



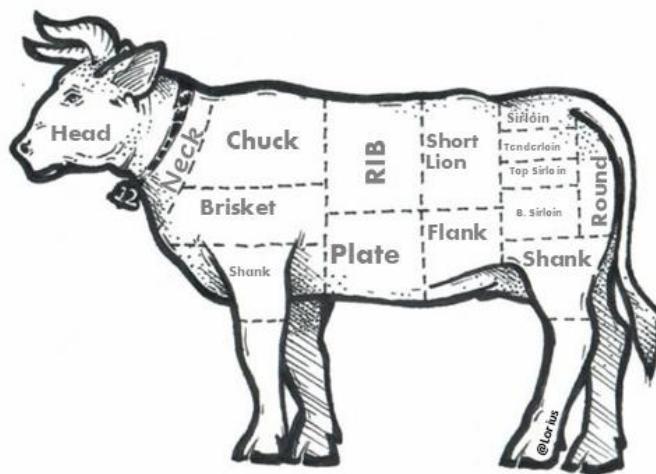
Liebe Freunde des guten Geschmacks...

Vorhang auf für den Hauptdarsteller „im Balmer Steakhaus“ unser Fleisch.

Mit größter Sorgfalt und viel Herzblut haben wir uns dieses Jahr für das Fleisch vom Black Angus entschieden. Viel Ruhe und viel Auslauf und artgerechte Haltung und eine feine Marmorierung des Fleisches zeichnen diese Rinderrasse aus.

Ein Augenmerk sollten Sie auch auf die Wochenkarte legen, dort finden Sie verschiedene Dry Aged Spezialitäten. Gerne können Sie auch besondere Fleischstücke wie ein Dry Aged Porthouse Steak oder z.B. ein Brisket für mehrere Personen bei uns bestellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir solche Fleischstücke in der Regel nicht im Haus haben und wir einige Tage benötigen, um das beste Stück Fleisch für Sie zu besorgen.

Mit fleischigen Grüßen
Ihr Team des Balmer Steakhaus





Starters

Pimentos mit Zwiebel, Knoblauch, Tomatenrelish und grobem Meersalz

Vorspeisen Portion	8,00 €
Große Portion	11,50 €

Kross gebackene Steak-Sticks mit BBQ Sauce 11,50 €

Gegrillte Champignons

mit frischen Kräutern, Aioli, Baguette 6,50 €

Unsere Salat Bar

Frische Blattsalate, angemachte Salate, getrocknete Tomaten, hausgemachte Dressings, ist wie ein Farbfächer – ein Farbfächer ganz im Rhythmus der Jahreszeiten. Genießen Sie die große Auswahl an Blattsalaten, Gemüse, Rohkostsalaten und hausgemachten Dressings.

Salat so viel Sie mögen 11,50 €

Liebe Halbpensionsgäste,

Sie haben im Steakhuis die Möglichkeit im Rahmen Ihrer Halbpension zu essen. Unseren Halbpensionsgästen rechnen wir 30,00 € pro Person auf die Speisen an. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Anrechnung lediglich auf die Speisen erfolgt.

Steaks

Wir behandeln bzw. bereiten den „Hauptdarsteller“ zu, wie es ihm gebührt – Auf einem Lavasteingrill! Auf diesem Grill entfaltet das Fleisch einen anderen Geschmack. Der Grund dafür ist die gleichmäßige Hitzeverteilung, bei der sich die Poren des Fleisches direkt schließen. So wird es außen schön knusprig gebraten und bleibt innen saftig. Das Angus Rind stammt aus den fruchtbaren Küstenregionen Ostschottlands und ist eine Kreuzung aus den hornlosen „Doddies“ aus der Provinz Angus und den ebenfalls hornlosen „Humlies“ aus Aberdeen. Ende des 18. Jahrhunderts entstand daraus das Aberdeen Angus, das aufgrund seiner überwiegenden Schwarzfärbung jedoch besser bekannt ist als Black Angus. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und heißt auf Gälisch Aonghas, was so viel bedeutet wie „erste Wahl“. Heute gehören Black Angus Rinder zu den beliebtesten Fleischrinderrassen und werden weltweit gezüchtet. Naturbelassene Aufzuchtbedingungen sowie das Verbot des Einsatzes von chemisch oder biologisch behandeltem Spezialfutter oder Medikamenten bieten die Voraussetzungen für ein Höchstmaß an fettarmem und zartem Fleisch. Sie werden es schmecken...!

