



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“



Member of...
HOLLE
The Food Group



EIN KLEINER HINWEIS IN EIGENER SACHE

Für einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir Ihnen,
ab 8 Personen unsere beliebte Fleischplatte oder eine
kombinierte Fisch-/Fleischplatte zu wählen.
Pro Person 300 g | € 54 inkl. einer breiten Auswahl an Sides.

VORSPESSEN

Krustentiersüppchen

Meerrettich-Hummerschaum

€ 12

Carpaccio di Manzo

Rinder Carpaccio | rote und gelbe Bete | Ziegenkäse | Senf | Maronenhonig

€ 15

Zucca Zucca

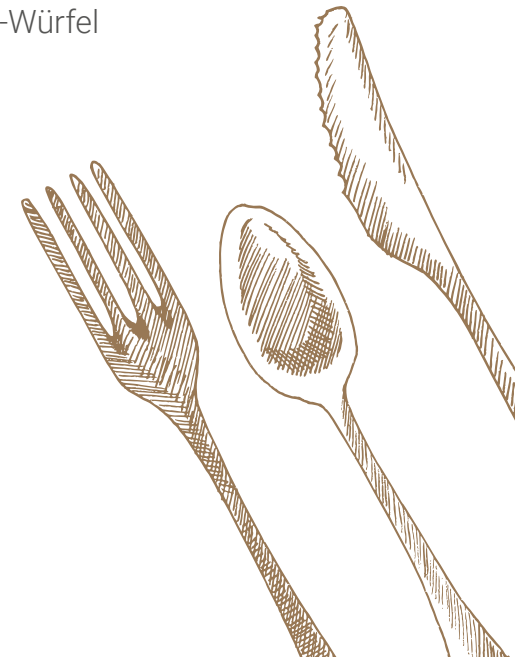
Kürbis Velouté | Kürbis in Passionsfrucht-Marinade | 3 gebratene Jakobsmuscheln | Entenleber-Würfel

€ 18 | vegetarisch € 12

Escargot Bourguignon

Schneckenpfännchen | Baguette

6 Stück € 9 | 12 Stück € 14



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

... verfeinert mit Meerrettich und Gemüse-Chips

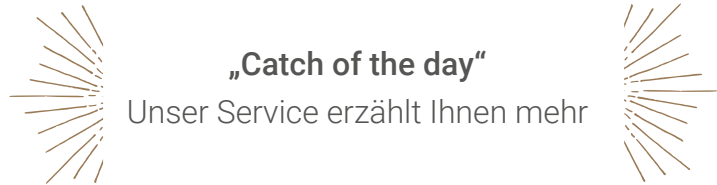
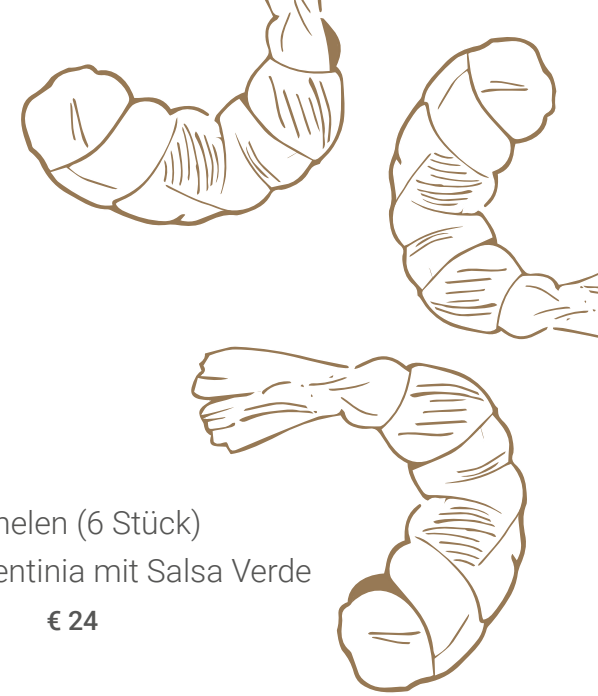
Vorspeise oder Zwischengang je € 19 | Hauptgang € 28

