



800°
STEAKS

„ICH HASSE DIE WIRKLICHKEIT, ABER ES IST DER
EINZIGE ORT, AN DEM MAN EIN GUTES STEAK BEKOMMT“

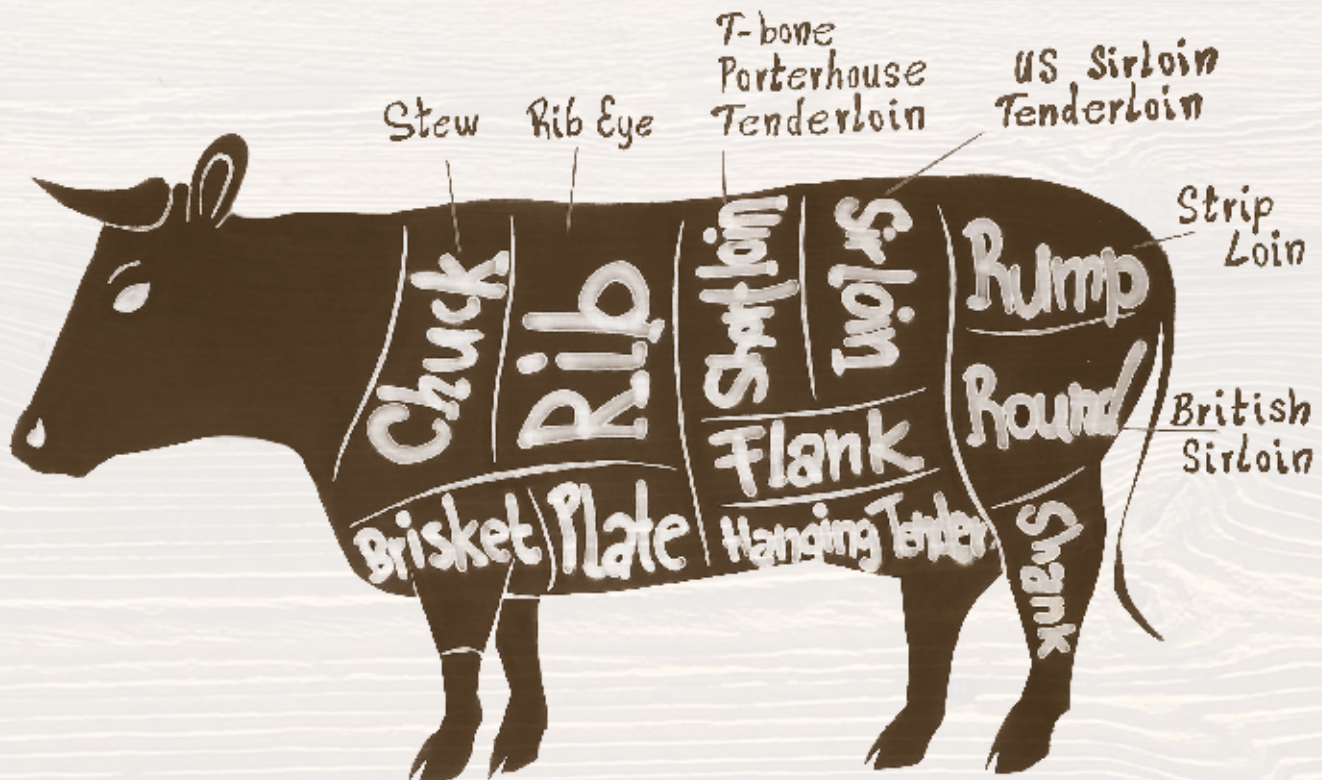
WOODY ALLEN

HOTEL
RESTAURANT
JAMMERKRUG GMBH

STARKE STEAKS & FEINE KÜCHE

www.hotel-jammerkrug.de

STEAKPEDIA – NICE TO MEAT YOU!



