

Nero's

RESTAURANT

STEAK vom feinsten!

Nero's

KLEINE STEAK-KUNDE

Was Sie über vollendeten
Steakgenuss wissen sollten!

DIE HERKUNFT DES FLEISCHES

Auf den kräftigen Weiden Südamerikas, die absolut naturbelassen sind, ohne jede Umweltbelastung, finden jene kerngesunden Rinder alle Gräser und Kräuter, die sie benötigen, um das begehrte Fleisch für Nero's Steakhaus zu liefern. Strengste Kontrollen bei der Verarbeitung garantieren stets höchste Qualität. Während der 6-wöchigen Schiffspassage über den Atlantik in gekühltem, aber nicht gefrorenem Zustand, reift das Steak-Fleisch zu vollem Aroma und zartem Biss. Ohne Umwege gelangt es dann direkt in unsere Produktion. Dort werden aus dem erstklassigen Fleisch unsere Steaks geschnitten.

DREIMAL VOM BESTEN

HÜFTSTEAK - Cadars -

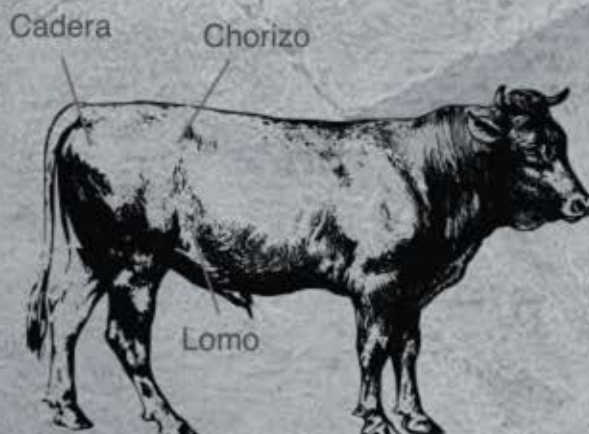
Das Fleisch aus dem Herz der Hüfte, fein gemasert, kräftig-würziger Geschmack.

RUMSTEAK - Chorizo -

Wird aus dem Roastbeef geschnitten - der typische Fettrand gibt ihm sein herzhaften Geschmack.

FILESTEAK - Lomo -

Das zarteste Fleisch - ohne Fett, fein im Geschmack.



Wie mögen Sie Ihr Steak am liebsten?



english rare
innen roh

medium
innen rosa

well done
durchgebraten



Starter

Nero's Empfehlung

Starter Nr. 1 5,20 €
Knoblauch-Brot, Sour-Cream, Steaksoße ^{11. G, A, H}

Warme & kalte Vorspeisen

- 3. Gegrillte Tintenfischfilets 9,50 €
nach „Art des Hauses“ Baguette ^{N, A}
- 5. Schafskäse im Töpfchen 9,90 €
Oliven, Kirschtomaten,
Peperoni, überbacken ^{6, G}
- 6. Rindercarpaccio 12,90 €
vom Angus-Rind
Zitronensoße, Baguette, Butter ^{G, A}
- 7. 6 Weinbergschnecken 8,90 €
à la Chef - gratiniert
feine Knoblauchsoße, Toast ^G
- 8. Riesenkrabben 10,90 €
„Mediterrane“
feine Knoblauchsoße, Kirschtomaten ^B

Suppen

- 9. Ochschwanzsuppe 5,20 €
Sherry, Toast
- 10. Tomatensuppe (picante) 5,50 €
Weißbrot
- 11. Chili Con Carne „feurig“ 6,90 €
Zwiebeln, Brot ^H

Vegetarische, vegane
und glutenfreie Gerichte
sind immer erhältlich.
Bei uns können Sie
abwechslungsreiche, gesunde
Küche genießen.

Salate

- 13. Bunte Salatplatte 10,90 €
grünem Salat, Tomaten, Gurken,
Rucola, Oliven, Thunfisch, Käse, Ei ^{G, C, 6}
- 14. Bauernsalat 10,50 €
grünem Salat, Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni, Balkankäse ^G
- 15. Hähnchenbruststreifen 12,90 €
à la Chefin
Kräutercreme-Toast ^{G, A}
- 116. Salat à la Chef 15,50 €
marinierte Filetspitzen vom Rind,
Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurkenstreifen, feiner Joghurtdressing ^G



Steaks vom Angus - Beef
vom Lavagrill

701. Bife de Cadera – Hüftsteak, 200 Gramm	12,90 €
702. Bife de Cadera – Hüftsteak, 300 Gramm	17,90 €
703. Bife de Corizzo – Rumpsteak, 200 Gramm	16,50 €
704. Bife de Corizzo – Rumpsteak, 300 Gramm	21,50 €
705. Bife de Lomo – Filetsteak, 200 Gramm	20,50 €
706. Bife de Lomo – Filetsteak, 300 Gramm	25,50 €
707. Mixed-Grill „Bueno“, 300 Gramm 100 g Hüftsteak, 100 g Rumpsteak, 100 g Filetsteak	21,50 €
1709. Entrecotesteak, 300 Gramm	21,50 €
1710. Entrecotesteak, 400 Gramm	27,50 €

