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

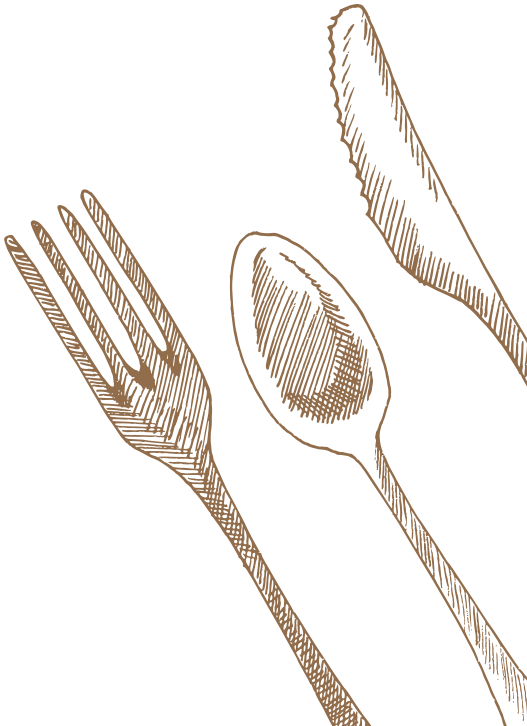
Kürbiscremesuppe
Ziegenkäse | Chorizo | Kürbis-Crunch
€ 12

Feldsalat
Kartoffel-Balsamicodressing | Rohkost
Nüsse | Kräutercroûtons
€ 12

Kabeljau
Kürbispüree | Pak Choi
Kokos-Curry-Schaum | Kürbiskerne
€ 16

Ochsenbäckchen
Kartoffelpüree | Maronen
Waldpilze | Portweinjus
€ 17

vegetarisch vegan



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

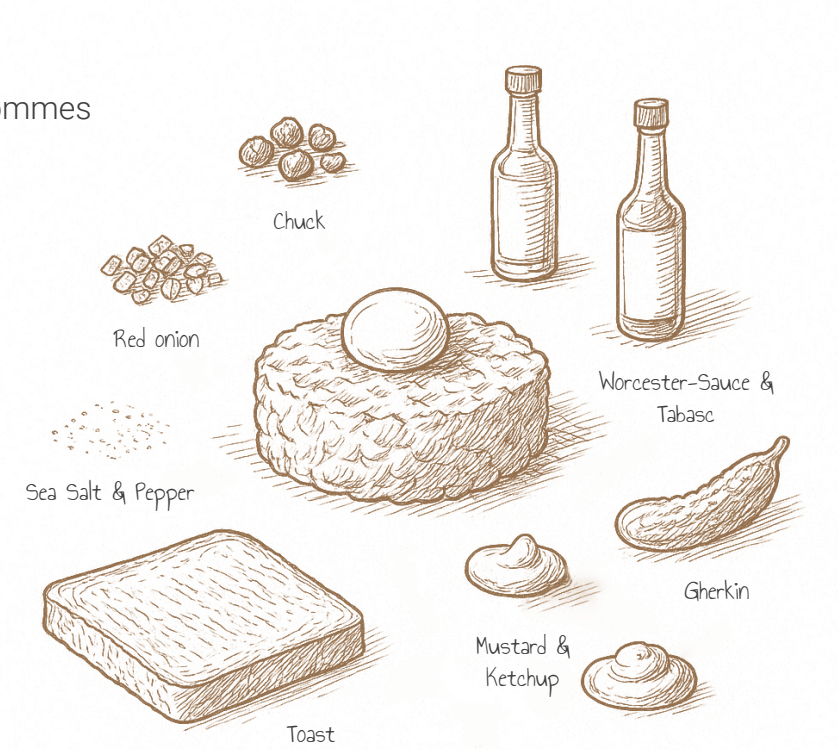
angemacht durch den Küchenchef | Pommes

Version 1.1

„Beef Tatar" | kurz, scharf angebraten | Pommes

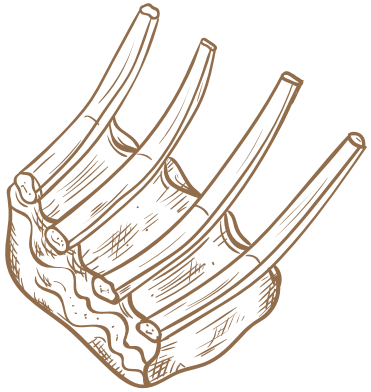
Vorspeise oder Zwischengang je € 17

Hauptgang je € 28



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.

