



Speisekarte



Lieber Gast,

*alle unsere Speisen werden frisch und liebevoll zubereitet,
wir gehen gerne auf Ihre besonderen Wünsche ein.*

*Wir bieten Ihnen darüber hinaus Räumlichkeiten für bis
zu 150 Personen, 2 Kegelbahnen und einen Biergarten,
für Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Junggesellen-
abschiede, Trauerfeier, Jubiläen und vieles mehr.*

*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und einen
angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.*

Ihr

T-Bone Steakhouse Team

APERITIFS

CAMPARI SODA	5.00
CAMPARI ORANGE	5.50
MARTINI BIANCO/DRY	4.20
SHERRY MEDIUM/DRY	4.50
APEROL SPRITZ	5.90
HUGO	5.90
GLAS PROSECCO	4.20

Alle Preise sind angegeben in Euro -, €

SUPPEN

Klassische Tomatensuppe MIT SAHNEHÄUBCHEN UND FRISCHEM BASILIKUM	5.40
Französische Zwiebelsuppe MIT CROUTONS UND KÄSE GRATINIERT	5.60
Hausgemachte Rinderconsumee MIT GEMÜSEJULIENNE UND KLÖßCHEN	5.40
Hühnersuppe „Großmutter Art“ MIT FLEISCHINLAGE	5.10
Gulaschsuppe (im Brotlaib)	8.40

VORSPEISEN

Rinder-Carpaccio MIT BALSAMICO-OLIVENÖL-MARINADE UND PARMESANKÄSE	13.90
Lachs-Tartar AUF HAUSGEMachten KARTOFFELTALERN	14.90
Gebackener Camembert MIT PREISELBEEREN, BUTTER UND TOAST	9.50
Scampi Provencale IN TOMATEN-KNOBLAUCHSAUCE	13.90
Weinbergschnecken 12 St. IN KNOBLAUCH-SAHNESAUCE	10.50
Caprese Salat TOMATEN, BÜFFELMOZARELLA MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE	11.50



PASTA

Tagliatelle „Gambaretti“ MIT CHERRY-TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL	16.50
Tagliatelle „al Salmone“² LACHSSTREIFEN IN KNOBLAUCH-SAHNESAUCE	14.50
Tagliatelle „Pesto“ (vegetarisch) IN KRÄUTER-OLIVEN-PESTO	10.90
Tagliatelle „Gorgonzola“² PUTENBRUSTSTREIFEN IN GORGONZOLASAUCE	12.90

KARTOFFELGERICHTE

Ofen-Kartoffel MIT GAMBAS IN KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SALATBOUQUET	14.90
Ofen-Kartoffel MIT CHAMPIGNON-RAGOUT, KÄSE ÜBERBACKEN UND SALATBOUQUET	10.50
Ofen-Kartoffel MIT SPECK, ZWIEBELN, RINDFLEISCHSTREIFEN UND SALATBOUQUET	12.90

TOAST

Lady Toast² PUTENSTEAK AUF TOAST, ÜBERZOGEN MIT CURRY-FRÜCHTESAUCE	13.90
Gentleman Toast HÜFTSTEAK AUF TOAST MIT RÖSTZWIEBELN	15.90
Armstrong Toast² SCHWEINERILET AUF TOAST, MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	14.90

STEAK & HAUSSPEZIALITÄTEN

Pfeffer-Hüftsteak MIT POMMES UND SALAT	20.90
Zwiebelrostbraten HÜFTSTEAK, RÖSTZWIEBELN, POMMES UND SALAT	21.90
Rumpsteak „Strindberg“² IN SENF-ZWIEBELKRUSTE, ROSMARIN-KARTOFFELN UND SALAT	24.90
„Cordon Rouge“² HÜFTSTEAK GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES UND SALAT	21.50
Filetsteak „Mozarella“² GEFÜLLT MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN UND MOZARELLA, AUF BASILIKUM-PFEFFERSAUCE, KROKETTEN UND SALAT	32.90
Steak-Teller „T-Bone“ RUMPSTEAK, HÜFTSTEAK, SCHWEINEFILET, TAGESGEMÜSE, KROKETTEN UND SALAT	22.90
„Black & White“² DUETT VOM RIND UND PUTE, PFEFFERSAUCE, SAUCE BERNAISE, POMMES UND SALAT	20.90
Schweinefilet „Toscana“² AUF GORGONZOLA-SAHNESAUCE, TAGESGEMÜSE UND KROKETTEN	18.50
Putensteak „Schweizer Art“² GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES UND SALAT	19.90
Grillteller „Gaucho“ VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN VOM GRILL MIT POMMES UND SALAT	15.90
Geschnetzeltes „Züricher Art“² PUTENBRUSTSTREIFEN IN CHAMPIGNON-SAHNESAUCE, REIS UND SALAT	14.90
Pfefferspieß² RIND UND SCHWEINEMEDALLIONS, PFEFFERSAUCE, FOLIENKARTOFFEL UND SALAT	19.90