800° HOCHTEMPERATUR-GRILLOFEN

Grillen auf neuem Level: Bei uns werden Ihre Steaks in einem Spezialofen bei 800° gegrillt. Dadurch erreichen wir ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, da sich die Poren durch das „Schockerhitzen“ sofort schließen. Der Saft bleibt vollständig im Fleisch erhalten; es entsteht eine nahezu karamellierte Kruste mit phantastischen Röstaromen.

MEDIUM, ODER!? UNSERE GARSTUFEN...

Rare – Englisch 45-50 °C

Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Aufschneiden aussehen. Es wird kurz heiß gegrillt. Der Fleischsaft ist beim Anschneiden dunkelrot.

Medium rare 50-54 °C

Ähnlich wie die Garstufe „rare“, nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot. Beim Anschneiden ist der Fleischsaft dunkelrot.

Medium 54-60 °C

Medium wird auch als „Rosa“ bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schön mittelbraun gebraten sein. Innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt. Der Fleischsaft ist rosig.

Medium well 56-60 °C

Medium Plus ist unter „Medium Well“ oder „Halbrosa“ bekannt. Der Mittelteil des Steaks ist hellrosa. Eine schöne knusprige Kruste ist selbstverständlich. Ein leicht rosiger Fleischsaft.

Well done 60 + °C

Well done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braun-schwarz sowie knusprig. Innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun. Im Inneren herrscht eine Temperatur von 60 oder mehr °C. Der Fleischsaft sollte hellgelb sein.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

STARTER

US Carpaccio vom US Rinderfilet auf Rucola, mit Trüffel-Olivenöl, Parmesankäse 16,90



Rib Eye Steak - Das mit dem Fettauge



44,90

Inselglück. Trocken gereiftes Rindfleisch der Marke Donald Russell aus Irland.

Durch das ozeanisch-milde Klima können die Rinder nahezu das ganze Jahr im Freien grasen. Durch ein spezielles Verfahren, das Donald Russell entwickelt hat, wird das Fleisch am Knochen trocken gereift Und erhält daher den außerordentlichen Zartheitsgrad.

New York Strip Sirloin - Das Steak mit dem Fettrand

Steaks vom Nebraska Beef der Marke Greater Omaha Packer (GOP) ist natürliches Fleisch.

In der Aufzucht werden keine Hormone verwendet (NHCT).

Die Rinder werden 150 Tage mit Mais gefüttert; das Fleisch erhält dadurch eine schöne Marmorierung.



U.S. Rumpsteak 250 g 39,90

U.S. Rumpsteak 350 g 46,90

U.S. Rumpsteak 450 g 54,90

Rib Eye Steak - Das mit dem Fettauge



U.S. Entrecôte Steak 300 g 46,90

U.S. Entrecôte Steak 400 g 55,90

U.S. Entrecôte Steak 500 g 60,90

Delmonico Cowboy Steak

- Das klassische Kotelett-Steak mit Knochen

U.S. Ochsenkotelette 500 g 48,90

Das ganz besondere U.S. Rinderfilet „Surf & Turf“



U.S. Rinderfilet 200 g mit gebratener Riesengarnele 48,90

Canadian T-Bone-Steak. Der Klassiker.  ca. 600g 51,90

Canadian Heritage Angus ist ein Black Angus-Rind, das Range Feeds, sprich nur mit Gras und Weizen gefüttert wurde. Die Tiere nehmen beim Grasens in den Weiten Kanadas ca. 100 Kräuter zu sich, trinken das glasklare Wasser der Region. Dadurch erhält das Fleisch ein ganz besonderes Aroma.

Jedes Gericht wird mit einer hausgemachten argentinischen Sauce und einer 800°-Backkartoffel mit Kräutercreme serviert. Dazu gehört ein Salat vom Salatbuffet.



HOTEL
RESTAURANT
JAMMERKRUG GMBH

STARKE STEAKS & FEINE KÜCHE

Friedrichstraße 72 • 45964 Gladbeck • Telefon 02043 / 22419