



## 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

### Ofenselleriesuppe

Kalbsbackenpraline | Trüffel | Kalbsjus

€ 14

### Tatar von gelber Beete

Apfel | Senfsaat | Buttermilch

€ 14

### Kartoffelschaum

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Nussbutter

€ 19

### Krosser Schweinebauch

Topinambur | Birne | Senf

€ 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

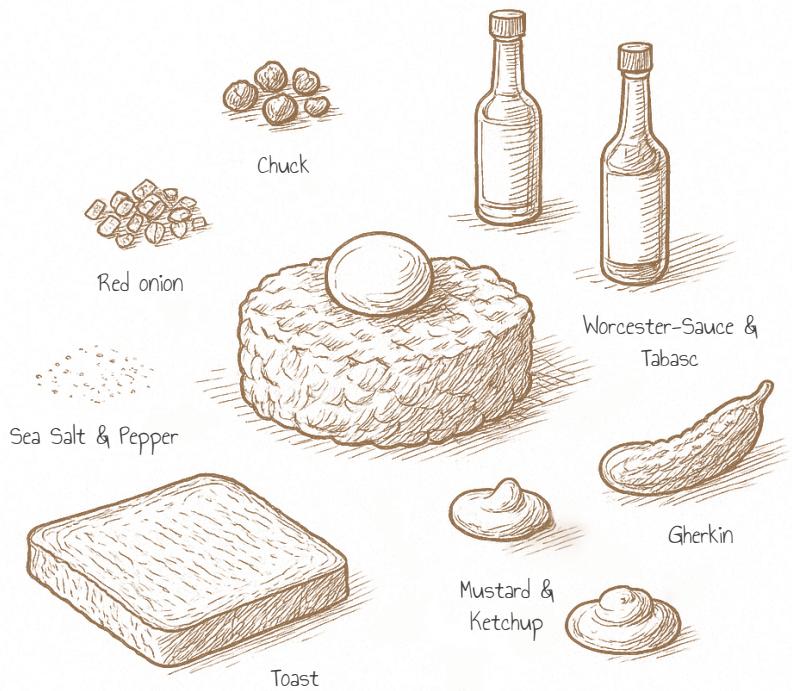
Vorspeise oder Zwischengang je € 17

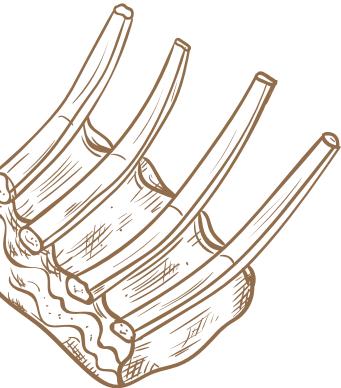
Hauptgang je € 28

### 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

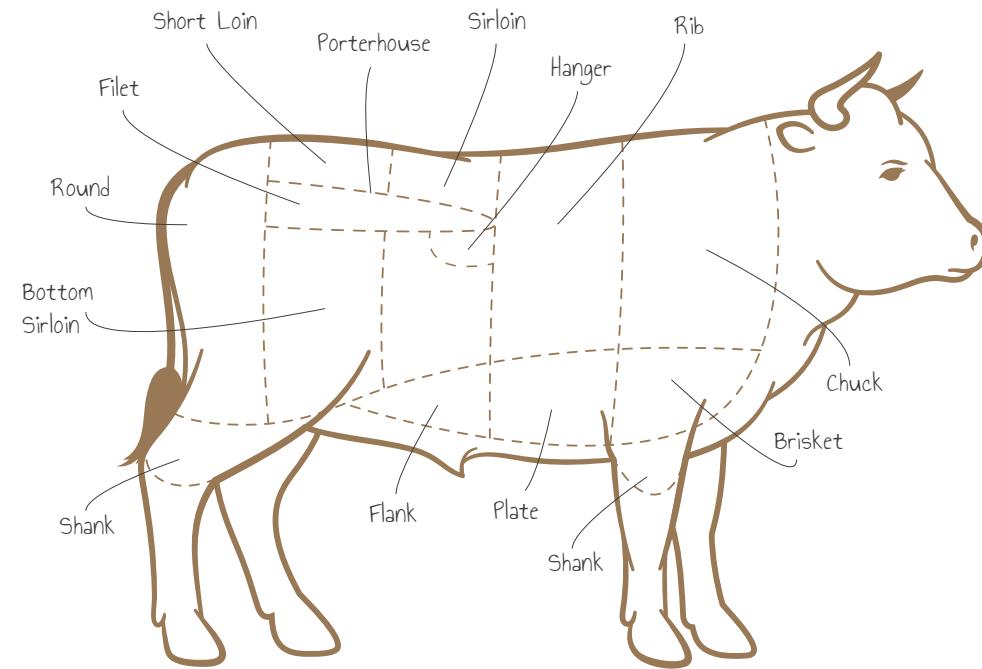
Roastbeef

### 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

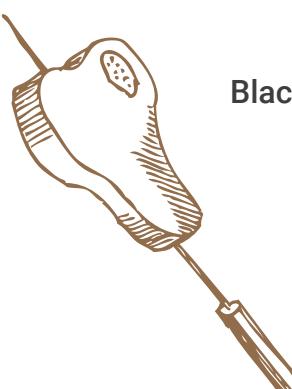
purer Fleischgenuss ohne Fettrand  
300 g € 27 | 400 g € 34

### Jacobsmuscheln

160 g  
€ 28

### Black Tiger Garnelen

8 Stück  
€ 24



## OVER THE TOP

### Schmorzwiebeln

€ 4,50

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

Blumenkohltatar | Nussbutterschaum  
€ 7

### Trüffelpüree

€ 8

### Grillgemüse

€ 6

Vanille-Pastinakenpüree | Mandel  
€ 7

Spargelbrokkoli | Tempurateig  