Rumpsteak

vom Rind auch Sirloin genannt, mit der klassischen Fettkante als Geschmacksträger

180 g	23,00 €
250 g	32,00 €

Filetsteak

das wertvollste Stück des Angus Rind - auch Filet Mignon genannt

180 g	34,50 €
250 g	39,00 €

Hüftsteak

vom Rind auch Point-Steak genannt

180 g	19,50 €
250 g	27,00 €

Rib-Eye Steak

aus der Zwischenrippe mit der stärksten Marmorierung und dem saftigen Fetttage. Das Fleisch hat eine außergewöhnliche Marmorierung und eine einmalige Textur.

200 g	26,00 €
300 g	39,00 €

Was sonst noch dazu gehört...

Beilagen:

Maiskolben
Pommes frites
Kartoffelgratin
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Speckbohnen
Grillgemüse
servierter Beilagensalat
Rosmarinkartoffeln
Knoblauchbaguette

4,50 €

Butter:

Knoblauchbutter
Kräuterbutter
Pfefferbutter

2,00 €

Saucen:

Steakhussauce
BBQ-Sauce
Sauce Aberdeen
Sour Cream
Geschmorte Zwiebeln
Aioli

2,50 €

Ausgereift hausgereift...

oder „Dry Aging“ die hohe Kunst der Fleischveredelung

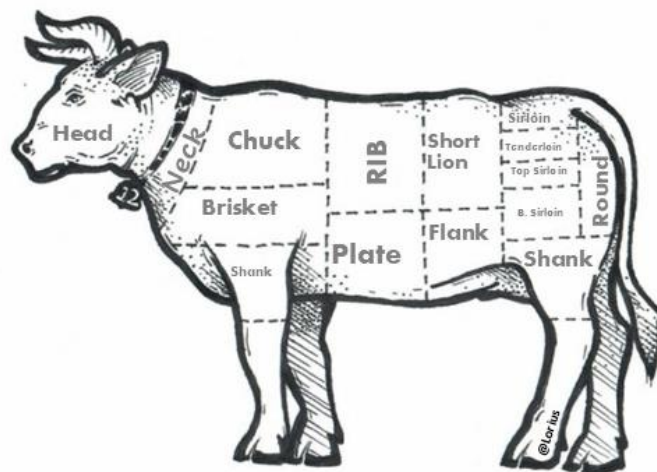
Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen.

Nur die bestens geeigneten Fleischstücke werden zusätzlich mindestens 14 Tage in unserem Dry-Ager Reifekühlschrank trocken gereift. Hierbei verliert es weiter an Gewicht und der Geschmack konzentriert sich im Fleisch. Es riecht leicht nach luftgetrocknetem Schinken, ist zart und sehr saftig. Wir »dry agen« nur hochwertige Steaks am Knochen, denn so erhält das Fleisch den letzten geschmackvollen Schliff. Dieses Fleisch ist geschmacklich atemberaubend und jeden Cent wert. Während der Reifung verliert das Fleisch bis zu 35% seines Gewichtes. Jeder Steakliebhaber sollte mindestens einmal im Leben ein „dry age“ Steak genossen haben.

Schauen Sie nach den fleischgewordenen „Schätzen“ in unserem Dry Ager

Bitte schauen Sie auf unsere Wochenkarte...

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen als Beilage eine Ofenkartoffel mit Sour creme, Steakhaus Pommes oder Kartoffelgratin.



Specials

Tomahawk Steak vom Havelländer Apfelschwein **300 g** 27,50 €
Seinen Namen trägt das Echte Havelländer Apfelschwein, weil seine Fütterung auf Äpfeln basiert. Natürlicher Apfeltrester steigert Wohlbefinden und Gesundheit der Schweine und garantiert dadurch besonders wohlschmeckendes Fleisch in höchster Qualität. Bei der Fütterung wird bewusst auf den Zusatz künstlicher Produkte verzichtet, um das natürliche Aroma des Fleisches zu erhalten. Das Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak (frz. Entrecote, dt. Hohe Rippe), bei dem aber der Knochen dranbleibt.

Surf & Turf 24,50 €
am Spieß rosa gegrilltes Rinderhuft-Medaillon (150 g)
und 2 gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Mississippi BBQ Chicken 19,00 €
Stubenküken mit einer kräftigen Mississippi Marinade
und kross gebacken, Steakhaus Pommes

Spare Ribs
Feurig scharfe Spare Ribs, Knoblauchbrot und Coleslaw Salat 18,50 €

Spare Ribs
Süß mild marinierte Spare Ribs, Knoblauchbrot und Coleslaw Salat 18,50 €

Die Mischung macht es...

