



## 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

### Kürbiscremesuppe

Ziegenkäseravioli | Apfelkaviar | karamellierte Kürbiskerne

€ 14

### Texturen vom Sellerie

Trüffel | Walnuß | Birne

€ 17

### Hausgebeizter Lachs

Mandarine | Gurke | Sauerrahm

€ 19

### Kalbsbäckchen (ca. 90g)

Buchenpilz | Kartoffel | Haselnuß | Jus

€ 19

 vegetarisch



# 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 | Pommes

### Version 1.1

„Beef Tatar“ | kurz, scharf angebraten | Pommes

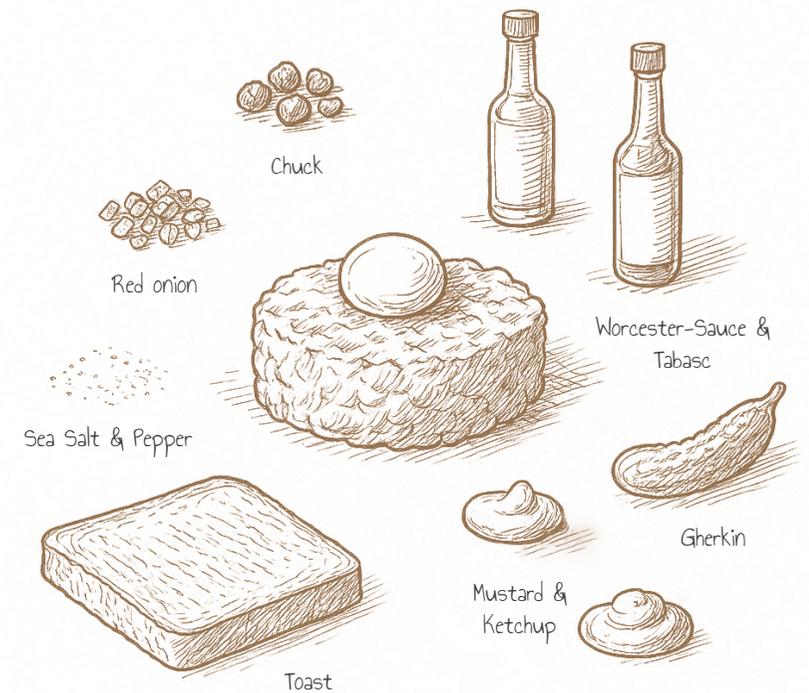
Vorspeise oder Zwischengang je € 17

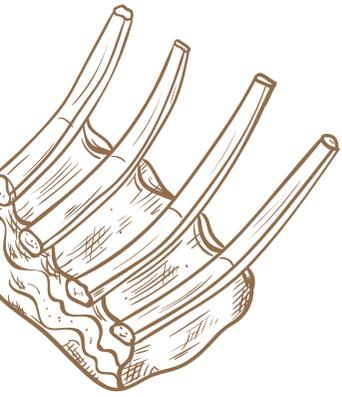
Hauptgang je € 28

### Version 2.0

Sauerteigstulle | Trüffel

€ 21





# 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

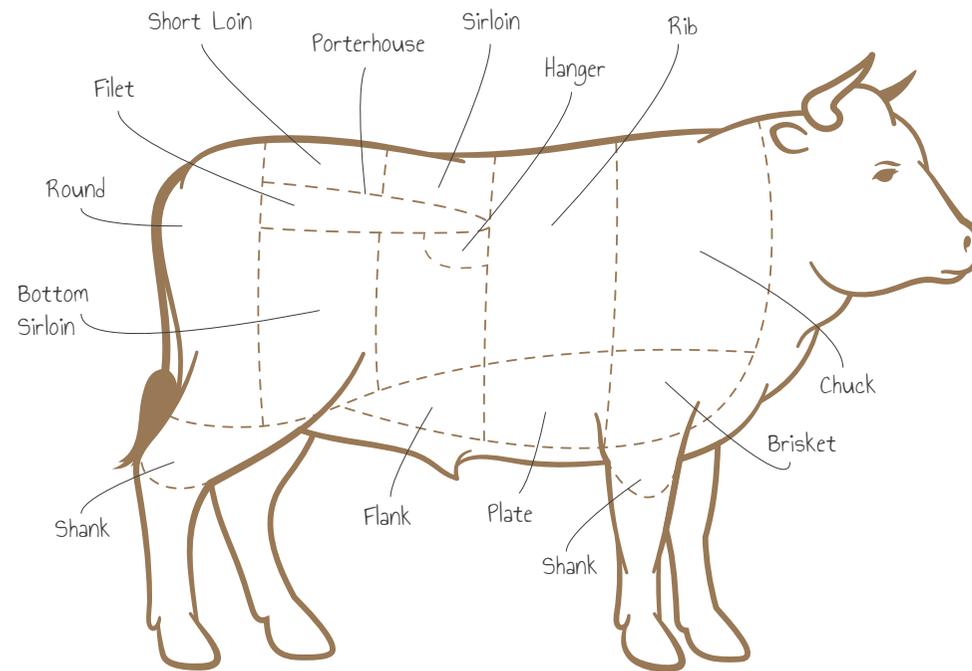
T-Bone Steak  
Roastbeef

### 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

reiner Fleischgenuss ohne Fettrand

300 g € 27 | 400 g € 34

### Jacobsmuscheln

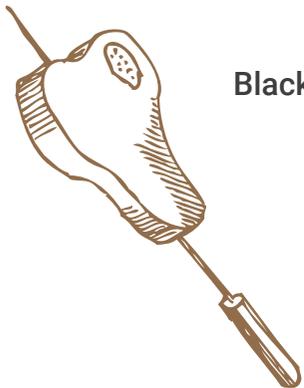
160 g

€ 28

### Black Tiger Garnelen

8 Stück

€ 24



## OVER THE TOP

Schmorzwiebeln

€ 4,50

kanadischer Hummerschwanz  
auf Mangochutney

€ 21

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

Rahmwirsing | Coppacrunch

€ 7

