden</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Coca-Cola</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Coca-Cola Light</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Coca-Cola Zero</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Fanta</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Sprite</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Mezzo Mix</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Eistee Zitrone</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Eistee Pfirsich</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Wasser</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,75 l</b>
<b>Stilles Mineralwasser – Acqua Morelli</b>	<b>2,90</b>	<b>7,90</b>
<b>Mineralwasser – Acqua Morelli</b>	<b>2,90</b>	<b>7,90</b>
<b>Fruchtsäfte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Maracujasaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Ananassaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Cranberry Saft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Bananensaft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>
<b>Kirschsft</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>

## *Biere*

<b>Klassische Bierauswahl</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Krombacher Pils vom Fass</b>	<b>3,90</b>	<b>5,50</b>
<b>Krombacher Dunkel</b>	<b>3,90</b>	<b>5,50</b>
<b>Krombacher Kellerbier</b>	<b>3,90</b>	<b>5,50</b>
<b>Krombacher Weizen</b>	<b>3,90</b>	<b>5,50</b>
<b>Krombacher Radler</b>	<b>3,90</b>	<b>5,50</b>
<b>Alkoholfreie Biere</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Krombacher Pils</b>	<b>3,90</b>	<b>n.v.</b>
<b>Krombacher Radler</b>	<b>3,90</b>	<b>n.v.</b>
<b>Krombacher Weizen</b>	<b>n.v.</b>	<b>5,50</b>
<b>Malzbier (nur 0,33 l)</b>	<b>3,90</b>	<b>n.v.</b>

## *Heißgetränke*

<b>Café Crema (klein)</b>	<b>3,00</b>
<b>Café Crema (groß)</b>	<b>4,00</b>
<b>Espresso (normal)</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,90</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90</b>
<b>Karamell Latte</b>	<b>4,50</b>
<b>Espresso Affogato</b>	<b>4,50</b>

# Cocktails

## Erlesene Cocktails

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

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Ipanema</b>	<b>8,00</b>
<i>Ginger Ale, Limettensaft, Limette, Maracujanektar und Rohrzucker</i>	
<b>Virgin Sunrise</b>	<b>8,00</b>
<i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft und Grenadine</i>	
<b>Juice Cocktail</b>	<b>8,00</b>
<i>Rohrzucker, Minze, Holunderblütensirup, Orangensaft, Ginger Ale und Cranberry Saft</i>	
<b>Blue Lagoon</b>	<b>8,00</b>
<i>Ananassaft, Sprite, Minze, Limetten und Curaçao Sirup</i>	

# Digestif

<b>Ramazotti (4 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Grappa (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Jägermeister (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Limoncello (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Frangelico (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Tequila (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Ouzo (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Three Sixty Vodka (2 cl)</b>	<b>4,50</b>
<b>Baileys (4 cl)</b>	<b>4,50</b>

## Information



Die nachstehend aufgeführten Allergene werden gekennzeichnet  
The allergens listed below are identified accordingly

<sup>A</sup>Glutenhaltiges Getreide / cereal containing gluten, <sup>B</sup>Krebstiere / crustaceans, <sup>C</sup>Eier / Eggs, <sup>D</sup>Fisch / Fish, <sup>E</sup>Erdnüsse / Peanuts, <sup>F</sup>Soja / Soy, <sup>G</sup>Milch einschl. Lactose / Milk incl. Lactose, <sup>H</sup>Schalenfrüchte / Edible Nuts, <sup>I</sup>Sellerie / Celery, <sup>J</sup>Senf / Mustard, <sup>K</sup>Sesamsamen / Sesame seeds, <sup>L</sup>Schwefeldioxid und Sulfite / Sulfur Dioxide and Sulfites, <sup>M</sup>Lupinen / Lupines, <sup>N</sup>Weichtiere / Mollusks, ...<sup>Z</sup>Haselnüsse / Hazelnuts

Die nachstehend aufgeführten Zusatzstoffe werden gekennzeichnet  
The additives listed below are identified accordingly

<sup>1</sup>mit Antioxidationsmittel / Contains Antioxidants, <sup>2</sup>mit Konservierungsstoffen / Contains Preservatives, <sup>3</sup>mit Farbstoffen / Contains Colorings, <sup>4</sup>mit Süßungsmitteln / Contains Sweeteners, <sup>5</sup>Enthält eine Phenylalaninquelle / Contains a Source of Phenylalanine, <sup>6</sup>mit Geschmacksverstärker / Contains Flavoring, <sup>7</sup>mit Phosphat / Contains Phosphate, <sup>8</sup>Geschwefelt / Sulfured, <sup>9</sup>Gewachst / Waxed, <sup>10</sup>Geschwärzt / Blackened, <sup>11</sup>Oberfläche mit Natamycin behandelt / Surface Treated with Natamycin, <sup>12</sup>Chininhaltig / Contains Quinine, <sup>13</sup>Koffeinhaltig / Contains Caffeine, <sup>14</sup>Carrageen, Stabilisator E 407, <sup>15</sup>Dextrin, <sup>16</sup>Treibmittel, <sup>17</sup>Maltadextrin, <sup>18</sup>Emulgator, <sup>19</sup>Guarkernmehl, <sup>20</sup>Fruchtsaft-konzentrat, <sup>21</sup>Modifizierte Stärke (E1422), <sup>22</sup>Glukose Fruktose, <sup>23</sup>Xanthan, <sup>24</sup>Maisstärke, <sup>25</sup>Safranextrakt, <sup>26</sup>Dextrose