Tomaten-Basilikumcreme  
€ 7

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



## HAUPTGÄNGE

### Hausgemachte Pasta 🌿

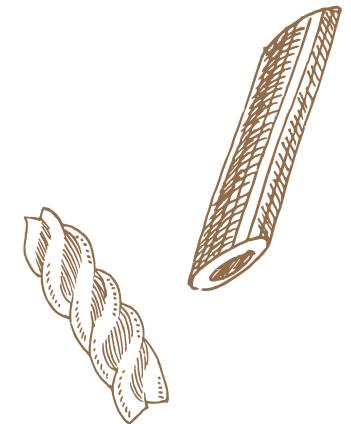
Spaghetti | Spinat | Winterpilze | Trüffel | Parmesan

€ 27

on top

kanadischer Hummerschwanz

+ € 19

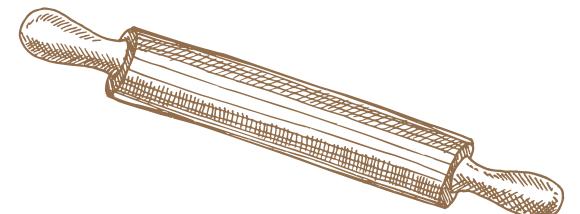
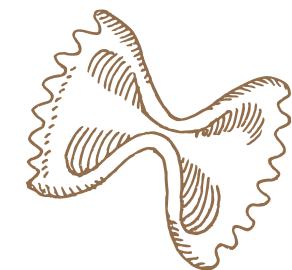


### Vitello deluxe

gebackenes Kalbskarree | Tonnatosauce | Erbsenpüree

Babymöhre | Kalbsjus

€ 36



## DESSERT

### Tahiti-Vanille Crème Brûlée

Zitrusmarmelade | Nougateis

€ 12

### Schwarzwälder Kirsch 2.0

Schokobrownie | Kirschsorbet | Vanille | Macadamia

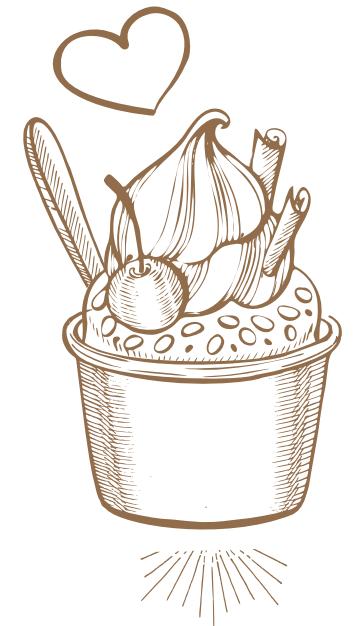
€ 14

### Mystic Mango

Mango | Rhabarber | Pistazie | Gin | Baiser

€ 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

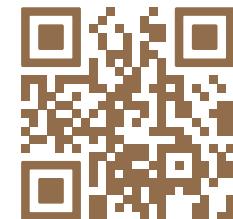
Per E-Mail über das Kontaktformular auf unserer Homepage.

## HANNIBAL NIDDERAU

Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau  
[www.hannibal-nidderau.de](http://www.hannibal-nidderau.de)

[hannibal.nidderau](#)

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



Bewerte deinen Aufenthalt  
bei uns auf Google

