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

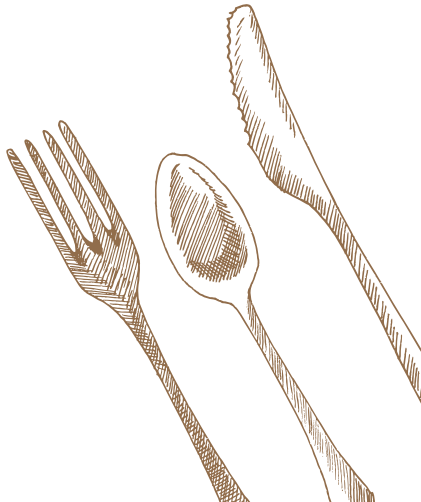
VORSPEISEN

Blumenkohlcrèmesuppe
Trüffel I hausgebeizter Lachs I Röstblumenkohl
€ 14

Texturen von der Karotte
Ziegenkäsepralinen I Walnuss I Honig
€ 16

Asiatisch mariniertes Thunfischtatar
Erdnuss I Aprikose I Wasabi
€ 19

Geschmorte Kaninchenkeule
Steckrübe I Feige I Rosmarinjus
€ 19



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

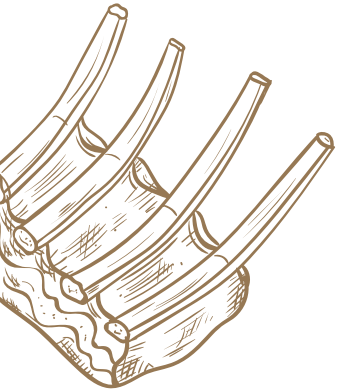
Version 1.1

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

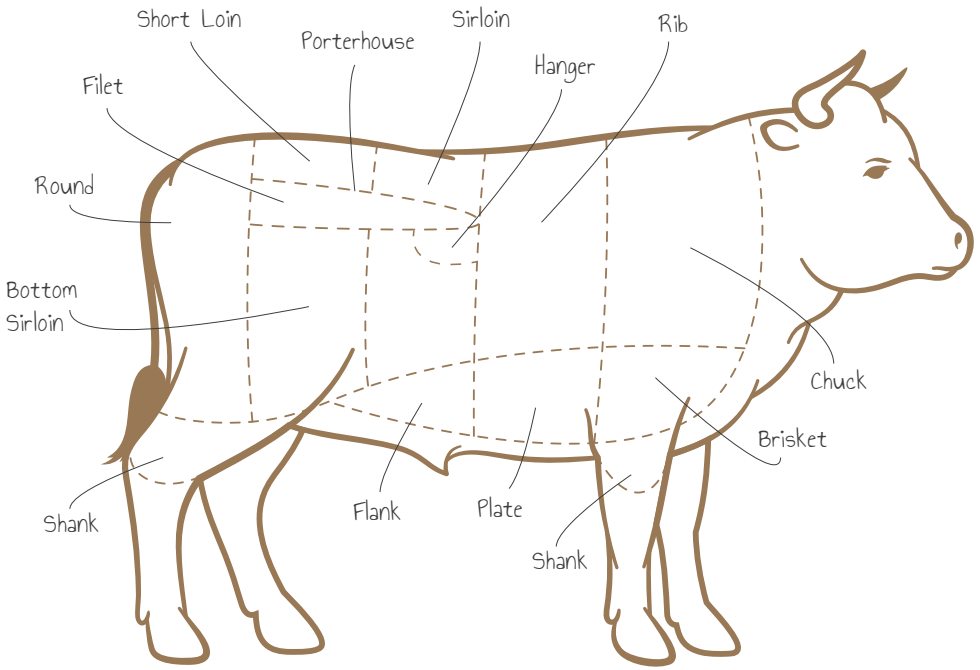
Hip
Hip Steak

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:

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.

Unser Standard

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.

