



HERZLICH WILLKOMMEN

Was bedeutet Essen und Trinken?

Essen und Trinken verbindet uns miteinander.

Verbindet uns mit der Familie, mit Freunden, mit Kollegen oder gar neuen Menschen.

Essen und Trinken kitzelt unsere Sinne, ist emotional!

Neue Geschmäcker, die wir wahrnehmen oder altbekannte, die uns in Erinnerung schweben lassen.

– Tradition bewahrt Innovation –

Wir wünschen viel Freude in unserem Haus!

Das Team „Hannibal“



Member of...
HOLLE
The Food Group



EIN KLEINER HINWEIS IN EIGENER SACHE

Wir möchten Sie aus organisatorischen Gründen
bitten, Ihre Rechnung nicht zu separieren.

Wir behalten uns vor, reservierte, nicht benötigte Plätze
mit einer Gedeckgebühr von € 15,- zu berechnen.

Für einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir Ihnen, ab 8 Personen, unsere beliebte
Fleischplatte oder eine kombinierte Fisch-/Fleischplatte zu wählen.
Pro Person 300 g | € 43,- inkl. einer breiten Auswahl an Sides

VORSPEISEN

Saisonales Spargelsüppchen | Lachspraline

€ 9,-

Carpaccio vom Rind | zweierlei Zucchini | Tomate | Pinienkerne

€ 14,-

Ravioli | Ricotta | Trüffel | grüner Spargel

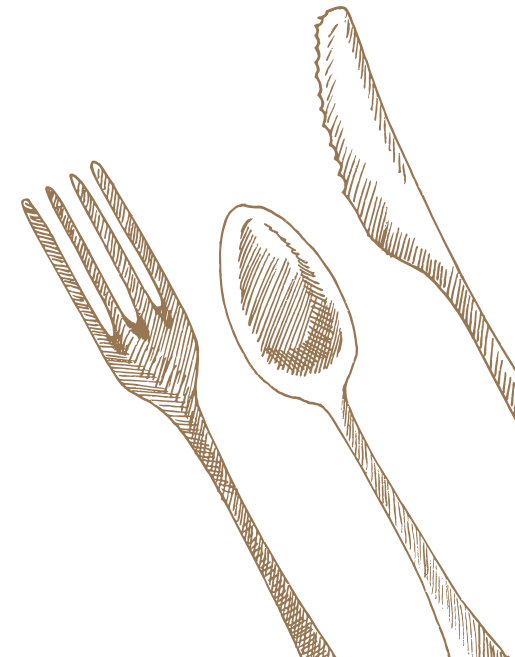
€ 14,-

Variation von Lachs | Dill | Gurke | Skyr

€ 14,-

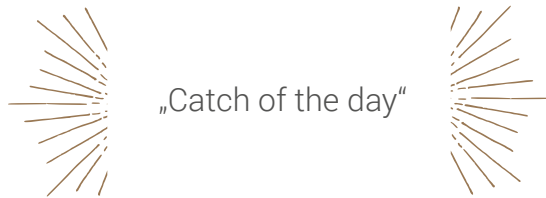
Tatar Thunfisch | Avocado | Wasabi | Sushi Ingwer

€ 16,-



VOM SOUTHBEND GRILL

Fisch und Krustentiere vom Southbend Grill inkl. 2 Beilagen nach Wahl und Salsa Verde.



„Catch of the day“

Ganzer kanadischer Hummerschwanz

€ 44,-

6 Rosenberggarnelen (ca. 200 g)

€ 24,-

SIDES

Speck-Rösti

Spargelrisotto

Trüffel-Pommes

Kräuter-Knoblauch-Kartoffel

Gebackene Couscous-Bällchen

GEMÜSIGES

Grillgemüse

Thai Brokkoli

Gebratener Spargel

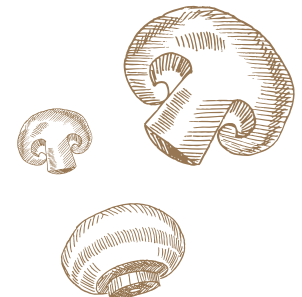
Geräucherte Navetten (Mairübe)

