



HERZLICH WILLKOMMEN

Was bedeutet Essen und Trinken?

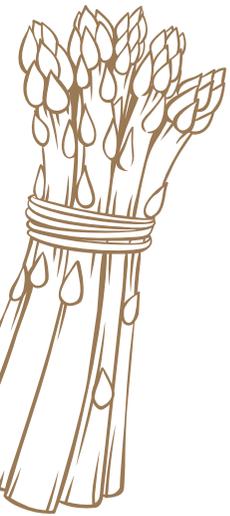
Essen und Trinken verbindet uns miteinander.
Verbindet uns mit der Familie, mit Freunden,
mit Kollegen oder gar neuen Menschen.

Essen und Trinken kitzelt unsere Sinne, ist emotional!
Neue Geschmäcker, die wir wahrnehmen oder alt-
bekannte, die uns in Erinnerungen schwelgen lassen.

Tradition bewahrt Innovation.

Wir wünschen viel Freude in unserem Haus!
Das Team „Hannibal“





VORSPEISEN

Spargelcrème 1.0

eigene Einlage | Kresse

€ 11

Spargelcrème 2.0

Hessen-Spargel | hausgebeitzter Fjord-Lachs | Lachskaviar
Kressesalat | Haselnuss | Himbeere

€ 15

Thunfischtataki flambiert

Thunfischsoße | Mini-Romana | Kapern | Tapiocachips

€ 19

Crèmiges Bärlauchrisotto

gratinierter Ziegenkäse | Tropea-Zwiebeln

Vorspeise € 14 | Hauptgang € 21



TATAR

100 % American grain fed

Eigelb vom Bio-Ei | rote Zwiebeln | Cognac | Tabasco | Worcester-Sauce
Gewürzgurke | Senf | Ketchup | Cayenne-Pfeffer | Meersalz | Toast

Vorspeise oder Zwischengang je € 17 | Hauptgang € 26

Thunfischtatar „Pico de Leo“

Quinoa | Edamame | Wakame | Mangogel

€ 21

Tatar von Black Tiger Garnelen

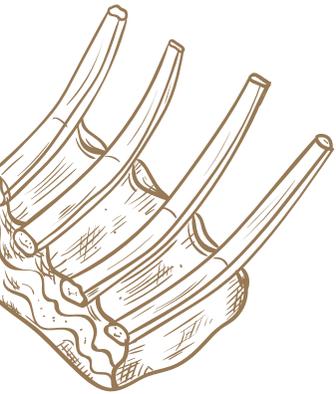
Spaghetti „aglio olio“ | schwarzer fermentierter Knoblauch

€ 19

Gourmet Miniburger

Klassisches Tatar ca. 80g | kurz angebraten | Minibrioche

€ 19



TODAY'S SPECIALS

BRIGHT LOUNGE



Heute darf es etwas Besonderes sein?
Unser Service-Team erzählt Ihnen gerne
alles über unsere „Catch & Cut“ Specials.

THE MEATY MIX 1.0

Ein „Kann“ ab 4 Personen, ein „Muss“ ab 8 Personen
– in der Pfanne serviert –
Filet | Rib-Eye | Flank
pro Person ca. 300 g | € 36

THE MEATY MIX 2.0

Die besondere Kombination aus unseren
Catch & Cut Specials
pro Person ca. 300 g | ab € 48



Schön, dass Sie da sind.



PREMIUM



QUALITÄT

IN DER AUSWAHL

Hip

Hip Steak

Rib

Entrecôte
Rib-Eye Steak
Tomahawk

Short Loin

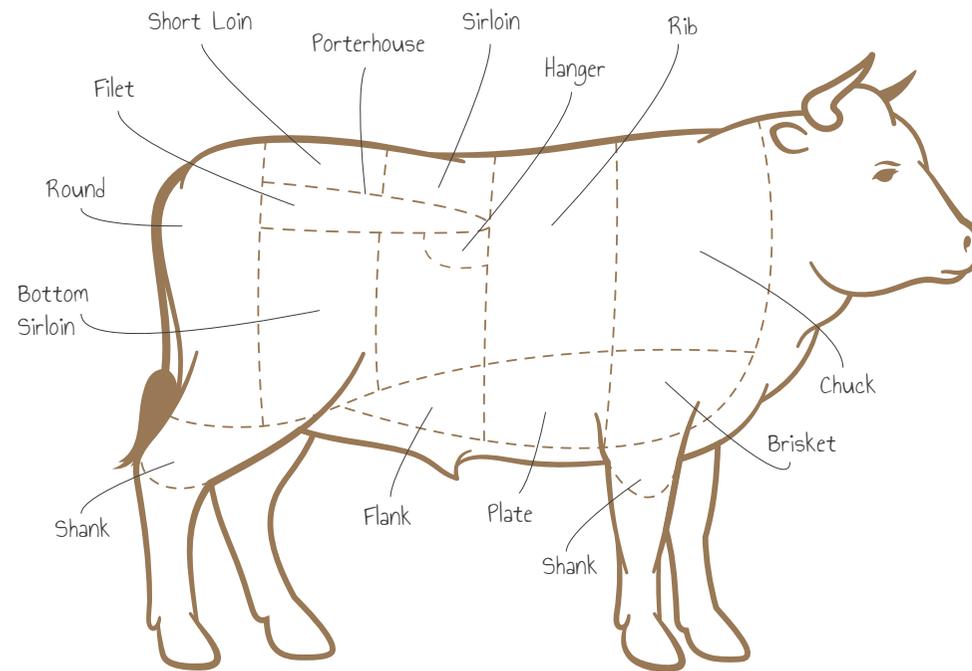
T-Bone Steak
Roastbeef

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. raw)