FISCH

Zander-Filet^{1,2} IN KRÄUTER-SAHNESAUCE	20.90
Lachs-Filet^{1,2} AUF SENF-DILLSAUCE	21.90
Wolfsbarsch	Tagespreis
Dorade	Tagespreis
Seezunge	Tagespreis

** Zu allen Fischgerichten servieren wir Spinatkartoffeln untereinander*

SALAT

Großer Salatteller

BUNTER SALAT DER SAISON MIT VINAIGRETTE, DAZU:

Putenbruststreifen	12.90
Scampis	16.90
Schafskäse (vegetarisch)	10.90
Roastbeef-Streifen	15.90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Bis 12 Jahre

Schnitzel "Wiener Art"	5.90
Putensteak	6.90
Hüftsteak "Mickey Mouse"	10.90
Tagliatelle in Tomatensauce ²	4.90

STEAK VOM HEISSEN STEIN

*Fleischgeschmack pur, ohne Öl und ohne Fett.
Dazu servieren wir dreierlei Dips, Baguette und Salat.*

Heißen Stein servieren wir ab 18:00 Uhr

Schweinerückensteak	ca. 200g	11.90
	ca. 300g	15.90
Hüftsteak	ca. 200g	18.50
	ca. 300g	23.50
Rumpsteak	ca. 200g	21.50
	ca. 300g	26.50
Filetsteak	ca. 200g	26.50
	ca. 300g	33.50
Putensteak	ca. 200g	12.90
	ca. 300g	16.90
Schweinefilet	ca. 200g	14.90
	ca. 300g	18.90
Surf & Turf <small>STEAK UND GAMBAS</small>	ca. 300g	32.50
Dreierlei vom Stein	ca. 300g	22.50
„Hot-Stone-Spieß“ <small>Lassen Sie sich überraschen</small>	ca. 400g	28.90



STEAK VOM LAVASTEINGRILL

Zarte saftige Steaks, mit Kräuterbutter und Salat.

WIE SOLLEN WIR IHR STEAK GRILLEN?

ENGLISCH: BLUTIG • MEDIUM: ROSA • WELL DONE: DURCHGEBRATEN

Hüftsteak

DAS BESTE AUS DER RINDERKEULE

Mediano	ca. 200g	17.50
Grande	ca. 300g	22.50

Rumpsteak

EIN HERZHAFTES STEAK AUS DEM RÜCKEN MIT SCHMALEM FETTRAND

Mediano	ca. 200g	20.50
Grande	ca. 300g	25.50

Filetsteak

EIN ZARTES STÜCK VOM RIND

Mediano	ca. 200g	24.90
Grande	ca. 300g	32.90

Rib-Eye-Steak

MIT FETTAUGE IM INNEREN

Grande	ca. 350g	30.50
--------	----------	-------

T-Bone Steak	ca. 600g	36.90
---------------------	----------	-------

Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.

SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ MIT POMMES UND SALAT	12.90
Champignon-Schnitzel POMMES UND SALAT	13.90
Schnitzel „Krüstchen“ MIT SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN UND SALAT	14.90
Cordon Bleu MIT TAGESGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN	17.50
Zwiebelschnitzel MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT	14.90
Putenschnitzel „Indisch“ ² IN CURRY-SAHNESAUCE, REIS UND SALAT	15.90

BEILAGEN

Pommes – Frites	3.50
Kartoffel Wedges	3.90
Kroketten	3.50
Bratkartoffeln	4.60
Folienkartoffel MIT SAUERRAHM ODER KRÄUTERBUTTER	4.90
Tagesgemüse	5.90
Frische Champignons	4.90
Maiskolben	4.90
Spinatkartoffeln untereinander	5.50
Geröstete Zwiebeln	2.90
Kräuterbutter	2.00
Sauce Bernaise ²	3.60
Champignonsauce ²	3.40
Knoblauch-Sahnesauce ²	3.60
Pfeffersauce ²	3.50
Knoblauch in Öl	2.50



BIERE

BITBURGER PILS	0.3 L	2.70
ALSTER-WASSER	0.3 L	2.70
RADLER	0.3 L	2.70
PILS-SCHUSS	0.3 L	2.70
PILS-COLA	0.3 L	2.70
ALT	0.3 L	2.70
ALT-SCHUSS	0.3 L	2.70
ALT-COLA	0.3 L	2.70
PILS ALKOHOLFREI	FLASCHE 0.33 L	3.50
WEIZENBIER	FLASCHE 0.5 L	4.80
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	FLASCHE 0.5 L	4.80