...verfeinert mit frischem Trüffel

€ 4 pro Gramm

VOM SOUTHBEND GRILL

Fisch und Krustentiere



„Catch of the day“

Unser Service erzählt Ihnen mehr

Gamba Imperial ca. 250 g
mit Beurre Blanc

€ 36

Garnelen (6 Stück)
Gambo Argentina mit Salsa Verde

€ 24

SIDES

Pommes | Trüffelmayo

€ 5

Kartoffelgratin

€ 5

Trüffel-Püree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

gemischte,
gebratene Pilze

€ 6,50

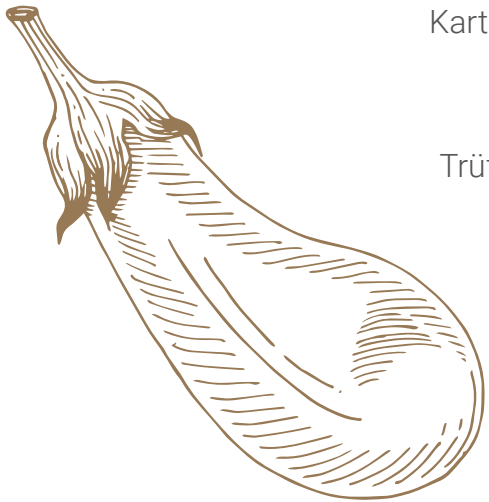
Brokkoli | Blumenkohl

Zitronen-Marinade

€ 4,50

Wildkräutersalat
eingelegtes Gemüse | Kürbiskerne
Orangen-Rosmarin-Dressing

€ 5,50



PREMIUM



QUALITÄT

IN DER AUSWAHL

Hip

Hip Steak

Rib

Entrecôte

Rib-Eye Steak

Tomahawk

Short Loin

T-Bone Steak

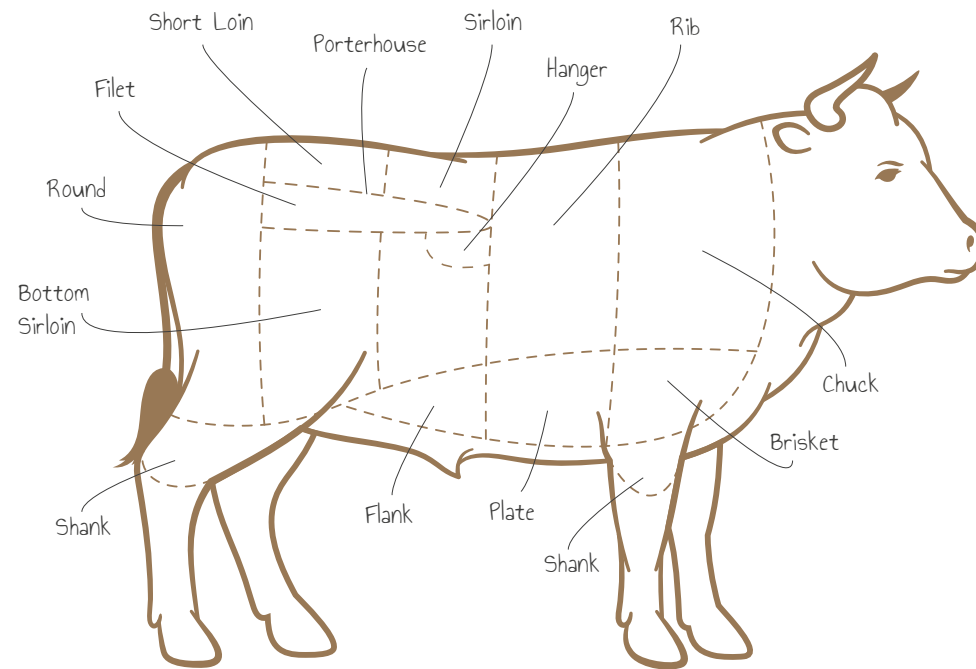
Roastbeef

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. 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

„Cut of the day“

Unser Service erzählt Ihnen mehr

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

Kotelett

vom Iberico

250 g € 20

Preso

vom Iberico

(Empfehlung der Küche max. medium)

250 g € 22

OVER THE TOP

Garnelen (5 Stück) Gambo Argentina

€ 12

gebratene Stopfleber von der Gans
(ethisch und tierfreundlich aufgezogen)

€ 16

Surf and Turf 1.0

Gambas (3 Stück) | Avocado

€ 12

Surf and Turf 2.0

Foie Gras | Gambas (3 Stück)

€ 20

EXTRA SAUCEN

Wildkräuterbutter | Homestyle BBQ-Sc.

je € 2,50

Sc. Bernaise | Ochsenjus

je € 3,50

SIDES

Pommes | Trüffelmayo

€ 5

Kartoffelgratin

€ 5

Trüffel-Püree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

gemischte, gebratene Pilze

€ 6,50

Brokkoli | Blumenkohl

Zitronen-Marinade

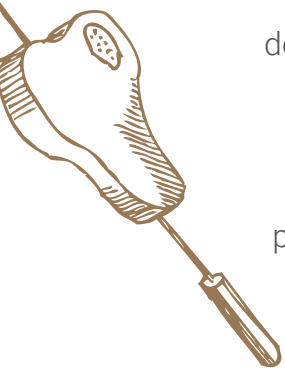
€ 4,50

Wildkräutersalat

eingelegtes Gemüse | Kürbiskerne

Orangen-Rosmarin-Dressing

€ 5,50





HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Ravioli (6 Stück)

Kürbis | Trüffel

€ 21

Risotto

Safran | Serrano

€ 18

Safran Risotto

€ 16

Duetto

Ossobuco (geschmort) | gegrillte Filetspitze | Wurzelgemüse

€ 38

DESSERT

Pistazien Parfait | Brownie | dunkle Schokolade | Ananas-Kompott

€ 13

Schokoladen-Soufflé | Orangen-Eis

€ 11

Zabaglione | Cassis-Eis

€ 12



ÖFFNUNGSZEITEN BRIGHT LOUNGE

Montag und Dienstag Ruhetag

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



RESERVIERUNG

Per E-Mail an kontakt@hannibal-nidderau.de oder
über unser Kontaktformular auf unserer Homepage

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.**