Trüffelpüree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

Gebackene Ofenkürbisspalten

Fetacreme

€ 7

Spargelbrokkoli | Tempurateig

Tomaten-Basilikumcreme

€ 7

Wildkräutersalat | eingelegtes Gemüse

geröstete Nüsse | Hausdressing

klein € 5,50 | groß € 12



## HAUPTGÄNGE

### Hausgemachte Pasta 🌿

Tagliatelle | Steinpilz | Brombeere | Pinienkerne | Kräuteröl

€ 27

**on top**

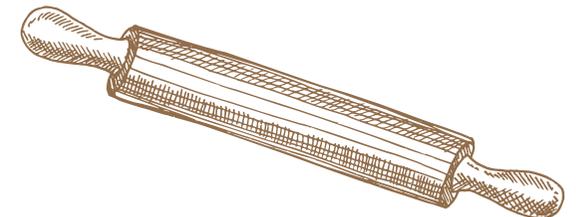
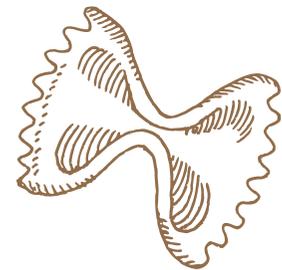
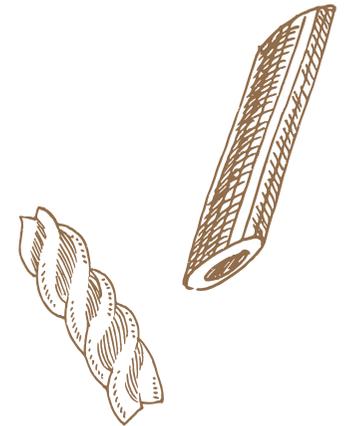
kanadischer Hummerschwanz

+ € 19

### Rehrücken

Fregola | Steinpilz | Babykarotte | Jus

€ 38



## DESSERT

### **Tonka-Bohnen Crème Brûlée**

Popcorneis | Kumquat

€ 12

### **Hannibals Bananensplit**

Banane | Valrhona Schokolade | Eierlikör

€ 14

### **Pfirsich Melba 2.0**

Weinbergpfirsich | Joghurt | Himbeere | Granola

€ 14

Flüssiges Dessert?

Fragen Sie gerne unser nettes Servicepersonal!



# ÖFFNUNGSZEITEN BRIGHT LOUNGE

Sonntag, Montag & Dienstag  
Ruhetag

Mittwoch – Samstag  
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](http://www.hannibal-nidderau.de)

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

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



Bewerte deinen Aufenthalt  
bei uns auf Google

