

# EL RODIZIO

RODIZIO - CLICK & COLLECT



STEAKHOUSE AM POSTPLATZ

## Starters

Soljanka á la Rodizio	5,-€
Süßkartoffel Kokossuppe	5,-€
Piri Piri in Weißweinsahnesauce wählt zwischen: Gambas/Rind/Hähnchen	8,-€
Burratta auf Rucola und Kirschtomaten, mit frischem Basilikumpesto und Croûtons	10,-€

## Salads

Salat Hähnchen gemischter Salat mit gebratenen roten Zwiebeln, Champignons und Hähnchenstreifen	14,-€
Salat Rind gemischter Salat mit gebratenen roten Zwiebeln, Mais und rosa gebratenen Tranchen vom Rindersteak	15,-€
Salat Gambas gemischter Salat mit Kirschtomaten und gebratenen Gambas	16,-€
Salat Lachs gemischter Salat mit Kirschtomaten und gebratenen Lachsstreifen	16,-€

## Ribs/Burger/Klassiker

Ribs ca. 500g	14,-€
dazu BBQ und rustikale Pommes ca. 1kg	21,-€
Pulled Turkey Burger	13,-€
Australischer Black Angus Burger	15,-€
Veganer Burger	16,-€

Alle Burger bestrichen mit Burgersauce, belegt mit Salat, saurer Gurke und roten Zwiebeln, dazu rustikale Pommes.

Lachssteak	20,-€
Lammkotelettes vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter	27,-€

Beide Gerichte mit zwei Beilagen nach Wahl.

## Piri - Piri Pfanne (Vorsicht scharf)

in einer Piri - Piri - Weißweinsahnesauce, mit Jalapeños und roten Zwiebeln, mit Tagliatelle

wählt zwischen:

Hähnchen	15,-€	Rind	16,-€	Gambas	17,-€
----------	-------	------	-------	--------	-------

## Beilagen zu den Steaks

Knoblauch - Chimichurrikartoffeln	4,-€	Zwiebelringe frittiert	4,-€
Rahmchampignons mit Zwiebeln	4,-€	Rustikale Pommes	4,-€
Grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	4,-€	Süßkartoffelwedges	5,-€
kleiner gemischter Salat	5,-€	Maispommes	5,-€

## Butter/Dip's/Saucen zu den Steaks

Kräuterbutter, Aioli, Sauerrahm, BBQ, Pirinaise	je 2,20 €
Piri Piri (scharf) Piri Piri (extra scharf)	je 3,00 €
Grünes Chimichurri, Tomaten Chimichurri,	je 3,00 €
Pfeffersauce, Sauce Bénaise	je 3,00 €

## Grillpakete für zu Hause

Sie möchten sich selbst zu Hause Ihr Wunschsteak zubereiten?  
Gern stellen wir Ihnen Ihr individuelles Grillpaket zusammen.  
Fragen Sie uns wir beraten Sie gern.

## OUR SPECIAL



## SOUS VIDE GEGARTE STEAKS

Rumpsteak 250g 26,-€

Entrecôte - Rib Eye 250g 27,-€

Rinderfilet 250g 39,-€

Diese Steaks werden in einem Beutel bei uns auf den Punkt gegart. Zu Hause bereiten Sie sich in ca. 2 - 3min das Steak mit einer kleinen Anleitung von uns fertig zu.

Vorbestellung von 2,5h zwingend erforderlich.

Unsere Sous - Vide Steaks gibt es mit einer Beilage und Butter/Dip/Sauce nach Wahl.

# EL RODIZIO

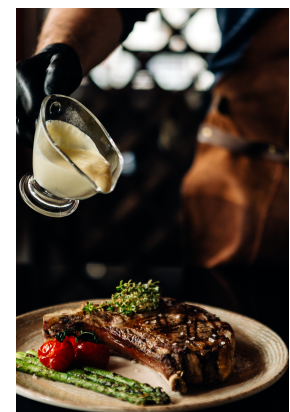
RODIZIO - CLICK & COLLECT



STEAKHOUSE AM POSTPLATZ

## Dip's to go

Unsere hausgemachten Dip's (150ml) und unser Dressing (250ml) gibt es jetzt auch zum Mitnehmen. 4,-€ - 8,50 €



## Unsere TOP Steaks

Dry Aged T-Bone Steak ca. 500 - 600g 55,-€

\* 21 Tage gereift \*

Die Besonderheit des T-Bone Steaks ist der T-Knochen in der Mitte, welcher zwei verschiedene Steaks voneinander trennt.

Der größere Fleischanteil ist das Rumpsteak mit Fettrand und der kleinere Fleischanteil ist das Filet.

Durch den mittig liegenden Knochen, wird dem Steak ein intensiver, aromatischer und zarter Geschmack verliehen.



Tomahawk Steak ca. 1kg 85,-€

\* 21 Tage gereift \*

Die Besonderheit des Tomahawk Steaks ist der lange Knochen, an welchem sich das Rib-Eye/Entrecôte befindet.

Der lange Knochen, verleiht dem Steak zum einen seinen Namen, da es der alten Waffe der Indianer gleicht und zum anderen gibt er dem Steak einen intensiven, aromatischen und zarten Geschmack.



## Bestellungen HIER

Telefon:  
+49 351 4976884

E-Mail:  
[mail@elrodizio.de](mailto:mail@elrodizio.de)

Click & Collect ist nur zu den angegebenen Öffnungszeiten möglich.

Beide Steaks sind mit zwei Beilagen und einer Butter/Dip/Sauce nach Wahl.