Beilagensalat | Nüsse | Sprossen

SAUCEN

Kräuterbutter | BBQ Salsa | Salsa Verde | Sauce Béarnaise

je € 2,50



PREMIUM



QUALITÄT

IN DER AUSWAHL

Hip

Hip Steak

Rib

Entrecôte
Rib-Eye Steak
Tomahawk

Short Loin

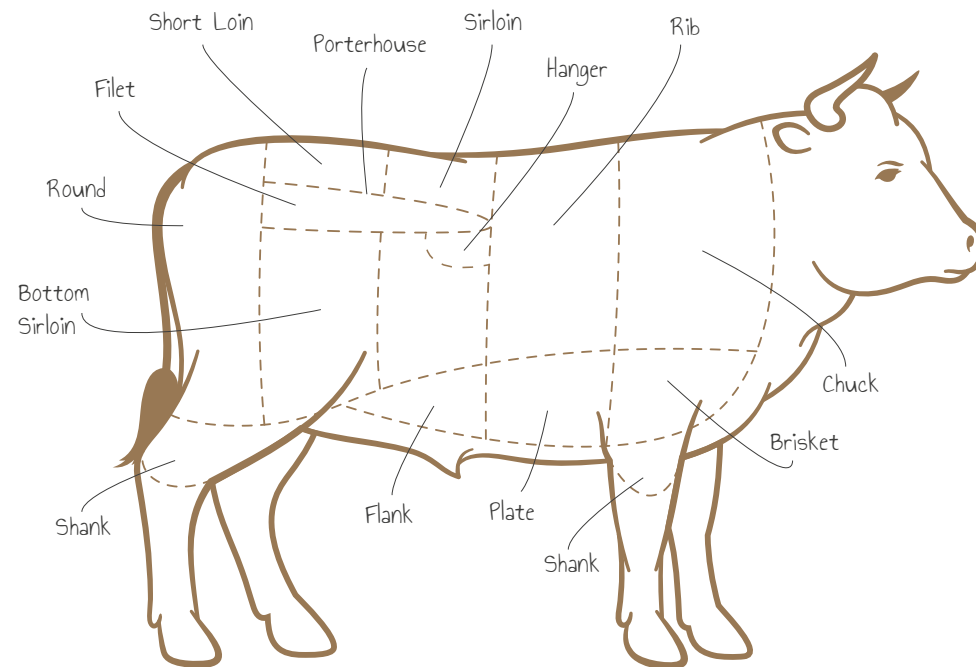
T-Bone Steak
Roastbeef

Flank

Flank Steak

Filet

Filet Steak



DIE VERSCHIEDENEN GARSTUFEN

Unterscheiden kann man zwischen sechs Garstufen:

Unser
Standard

Blau

(franz. bleu | engl. blue rare)

Diese Garstufe wird nur selten verwendet, gehört aber trotzdem in eine vollständige Auflistung. Das Fleisch wird nur kurz und leicht angebraten, so dass es außen leicht grau und innen roh ist, die Kerntemperatur liegt bei ca. 38 °C.

Roh, Blutig, Englisch

(franz. bleu | cru | engl. rare)

Das Fleisch wird kräftig angebraten, ist innen aber noch fast roh. Die Kruste ist dünn und braun. Auf Druck gibt es stark nach, austretender Fleischsaft ist rot. Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45 °C.

Medium rare

(franz. saignant | engl. rare)

Im Inneren ist das Fleisch noch immer leicht blutig, nach außen hin ist es rosa. Die Kruste ist knusprig und braun – das Fleisch lauwarm. Die maximale Kerntemperatur liegt bei 45–55 °C.

Medium

(franz. à point, anglaise | engl. medium)

In dieser Garstufe ist das Fleisch durchgehend rosa. Auf Druck gibt es nach. Die Kruste ist wie schon in der vorigen Garstufe knusprig und braun. Die Kerntemperatur liegt ca. zwischen 55 °C und 58 °C. Es wird also nicht heiß serviert!