Beide Sorten gemischt serviert, Knoblauchbrot und Coleslaw Salat 20,50 €

Burger

Amerikas größter Beitrag zur Welt der Gastronomie wurde erstmals im Jahre 1885 auf einem Jahrmarkt im Erie Country nahe der Stadt Hamburg bei Buffalo im US-Bundesstaat New York erwähnt.

Gegründet wurde die Kleinstadt Nähe der Niagara Fälle 1874 von deutschen Auswanderern. Dort hatten die Brüder Menches einen Imbissstand, auf dem sie wegen eines Engpasses an Hot Pork (Schweinebraten) mit Rindfleisch als Ersatz experimentierten. Ihre beliebte Kreation nannten sie entsprechend dem Geburtsort Hamburger.

Classic Burger 18,50 €
180 g bestes Black Angus Rindfleisch, Salat, Sesam Bun, Tomate
Steakhaus-Sauce, Gewürzgurke, Zwiebeln, Cheddarsauce

Chicken Burger 18,50 €
160 g Hähnchenbrust, Salat, Sesam Bun, Tomate
Chili-Limetten-Mayonnaise, Koriander, Gewürzgurke, Zwiebeln

Zu den Burgern servieren wir Ihnen Steakhaus Pommes.

Kein Fleisch? Wir können auch anders!

Gegrilltes Gemüse mit Halloumi Käse 14,50 €

Black Tiger Prawns

Black Tiger Garnelen ohne Kopf mit jeder Menge Aioli und Baguette Brot

1 Pfund (500g)

31,50 €

2 Pfund (1000g)

58,00 €

Sie können die Garnelen gern als Vorspeise für 2, 3, 4 oder mehr Personen serviert bekommen.

Lachssteak im Buchenholz gegrillt

22,50 €

mit frischem Gemüse und Kartoffeln

Für unsere Kleinen

Chicken Nuggets

6,00 €

5 gebratene Nürnberger Bratwürste

5,00 €

Zwergen-Burger

6,50 €

Zu unseren Kindergerichten servieren wir Pommes

Süßes

New York Cheesecake

6,50 €

mit frischem Obst

Cremé brûlée

6,50 €

mit frischen Erdbeeren

Banana Joe

Gegrillte Banane, Baileys, 1 Kugel Salted Caramelis

6,50 €

Aus der Eistruhe

je Kugel

2,00 €

Vanille, Salted Caramel, Chocolate Brownie, Strawberry

Getränke

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	7,00 €
Hugo	0,2l	7,00 €
Campari Orange / Soda	0,2l	7,00 €
Martini Bianco, Extra Dry	5 cl	5,00 €

Mineralwasser

Selters Mineralwasser classic	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €
Selters Mineralwasser naturell	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €
Selters Mineralwasser medium	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €

Fruchtsäfte & Fruchtnektare

Rhabarber, Orange, Apfel, Johannisbeere	0,3l	3,00 €
Sauerkirsche, Grapefruit, Maracuja	0,5l	5,00 €
Banane		

Softdrinks

Pepsi Cola, Pepsi Light	0,3l	3,00 €
7 Up, Mirinda	0,5l	5,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,3l	3,00 €
	0,5l	5,00 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,80 €
Milchkaffee		4,00 €
Espresso		2,50 €
Espresso doppelt		4,00 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Heiße Schokolade		3,00 €
Glas Tee		2,40 €

Bier vom Fass

Radeberger Pils	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,90 €
Krusevic Schwarzbier	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,90 €
Alsterwasser	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,90 €

Flaschenbier

Radeberger alkoholfrei	0,33l	3,60 €
Schöfferhofer Weizenbier Naturtrüb, dunkel, alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Spirituosen

Baileys	4 cl	5,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Rostocker Doppelkümmel „Man un Fru“	2 cl	3,50 €
Ramazotti, Jägermeister	2 cl	3,50 €
Schwechower Obstbrände Himbeere, Birne, Kirsche, Zwetschge	2 cl	5,00 €
Marzadro Grappa Amarone	2 cl	5,00 €
Grappa Diciote Luna 18	2 cl	5,00 €
Grappa Traditione	2 cl	4,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,00 €
Absolut Vodka	2 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	7,00 €
Johnnie Walker Red label	4 cl	6,50 €

