



HERZLICH WILLKOMMEN

Was bedeutet Essen und Trinken?

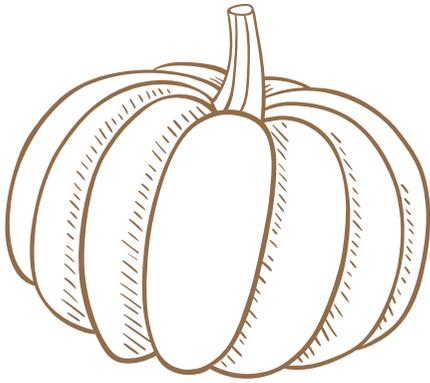
Essen und Trinken verbindet uns miteinander.
Verbindet uns mit der Familie, mit Freunden,
mit Kollegen oder gar neuen Menschen.

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

Kürbiscrèmesuppe

gebratene Jacobsmuschel | Ziegenkäse | Kürbiskern-Crunch

€ 12

Variation von der Bete

geist | geschäumt | geknuspert

Walnuss | Kräuter

€ 14

Ceasar Salad „Roof Top“

Maispoularde | gebratener Mini-Romana
Kapernäpfel | Parmesan | confierte Tomate

€ 17

Thunfischtatar

marinierter grüner Spargel | Passionsfruchtgel | Teriyaki | Sesamcrunch

€ 18



TATAR

100 % American grain fed

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

Version 1.0

angemacht durch den Küchenchef

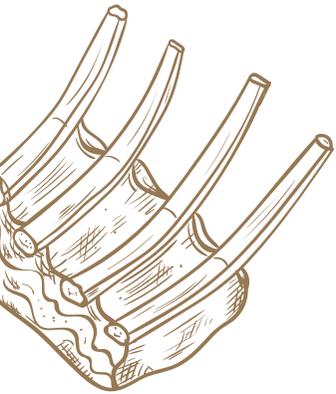
Version 1.1

angemacht am Tisch von unserem Servicepersonal

Version 1.2

„Beef Tatar“ | kurz, scharf angebraten | Pommes

Vorspeise oder Zwischengang je € 17 | Hauptgang € 28



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 | Roastbeef
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

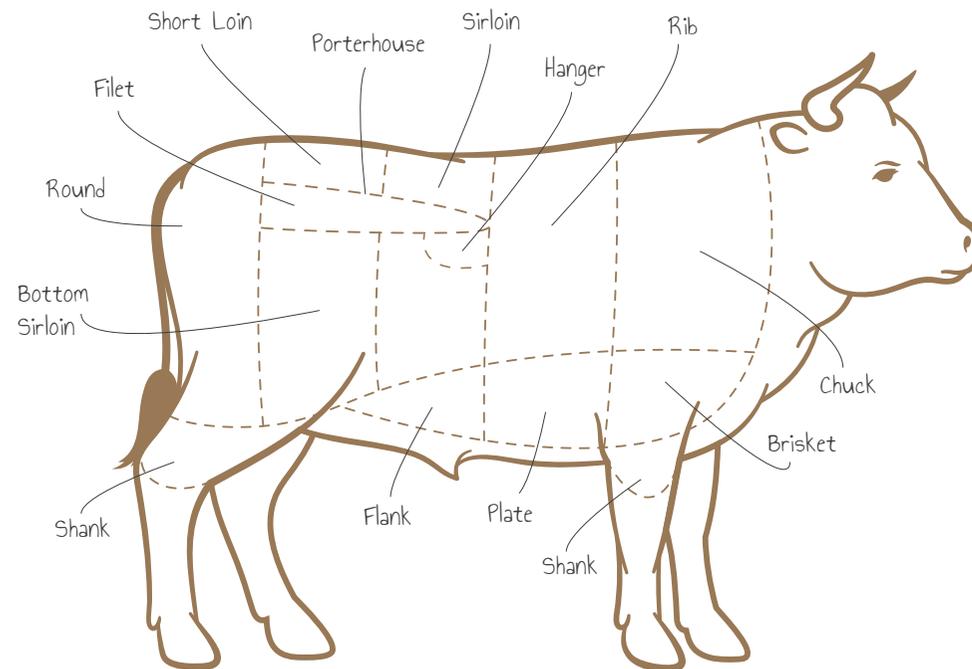
T-Bone Steak
Roastbeef

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 | MEERESFRÜCHTE

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

purere Fleischgenuss ohne Fettrand

300 g € 27 | 400 g € 34

Jacobsmuscheln

160 g

€ 28

Black Tiger Garnelen

6 Stück

€ 22



OVER THE TOP

Black Tiger Garnelen (3 Stück)

Avocado

€ 10

100g Thunfisch | Avocado

€ 12

Entenstopfleber

€ 12

EXTRA SAUCEN

Chimichurri

Wildkräuterbutter

Homestyle BBQ-Sc.

je € 2,50

Sc. Bernaise

Ochsenjus

Salsa Red' n' hot

je € 3,50

SIDES

Pommes | Trüffelmayo

€ 5

Kartoffelgratin

€ 5

Trüffelpüree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

Prinzessbohnen im Lardomantel

€ 7

Rahmwirsing | Chorizo-Crunch

€ 6

Wildkräutersalat

ingelegtes Gemüse | Kürbiskerne

Ingwer-Dill-Zitronen-Dressing

€ 5,50



HAUPTGÄNGE

Cremiges Kürbisisotto

gebratene Feige | grüner Spargel
Parmesan | Pinienkerne

€ 23

wahlweise mit 3 Black Tiger Garnelen

€ 31

Butterzart geschmorte Rinderroulade

gefüllt mit Spanferkelschinken | Dijon Senf
Essiggurke | Zwiebel | glasierte Babymöhren
Erbsen-Kartoffelpüree | eigene Sauce

€ 31



DESSERT

Nougat Crème-Brûlée

Birnensorbet | karamellisierte Zimtbirne

€ 12

Karamellzauber

Toffee | Blutorange | Marone

€ 13

Zartbitter-Mousse pour deux

Sauerkirsche | Baiser

€ 14



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.**