Rosa

(franz. demi-anglais | engl. medium-well)

Nur noch der Kern ist leicht rosa, ebenso der Fleischsaft. Die Kerntemperatur liegt zwischen 59 °C und 64 °C. Serviertemperatur ist mundgerecht!

Durch

(franz. bien cuit | engl. well done)

In dieser Garstufe ist das Fleisch vollkommen durchgebraten und gibt bei Druck nicht mehr nach. Die Kerntemperatur liegt bei über 65 °C.



VOM SOUTHBEND GRILL

Steaks à 200 oder 300 g inkl. 2 Beilagen nach Wahl und Ochsenjus.
Wir grillen immer medium, es sei denn, Sie haben einen anderen Wunsch.

U.S. Prime Beef Qualität
von Creek Stone Angus

Hip Steak

das magere & milde
„Everybody's Darling“

€ 29,- | € 39,-

Australien

Flanksteak

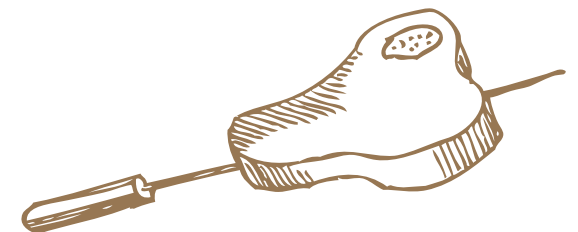
das dünne, saftige
mit kernigem Biss

€ 29,- | € 39,-

Spanien

Iberico-Schweinefilet

€ 22,- | € 28,-



VOM SOUTHBEND GRILL

Steaks à 200 oder 300 g inkl. 2 Beilagen nach Wahl und Ochsenjus.
Wir grillen immer medium, es sei denn, Sie haben einen anderen Wunsch.

Simmenthaler Färsen

Tomahawk

ca. 1 kg des Fleischteils,
welcher aussieht wie eine Axt

€ 7,50 je 100 g

T-Bone

ca. 800 g, der T-Knochen
mit Filet und Roastbeef

€ 7,50 je 100 g

Südamerika Black Angus Grain Fed

Filet

das edelste und zarteste Stück

€ 38,- | € 48,-

Rib Eye – Entrecôte

der Klassiker aus dem
Rinderrücken

€ 35,- | € 45,-

Roastbeef

reiner Fleischgenuss
ohne Fettrand

€ 33,- | € 43,-

OVER THE TOP



Das gewisse EXTRA für den
besonderen Genuss



½ Hummerschwanz

€ 18,-

gebratene Stopfleber
von der Gans

€ 9,-

SIDES

Speck-Rösti

Spargelrisotto

Trüffel-Pommes

Kräuter-Knoblauch-Kartoffel

Gebackene Couscous-Bällchen

GEMÜSIGES

Grillgemüse

Thai Brokkoli

Gebratener Spargel

Geräucherte Navetten (Mairübe)

Beilagensalat | Nüsse | Sprossen

SAUCEN

Kräuterbutter | BBQ Salsa | Salsa Verde | Sauce Béarnaise

je € 2,50



DESSERT

Crème brûlée „Hannibal-Style“

€ 9,-

Modern interpretiert „Schwarzwälder Kirsch“

€ 9,50



ÖFFNUNGSZEITEN BRIGHT LOUNGE

Montag Ruhetag

Dienstags Männerabend (nicht nur Männer sind willkommen!)

Mittwochs ab 18 Uhr After Work

Do–So, 17–1 Uhr | Küchenschluss 22 Uhr



RESERVIERUNG

unter Telefon 06187 - 93 587 74

oder mein-platz@hannibal-nidderau.de

HANNIBAL NIDDERAU

Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau | www.hannibal-nidderau.de

kontakt@hannibal-nidderau.de | Telefon 06187 - 93 587 74

www.facebook.de/hannibal.nidderau

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