Weinkarte

Weißweine

Weißer Burgunder QbA trocken	0,2l	8,50 €
Ökonomierat Rebholz / Pfalz	0,75l	29,00 €

Grüner Veltliner Green	0,2l	8,00 €
Weingut Johann Topf / Österreich – Kamptal	0,75l	27,00 €

Chardonnay - Central Valley	0,2l	7,50 €
Montes / Chile	0,75 l	25,00 €

Villa Maria Sauvignon Blanc	0,2l	8,00 €
Neuseeland – Marlborough	0,75l	28,00 €

Roséweine

Spätburgunder Rosé Kabinett feinherb	0,2l	8,50 €
Weingut Martin Wassmer Baden	0,75l	29,00 €

Dalis Rosé	0,2l	11,20 €
IGT, trocken	0,75l	31,00 €
Weingut Endrizzi / Veneto - Italien		

Rotweine

Villa Antinori Rosso Toscana IGT	0,2l	9,00 €
Antinori / Italien – Toskana	0,75l	36,00 €

Nero d' Avola Terre Siciliane	0,2l	8,00 €
IGT Branciforti dei Bordonaro / Italien – Sizilien	0,75l	29,00 €

Drostdy Hof Shiraz Skaapveld	0,2l	7,50 €
Stellenbosch / Wines Südafrika	0,75l	25,00 €

Cabernet Sauvignon	0,2l	7,50 €
Drostdy Hoy	0,75l	25,00 €

Bosstok Pinotage	0,2l	7,50 €
MAN Family / Wines Südafrika	0,75l	25,00 €

Nero Oro Apassimento D.O.C.	0,2l	8,50 €
DOC, trocken	0,75l	29,00 €

Weißweine

Weißer Burgunder Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Herbert Meßmer / Pfalz	0,75l	27,00 €
Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken Weingut Robert Goldenits / Burgenland – Österreich	0,75l	29,00 €
Pinot Grigio IGT, trocken Weingut Endrizzi / Veneto - Italien	0,75l	28,50 €
Kiedricher Riesling VDP.ORTSWEIN, trocken Weingut Robert Weil / Rheingau	0,75l	34,50 €
Chablis Appellation Controlee, trocken Weingut Drouhin / Burgund - Frankreich	0,75l	39,00 €
Sancerre „L’Orme au Loup“ Appellation Controlee, trocken Weingut Le Loup / Loire - Frankreich	0,75l	44,00 €
Chardonnay Wine of Origin Stellenbosch, trocken Meerlust Wine Estate / Stellenbosch - Südafrika	0,75l	49,00 €

Rotweine

Château Le Gardera Appellation Bordeaux Superieur Contrôlée, trocken Château Le Gardera / Bordeaux - Frankreich	0,75l	33,00 €
Shiraz Wine of Origin Swartland, trocken Weingut Allesverloren / Swartland - Südafrika	0,75l	35,00 €
Cabernet Sauvignon Wine of Origin Swartland, trocken Weingut Allesverloren / Swartland - Südafrika	0,75l	36,00 €
Mayschosser Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken Weingut Deutzerhof / Ahr	0,75l	39,00 €
Meerlust Red Rotweincuvee aus Pinotage, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Melot Wine of Origin Stellenbosch, trocken Meerlust Wine Estate / Stellenbosch – Südafrika	0,75l	37,00 €

Bourgogne Pinot Noir AOC trocken Domaine Regnard / Burgund - Frankreich	0,75l	44,00 €
Blaifränkisch „Vom Lehm“ Qualitätswein, trocken Weingut Gesellmann / Mittel-Burgenland - Österreich Biowein	0,75l	38,00 €
Mephisto Rotweincuvée aus Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon Qualitätswein trocken Weingut Robert Goldenits / Burgenland - Österreich	0,75l	59,00 €
Pinotage "The Owl Post" Wine of Origin Stellenbosch, trocken Weingut Neethlingshof Estate / Stellenbosch - Südafrika	0,75l	41,00 €
Merlot Deutscher Qualitätswein trocken Weingut Prinz Salm / Rheinhessen	0,75l	59,00 €
Malbec Andeluna Altitud Tupungato Mendoza Andeluna Cellars / Mendoza - Argentinien	0,75l	37,00 €

Golf erzählen ist viel schöner als Golf spielen und noch besser geht es bei einer guten Flasche Wein!