– Steaks bis 800 Gramm bei uns erhältlich –



Steak - Beilagen

501. Papa asada gebackene Kartoffel, Sauerrahm oder Butter	4,20 €	524. Chili Cheese Pommes ^{H, G}	4,50 €
502. Pommes frites	3,50 €	507. Mediterranes Gemüse	4,90 €
1502. Bratkartoffel Speck, Zwiebeln	3,90 €	511. Knoblauchbrot	4,50 €
503. Maiskolben	3,90 €	512. Gedünstete Zwiebeln	3,50 €
505. Kräuterbutter	1,50 €	523. Gemischter Salat vom Buffet einmal bezahlen, Salat essen soviel Sie möchten (nur in Verbindung mit einem Steak)	4,50 €
506. Sauce Bernaise	3,90 €	Unsere legendäre Steaksoße zum Mitnehmen	6,50 €

Steak-Spezialitäten - Brasil Beef vom Lava-

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 16. Pfefferhüftsteak
„Madagaskar“
(250 Gramm)
mit Kroketten, Salat vom Buffet | 19,90 € | 21. Filetspieß „Mexiko“
an Maissoße, Folienkartoffel,
Salat vom Buffet | 19,50 € |
| 19. Nero's Steak
(250 Gramm)
Hüftsteak mit Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Kräuterbutter,
Salat vom Buffet | 21,90 € | 710. Filetspieß „Madagaskar“
„Pfeffercremesoße“
mit Kroketten, Pfeffersoße,
Salat vom Buffet | 19,90 € |
| 17. Bife de Chorizzo
(Rumpsteak 250 Gramm)
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln,
Salat vom Buffet | 23,50 € | 711. Filetsteak & Meer
(200 Gramm Filet)
2 Riesengarnelen - Papa asada,
Broccoli, Salat vom Buffet | 29,50 € |
| 20. Filetsteak Champignon
(180 Gramm) mit Kroketten,
Salat vom Buffet | 25,50 € | 712. Filetsteak à la Chef ^{G, A}
an Gorgonzola-Sherry-Rahm,
Bandnudeln, Salat vom Buffet | 26,50 € |

Platten für 2 Personen

- | | | | |
|--|--|--|---------|
| 49. Diplomaten-Platte
Rinderfilet an Pfeffercreme, Schweinelendchen Champignon-Rahm, Cordon Bleu mit Soße Bernaise, reich garniert, bunter Reis, Rosmarin-Kartoffeln, Sour Cream Dip, mediterranes Gemüse, Salat vom Buffet | | | 48,90 € |
| 51. Chateaubriand (400 Gramm Filet)
Herzstück aus der Rinderlende - tranchiert - reich garniert, Rösti, gemischtes Gemüse, Kroketten, Soße Bernaise, Salat vom Buffet | | | 58,00 € |

Fischgerichte

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 57. Doradenfilet „Mediterrane“
Rosmarinkartoffeln, Salat
vom Buffet, buntes Gemüse | 21,50 € | 61. 6 Riesenscampis
„Spezial“
auf Reis, Blattspinat, Salat vom Buffet
Scampis auf Wunsch geschält | 23,50 € |
| 55. Lachsfilet vom Grill
„à la Chefin“
Reis, Salat vom Buffet, Paprika,
Lauch Gemüse | 19,90 € | 59. Gemischte Fischplatte
für 2 Personen /alle Filet
nach „Art des Hauses“, reich garniert,
1 Dorade, Tintenfisch, Lachs, 2 Scampis,
2 Seeteufelmedaillons, Blattspinat,
Reis, Kartoffeln, Salat vom Buffet | 52,00 € |
| 63. Seeteufelfilet
„à la Chefin“
Kurkuma-Reis, buntes Gemüse | 23,50 € | | |

