



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

Spargelcremesuppe

gebratene Jacobsmuschel | Forellenkaviar | mariniertes grüner Spargel

€ 14

Bärlauchcremesuppe

Krustenschinken-Kartoffelpraline | Crème fraîche

€ 12

Variation vom Spargel 🌿

Himbeere | Sc. Hollandaise | Haselnuss

€ 18

Asiatisch mariniertes Lachstatar

Avocadoeis | Crème fraîche | Sauerteigbrot-Chip

€ 16



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

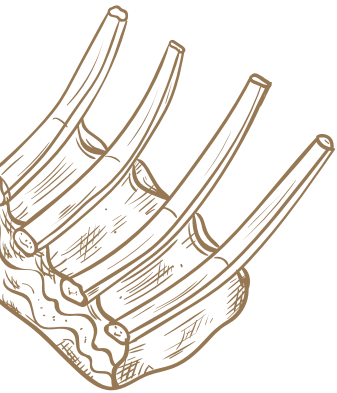
Version 1.1

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

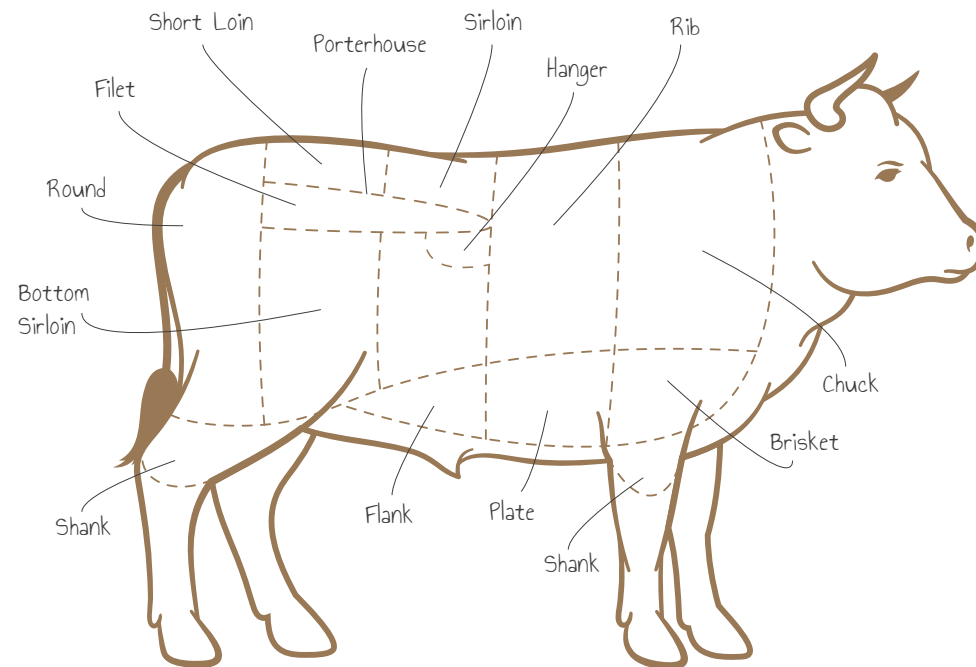
T-Bone Steak
Roastbeef

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

8 Stück

€ 22



OVER THE TOP

Schmorzwiebeln

€ 4,50

Black Tiger Garnelen (3 Stück)

Avocado

€ 10

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

€ 6

Kartoffelgratin

€ 5

Trüffelpüree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

Gebratenes Romanasalatherz

Thunfischcreme | Parmesan | confierte Tomate

€ 8

Weißer Spargel im Rahm | Serranocrunch

€ 8

Wildkräutersalat

ingelegtes Gemüse | geröstete Nüsse

Heidelbeer-Balsamico-Dressing

klein € 5,50 | groß € 12



HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Pasta

Spaghetti | weiße Spargelcreme | grüner Spargel
confierte Tomaten | Rucolapesto

€ 23

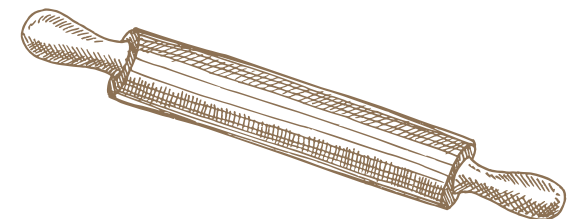
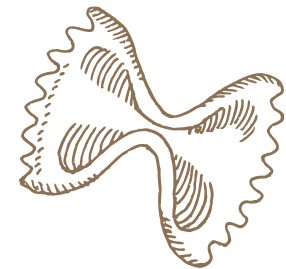
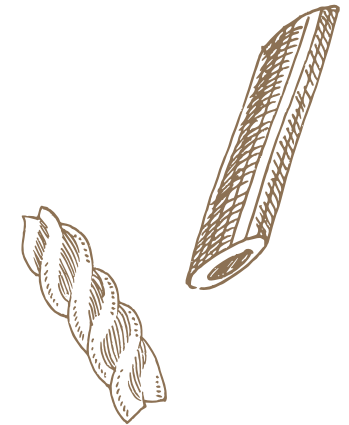
wahlweise mit 3 Black Tiger Garnelen

€ 31

Maispoulade Suprême „kross“

Bärlauchrisotto | zweierlei Paprika

€ 32



DESSERT

weiße Schokoladen-Crème-Brûlée

zweierlei Rhabarber

€ 12

Chef´s Special

Erdbeere | dehydrierter Milchschaum | Bisquit | Baileys

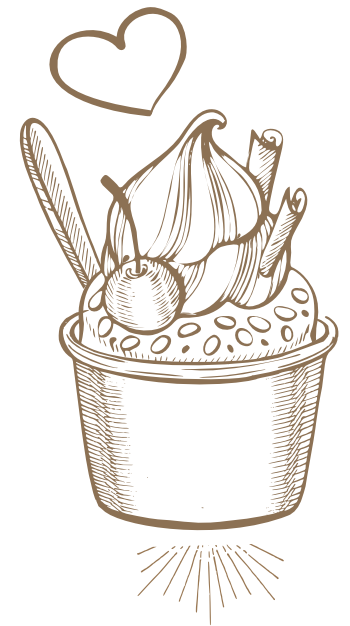
€ 14

Zartbitter-Mousse pour deux

Himbeere | Baiser

€ 14

Flüssiges Dessert? Fragen Sie gerne unser nettes Servicepersonal!



ÖFFNUNGSZEITEN BRIGHT LOUNGE

Montag & Dienstag
Ruhetag

Mittwoch–Sonntag
17:00–1 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.**



JETZT NEU!

ab Mitte Mai

jeden Donnerstag & Sonntag
Sommerevents mit Live-Musik
in unserer Bright Lounge