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

Wir grillen immer medium, es sei denn, Sie haben einen anderen Wunsch.

FLEISCHIGES

Filet

das edelste und zarteste Stück

200 g € 33 | 300 g € 40

Rib Eye – Entrecôte

der Klassiker aus dem Rinderrücken

300 g € 29 | 400 g € 36

Roastbeef

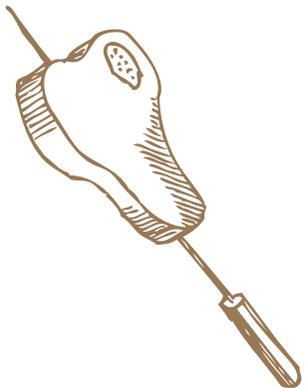
purer Fleischgenuss ohne Fettrand

300 g € 27 | 400 g € 34

Flanksteak

300 g

€ 31



OVER THE TOP

Garnelen (5 Stück) Gambo Argentina

€ 12

Gambas (3 Stück) | Avocado

€ 12

100g Thunfisch | Avocado

€ 12

EXTRA SAUCEN

Chimichurri

Pfeffer-Mascarpone

Wildkräuterbutter

Homestyle BBQ-Sc.

je € 2,50

Pico de Leo 

(Paprika, Sardellen, rote Zwiebeln)

Sc. Bernaise

Ochsenjus

je € 3,50

SIDES

Pommes | Trüffelmayo

€ 5

Kartoffelgratin

€ 5

Trüffel-Püree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

Spinatlasagne

€ 7

Gebratener grüner Spargel

Cherrytomaten | Mandeln

€ 5,50

Wildkräutersalat

eingelegtes Gemüse | Kürbiskerne

Ingwer-Dill-Zitronen-Dressing

€ 5,50



HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit grünem Spargel | Ricotta | Trüffel | Salbei | Butter

€ 25

Spaghetti „aglio olio“

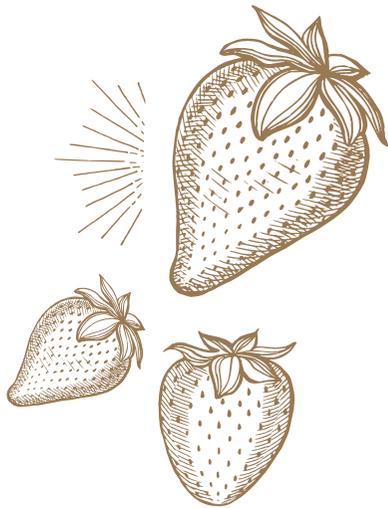
fermentierter Knoblauch | 5 gebratene Black Tiger Garnelen

€ 24

Ochsenbäckchen „Boeuf Bourguignon Style“

geschmort | Perlzwiebeln | Waldpilze | Erbsen-Kartoffelpüree

€ 36



DESSERT

Salziges Karamelleis | Cookies | Mandeln | Haselnuss
Nutella-Mascarpone-Creme | Himbeergel

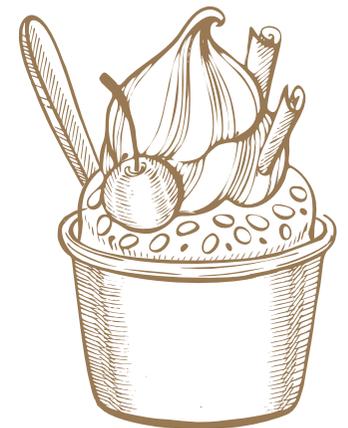
€ 13

Erdbeerparfait | Rhabarberkompott
warme Schokosoße mit Rum

€ 11

Grünes Apfelsorbet | Apfelkompott mit Calvados
weiße Schokoperlen | Baiser

€ 12



ÖFFNUNGSZEITEN BRIGHT LOUNGE

Montag und Dienstag Ruhetag
Mi–So, 17–1 Uhr | Küchenschluss 22 Uhr

RESERVIERUNG

Per E-Mail über das Kontaktformular
auf unserer Homepage.

HANNIBAL NIDDERAU

Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau

www.hannibal-nidderau.de

Telefon 06187 - 93 587 74

  [hannibal.nidderau](https://www.facebook.com/hannibal.nidderau)

**Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