Internationale Spezialitäten

- | | |
|---|--|
| <p>32. Mexiko-Pfanne „Picante“ 17,50 €
Rinderfiletspitzen in fruchtiger Kidney
Bohnen-Mais-Soße, Papa Asada,
Salat vom Buffet G, H</p> <p>33. Kalbsleber „Berliner Art“ 17,90 €
feine Apfel-Spalten in Calvados
Röstzwiebeln, Butterkartoffeln,
Salat vom Buffet G</p> <p>35. Lammkoteletts „Casa Vieja“ 19,50 €
Rosmarin-Kartoffeln, mediterranes Gemüse,
Weichkäseraspel, Salat vom Buffet G</p> <p>38. Hähnchenbrust „Mediterrane“ 17,50 €
Kirschtomaten, Pinienkern-Soße,
Papa Asada, Salat vom Buffet H, G</p> <p>37. Schweinelendchen 16,90 €
„Champignon Creme“
Kroketten, gem. Gemüse A, G
Internationale Spezialitäten</p> | <p>42. Schweinefilet „Spezial“ 16,90 €
gedünstete Zwiebeln, mit Weichkäse
überzogen, Bratkartoffeln, Salat vom Buffet G</p> <p>43. Vegetarischer Teller „Toscana“ 16,90 €
Auberginen, Zucchini, Paprika geschwenkt
in pikanter Tomaten-Soße, Hirtenkäse paniert,
kleine Folienkartoffeln, Spiegelei,
Salat vom Buffet G, C, A</p> <p>714. Schweinefilet „Berner Art“ 18,50 €
an Rösti mit Käse überbacken,
Gemüse-Bouquet, Soße Bernaise,
Salat vom Buffet G, C</p> <p>320. Schweinefiletspitzen „Portugese“ 16,50 €
bunte Paprikastreifen, Butterreis,
Salat vom Buffet</p> |
|---|--|

Deftiges vom Grill

- | | |
|---|--|
| <p>28. Bueno Spieße 15,50 €
„picante“ Hackfleischröllchen
Reis, oder Süßkartoffel-Pommes, Salat</p> <p>24. Hacksteak „Mexiko“ 17,50 €
100% Rind
Jalapenos & Gouda überbacken,
Süßkartoffel-Pommes, Salat vom Buffet</p> <p>25. Gefülltes Hacksteak 15,50 €
nach Hirtenart
zerlassene Schafskäsesoße,
Gemüsereis, Salat vom Buffet</p> | <p>26. Grill-Spieß 18,90 €
Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbsleber,
Hacksteak, Gemüsereis, Salat vom Buffet</p> <p>30. Holzfäller Steak 300g 14,20 €
Saftiges Nackensteak, Bratkartoffeln,
Zwiebeln, Salat vom Buffet</p> <p>34. Gourmet-Platte - für
1 Person 17,50 €
2 Personen 35,00 €
Rumsteak, Nackenspieß, Hacksteak,
Pommes frites, Gemüsereis,
Salat vom Buffet</p> |
|---|--|

Alle Preise in dieser Speisekarte gelten inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Speise- und Getränkekarte:

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = geschwefelt

6 = geschwärzt | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Milcheiweiß | 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmittel

12 = enthält eine Phenylalaninquelle | 13 = gewachst | 14 = mit Taurin | 15 = mit Nitritpökelsalza

Unsere Schnitzelgerichte vom Schweinerücken

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 40. Gorgonzola Schnitzel
Mit Süßkartoffeln, Salat vom Buffet C, G | 16,50 € | 47. Schnitzel Mediterrane
Pommes, Salat vom Buffet C, G | 15,90 € |
| 44. Zwiebelschnitzel nach „Omas Art“
deftigen Bratkartoffeln, Salat vom Buffet C, G | 14,50 € | 48. Riesling-Rahmschnitzel - Natur
Kroketten, Salat vom Buffet C, G | 14,20 € |
| 45. Schnitzel „Wiener Art“
Pommes frites, Salat vom Buffet C, G | 13,90 € | 1510. Cordon Bleu
in einer gerollten Form
Pfefferrahmsoße, Pommes frites,
Salat vom Buffet, Mediterranes Gemüse C, G | 17,50 € |
| 46. Schnitzel „Jäger Art“
Kroketten, Salat vom Buffet C, G | 14,50 € | | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|--------|
| 70. Kindermenü „Asterix“ G, C, A
paniertes Schnitzel mit Pommes frites, 1 Glas Limonade,
1 kleines Eis am Stiel | 8,90 € |
| 71. Kindermenü G, C, A
Spaghetti Bolognese, 1 Glas Limonade,
1 kleines Eis am Stiel | 8,90 € |



Dessert

- | | |
|--|--------|
| 801. Vanilleeis »Kirsch«
mit Bourbon-Vanille und flambierten Kirschen | 6,90 € |
| 802. Vanilleeis »Schoko«
mit Bourbon-Vanille und heißer Schokoladensoße | 6,90 € |
| 803. Vanilleeis »Himbeere«
mit Bourbon-Vanille und flambierten Himbeeren | 6,90 € |
| 804. Gemischtes Eis | 4,50 € |
| 805. Eiskaffee
mit Bourbon Vanilleeis und Schokoraspeln | 4,50 € |
| 806. Eisschokolade
mit Schokoladeneis | 4,50 € |
| 807. Pfannkuchen »Kirsch«
mit heißen Kirschen und Bourbon-Vanilleeis | 6,90 € |
| 808. Pfannkuchen »Schoko«
mit heißer Schokoladensoße und Bourbon Vanilleeis | 6,90 € |



Allergene-Legende

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milch/Michzucker (Laktose)
H = Schalenfrüchte (Nüsse) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesam | L = Sulfit/Schwefeldioxid | M = Lupine | N = Weichtiere