

# EL RODIZIO

RODIZIO - ALL YOU CAN EAT immer Do, Fr, Sa & jeden ersten So im Monat ab 17 Uhr



COCKTAIL HAPPY HOUR Di - So 16 - 17 Uhr & Di - Sa 21 - 22 Uhr

## Starters

<b>Soljanka</b> á la Rodizio	6,-€
<b>Knoblauchbrot</b> mit Dip nach Wahl	5,-€ 7,-€
<b>Pimientos de Padrón</b> kleine grüne Paprikaschoten mit Meersalz	8,-€
<b>am Spieß flambierte Chorizo</b> mit Spiritus am Tisch flambierte milde Paprikawurst	8,-€
<b>Burratta</b> auf Rucola und Kirschtomaten, mit frischem Basilikumpesto und Croûtons	12,-€
<b>Carpaccio</b> vom Rind, mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu Balsamico und Olivenöl	14,-€
<b>3 Gebratene Gambas</b> mit Aioli	18,-€
<b>Tatar vom Rind</b> mit einem Eigelb, Kapernäpfel, Dijonsenf, gehackte rote Zwiebeln und Gewürzgurken mit Trüffelkaviar	16,-€ 20,-€
<b>Brotkorb</b> Zu unseren Vorspeisen servieren wir Baguette.	3,-€

## Salads

<b>Gemischter Salat</b> mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Paprika, Kirschtomaten und gegrillten roten Zwiebeln	12,-€
<b>mit Hähnchen</b>	+ 6,-€
<b>mit Rind</b>	+ 8,-€
<b>mit Lachsforellenfilet</b>	+ 8,-€
<b>mit Gambas</b>	+ 10,-€

Unsere Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing sowie Baguette serviert.

## Beilagen

Knoblauch - Kartoffeln	5,-€
Rustikale Pommes	4,-€
Maispommes	6,-€
Süßkartoffelwedges	6,-€
Süßkartoffelstampf	5,-€
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,-€
Rahmchampignons mit Zwiebeln	4,-€
Pfannengemüse	5,-€
Wilder Brokkoli	6,-€
Tomaten - Zucchini - Gemüse	5,-€
Zwiebelringe frittiert	4,-€
Kleiner gemischter Salat	6,-€

## Butter/Dip's/Saucen

Kräuterbutter	3,-€
Aioli	3,-€
BBQ	3,-€
Sauerrahm	3,-€
Pirinaise	3,-€
Piri Piri (scharf oder extra scharf)	4,-€
Kräuter Chimichurri	4,-€
Tomaten Chimichurri	4,-€
Pfeffersauce	4,-€
Sauce Béarnaise	4,-€

**TIP:** Unsere Dip's, Saucen und unser Dressing gibt es auch zum Mitnehmen.

Dip/Sauce 150g Glas	4,-€ - 8,-€
Dressing 250ml Flasche	7,-€



## Steaks vom Lavasteingrill

Gewichtsangabe ist Rohgewicht

<b>Rumpsteak</b> mit Fettrand - Sirloin	250g	26,-€
<b>Entrecôte</b> - Rib-Eye	250g	27,-€
<b>Rinderfilet</b> - Filet Mignon	200g	34,-€
Je weitere 50g Rumpsteak	5,00 €	
Je weitere 50g Entrecôte	5,00 €	
Je weitere 50g Rinderfilet	8,00 €	

## Unsere TOP Steaks

### Dry Aged Steaks

von der Simmentaler Färse - ca. 21 Tage gereift

<b>New York Cut</b> - Rumpsteak am Knochen	500g	44,-€
	700g	62,-€
<b>Prime Rib</b> - Entrecôte am Knochen	600g	53,-€
	800g	72,-€
<b>T-Bone</b> - kleines Filet & Rumpsteak am Knochen	550g	54,-€
	650g	64,-€
<b>Porterhouse</b> - großes Filet & Rumpsteak am Knochen	600g	63,-€
	800g	85,-€

### Tomahawk Steak ca. 1kg

21 Tage gereift

85,-€

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



Für jede Beilagenänderung berechnen wir zusätzlich 2,-€  
Möchten Sie Reste einpacken, berechnen wir zusätzlich 2,-€

## Espetadas

Espetadas - sind auf Lavastein gegrillte Spieße, welche wir mit Pfannengemüse und rustikalen Pommes servieren.

### wählt zwischen:

mariniertem Schweinefilet	19,-€
mariniertem Lammfleisch	21,-€
mit Käse gefüllter	22,-€
Hähnchenbrust und Speck umwickelt	

## Ribs/Burger/Pasta

<b>Ribs</b> ca. 500g	15,-€
ca. 1kg	25,-€
dazu BBQ und rustikale Pommes	

<b>Black Angus Burger</b> ca. 200g Rinderhackfleisch vom australischen Rind	15,-€
--	-------

<b>Veganer Burger</b> Beyond Meat	16,-€
--------------------------------------	-------

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

### Topping:

Käse +1,-€	Spiegelei +1,-€	Bacon +1,50€
double Burger +5,-€		

**Tagliatelle Diavolo** (Vorsicht scharf!) in einer Piri - Piri - Weißweinsahnesauce, und roten Zwiebeln  
Geht auch mit Süßkartoffelstampf ;-)

### wählt zwischen:

Hähnchen	18,-€
Rind	20,-€
Gambas	22,-€

## Klassiker

**Maishähnchenbrust** 20,-€  
an Tomaten - Zucchini Gemüse dazu Tagliatelle mit Basilikumpesto und Parmesan

**Gebratenes Lachsforellenfilet** 22,-€  
an gegrilltem wilden Brokkoli und Süßkartoffelstampf

**Bitoque Portugues** 28,-€  
Rindersteak, serviert mit gegrillten Zwiebeln, Spiegelei, Pfannengemüse und Knoblauch - Kartoffeln

**Pfeffersteak** 29,-€  
Rindersteak, serviert mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und einem kleinen Salat

**Steak "Diane"** 28,-€  
Rindersteak mit Rahmchampignons und Süßkartoffelstampf

**Surf & Turf** 34,-€  
ca. 160g Rinderfilet und ein gebratener Gamba an gegrilltem wilden Brokkoli und Knoblauch - Kartoffeln

**Lammkotelettes** 28,-€  
mit Kräuterbutter, Knoblauch - Kartoffeln und kleinem gemischten Salat

## Dessert



**Crème Brûlée** 8,-€  
karamellisierte Eiercrème

**Schokosoufflé** 8,-€  
an Bourbon Vanilleeis

**Mille-feuille** 8,-€  
Schichtdessert aus Blätterteig mit Diplomatencreme und frischen Beeren