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

Geschmorte Kalbsbäckchen
200g | eigene Sauce
€ 26

Black Tiger Garnelen
8 Stück
€ 24



OVER THE TOP

Schmorzwiebeln
€ 4,50

drei Black Tiger Garnelen
€ 9

EXTRA SAUCEN

Aioli
Chimichurri
Wildkräuterbutter
Homestyle BBQ-Sauce
je € 2,50

Sauce béarnaise
Ochsenjus
Schalottenmarmelade
je € 3,50

SIDES

Pommes | Trüffelmayo
€ 6

Rahmwirsing | Coppa Crunch
€ 8

Trüffelpüree
€ 8

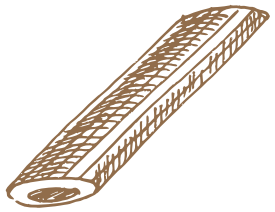
Grillgemüse
€ 6

Kürbispüree | cremiger Gorgonzola
€ 8

Spargelbrokkoli | Tempurateig
Tomaten-Basilikumcreme
€ 7

Wildkräutersalat | eingelegtes Gemüse
geröstete Nüsse | Hausdressing
€ 7

VEGGIE & VEGAN





Veggie Burger

Philippi's Brioche Burger Bun
Waldpilz-Kartoffelpatty | gebratene Waldpilze
Schalottenmarmelade | Salat

€ 19

Hannibal Bowl

Mixsalat mit Quinoa | Tomate | Paprika | mariniertem Rotkohl
Mais | Gurken | Radieschen | Rettich | Kichererbsen
roten Zwiebeln | Sojasprossen | Edamame

€ 15

gerne mit ...

gebackenen Goudabites | Preiselbeer-Feigendip

€ 21

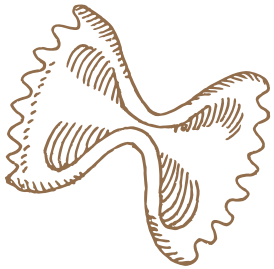
fünf gebackenen Tempuragarnelen | Chilimayo

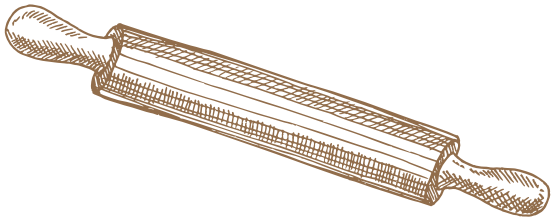
€ 23

Miso-Sellerie

Sellerie confiert | Miso | Kürbis
Spargelbrokkoli im Tempurateig
Apfelchutney

€ 23





DESSERT

Nougat-Crème-Brûlée

€ 8

gerne mit ...

hausgemachtem Kirscheis

Spekulatius-Schokocrumble

€ 12

Bratapfel-Spekulatius-Tiramisu

€ 10

Schwarzwaldwinter

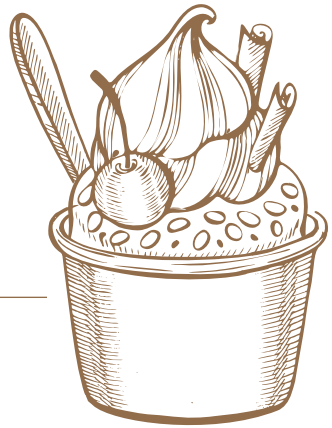
Kirscheis | Spekulatius

Schoko | Kirschkompott

€ 10

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

hannibal.nidderau

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

Bewerte deinen Aufenthalt
bei uns auf Google

Stand: 06.11.2026