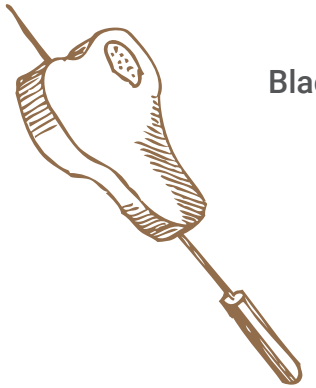
FLEISCHIGES | MEERESFRÜCHTE

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
purer Fleischgenuss ohne Fettrand
300 g € 27 | 400 g € 34

Jacobsmuscheln
160 g
€ 28



Black Tiger Garnelen
8 Stück
€ 24

OVER THE TOP

Schmorzwiebeln
€ 4,50

Black Tiger Garnelen (3 Stück)
asiatisch glasierte Shiitake-Pilze
€ 10

Entenstopfleber
€ 12

EXTRA SAUCEN

Aioli
Chimichurri
Wildkräuterbutter
Homestyle BBQ-Sc.
je € 2,50

Sc. Bernaise
Ochsenjus
Salsa Picante (sehr scharf)
je € 3,50

SIDES

Pommes | Trüffelmayo
€ 6

Glasierte Babymöhren
€ 6

Trüffelpüree
€ 8

Grillgemüse
€ 6

Panierte Süßkartoffel
mit Chilli-Limettendip
€7

Schwarzwurzeln in Rahm
€ 6

Wildkräutersalat
eingelegtes Gemüse | geröstete Nüsse
Hausdressing
klein € 5,50 | groß € 12

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle I Rote Beete I Ziegenkäse I Walnuss

€ 24

on top

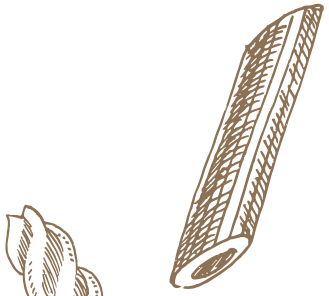
5 Jacobsmuscheln

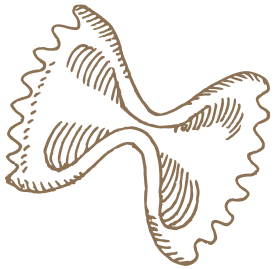
+ € 12

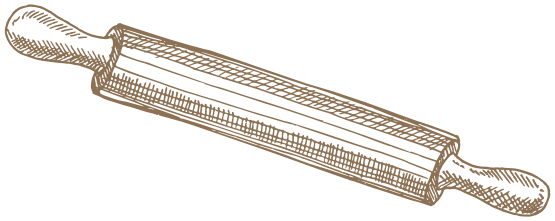
Geschmorte Kalbsbäckchen

Sellerie I Lauch sous vide I Portweinjus I eingelegte Tropeazwiebel

€ 36







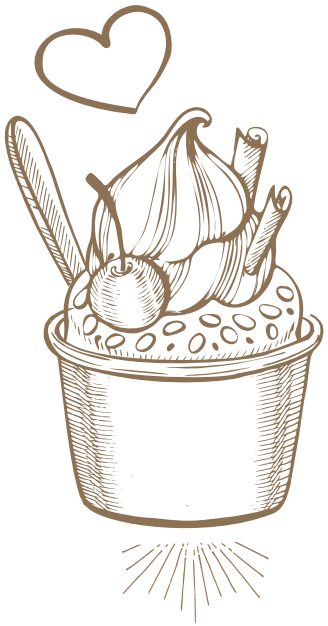
DESSERT

Tonkabohnen Crème Brûlée
Rotweinbirne I Nougateis
€ 12

Reise nach Dubai
Caramel I Pistazie I Filoteig I Schokolade I Skyr
Honig I Zitrusmarmelade
€ 14

Mousse pour deux
rote Früchte I 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

hannibal.nidderau

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

Bewerte deinen Aufenthalt
bei uns auf Google

Stand: 19.09.2024