SPIRITUOSEN

WEIZENKORN	2 CL	1.50
MALTERS	2 CL	2.80
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	3.50
LINIE	2 CL	3.60
MOSKOVSKAYA VODKA	2 CL	3.00
UNDERBERG	2 CL	3.50
JÄGERMEISTER	2 CL	2.50
FERNET BRANCA/MENTA ¹	2 CL	2.50
RAMAZOTTI ¹	2 CL	2.50
AVERNA	2 CL	2.50
TEQUILA	2 CL	2.50
GRAPPA	2CL	4.50
ASBACH URALT	2CL	3.00
OZUO	2 CL	2.00
SAMBUCCA	2 CL	3.00
SLIVOVITZ	2 CL	2.50
JULISCHKA ^{1,9}	2 CL	2.00
WILLIAMSBIERNE	2 CL	3.00
OBSTLER	2 CL	2.50
BAILEYS	2 CL	3.00
GENEVER	2 CL	2.00
AMARETTO ¹	2 CL	3.00
SANGRITA	2 CL	1.50
ALLE LONGDRINKS	0.1 L	6.90

ALLERGENINFORMATION

A1 Eier	A6 Sesamsamen	All Krebstiere
A2 Milch oder Laktose	A7 Sojabohnen	A12 Weichtiere
A3 Glutenhaltige Getreide	A8 Sellerie	A13 Schwefeldioxid und Sulphite
A4 Erdnüsse	A9 Senf	A14 Lupinen
A5 Schalenfrüchte	A10 Fische	

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen



OFFENE WEISS - UND ROTWEINE

CHARDONNAY	GLAS 0.2 L	5.90
PINOT GRIGIO	GLAS 0.2 L	5.90
RIESLING	GLAS 0.2 L	5.90
MERLOT	GLAS 0.2 L	5.90
DORNFELDER	GLAS 0.2 L	5.90
ROSE	GLAS 0.2 L	5.90
WEIßHERBST	GLAS 0.2 L	5.90
WEINSCHORLE	GLAS 0.2 L	4.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA ^{1,9,10}	0.3 L	2.70
FANTA ^{1,9}	0.3 L	2.70
SPRITE ⁹	0.3 L	2.70
APFELSCHORLE	0.3 L	2.70
MALZBIER	0.3 L	2.70
TONIC ¹¹	0.2 L	3.00
BITTER LEMON ^{1,9}	0.2 L	3.00
ORANGENSAFT	0.2 L	3.00
APFELSAFT	0.2 L	2.80
JOHANNISBEERSAFT	0.2 L	3.00
KIRSCHSAFT	0.2 L	3.00
BANANENSAFT	0.2 L	3.00
MINERALWASSER	FLASCHE 0.25 L	2.70
STILLES WASSER	FLASCHE 0.25 L	3.00
GROßES MINERALWASSER	FLASCHE 0.7 L	5.70
GROßES STILLES WASSER	FLASCHE 0.7 L	5.90

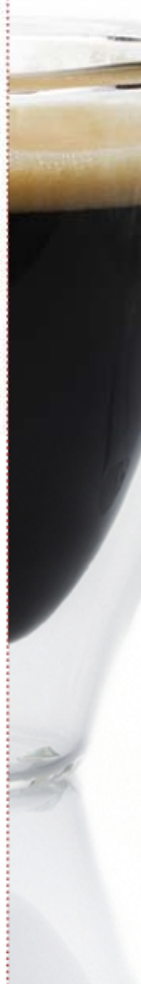
HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ¹⁰		2.50
ESPRESSO ¹⁰		2.70
CAPPUCCINO ¹⁰		3.30
MILCHKAFFEE ¹⁰		3.50
LATTE MACCHIATO ¹⁰		3.60
HEIßE SCHOKOLADE		3.00
GLAS TEE		2.50
GLAS MILCH	0.2 L	1.00

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoffen	6 geschwärzt	10 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 chininhaltig
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Phosphat	

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen



Der Name „T-Bone-Steak“ folgt der englischen Bezeichnung des T-förmigen Knochens im Steak. Üblich ist etwa eine Dicke von 4 cm mit einem Gewicht von 600 g.

Das T-Bone-Steak wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten und kommt wegen des geringen Anteils an Bindegewebe mit relativ kurzen Garzeiten aus. Mit Kartoffeln, Salat oder Kräuterbutter schmeckt das T-Bone-Steak am besten.

Öffnungszeiten

Mittwoch-Samstag: 16.30 – 22.30 Uhr (warme Küche bis 21.30 Uhr)

Sonntags, Feiertags: 11.30 – 21.30 Uhr (warme Küche bis 20.30 Uhr)

Ruhetage: Montag & Dienstag

Marxstraße 97 Tel. 02324 – 6829993
45527 Hattingen Fax. 02324 – 6829994

info@t-bone-hattingen.de
www.t-bone-hattingen.de