



*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	5.90
CAMPARI ORANGE	6.50
MARTINI BIANCO/DRY	4.90
SHERRY MEDIUM/DRY	4.90
APEROL SPRITZ	6.90
HUGO	6.90
GLAS PROSECCO	4.50

*Alle Preise sind angegeben in Euro -,€*

## SUPPEN

<b>Klassische Tomatensuppe</b> <sup>A2</sup> MIT SAHNEHÄUBCHEN UND FRISCHEM BASILIKUM	5.90
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>A2</sup> MIT CROUTONS UND KÄSE GRATINIERT	6.50
<b>Hausgemachte Rinderconsomme</b> MIT GEMÜSEJULIENNE UND KLÖBSCHEN	5.90
<b>Hühnersuppe „Großmutter Art“</b> MIT FLEISCHEINLAGE	5.90
<b>Gulaschsuppe (im Brotlaib)</b>	8.90

## VORSPEISEN

<b>Rinder-Carpaccio</b> <sup>A2</sup> MIT BALSAMICO-OLIVENÖL-MARINADE UND PARMESANKÄSE	15.50
<b>Lachs-Tartar</b> AUF HAUSGEMACHTEN KARTOFFELTALERN	16.50
<b>Gebackener Camembert</b> <sup>A2</sup> MIT PREISELBEEREN, BUTTER UND TOAST	9.90
<b>Scampi Provencale</b> IN TOMATEN-KNOBLAUCHSAUCE	15.50
<b>Weinbergschnecken 12 St.</b> <sup>A2</sup> IN KNOBLAUCH-SAHNESAUCE	11.50
<b>Caprese Salat</b> <sup>A2</sup> TOMATEN, BÜFFELMOZARELLA MIT BALSAMICO-VINAIGRETTE	12.90





## PASTA

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Tagliatelle „Gambaretti“</b>                         | <b>18.50</b> |
| MIT CHERRY-TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL                 |              |
| <b>Tagliatelle „al Salmone“ <sup>2, A2</sup></b>        | <b>15.90</b> |
| LACHSSTREIFEN IN KNOBLAUCH-SAHNE SAUCE                  |              |
| <b>Tagliatelle „Pesto“ (vegetarisch)</b>                | <b>11.90</b> |
| IN KRÄUTER-OLIVEN-KNOBLAUCH-PESTO UND GEBACKENER RUCOLA |              |
| <b>Tagliatelle „Gorgonzola“ <sup>2, A2</sup></b>        | <b>14.50</b> |
| PUTENBRUSTSTREIFEN IN GORGONZOLASAUCE                   |              |

## KARTOFFELGERICHTE

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Ofen-Kartoffel</b>                                     | <b>16.50</b> |
| MIT GAMBAS IN KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SALATBOUQUET        |              |
| <b>Ofen-Kartoffel <sup>A2</sup></b>                       | <b>11.50</b> |
| MIT CHAMPIGNON-RAGOUT, KÄSE ÜBERBACKEN UND SALATBOUQUET   |              |
| <b>Ofen-Kartoffel</b>                                     | <b>14.50</b> |
| MIT SPECK, ZWIEBELN, RINDERFILETSTREIFEN UND SALATBOUQUET |              |

## TOAST

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>Lady Toast <sup>2, A2</sup></b>                                | <b>15.50</b> |
| PUTENSTEAK AUF TOAST, ÜBERZOGEN MIT CURRY-FRÜCHTESAUCE            |              |
| <b>Gentleman Toast</b>  | <b>17.50</b> |
| HÜFTSTEAK AUF TOAST MIT RÖSTZWIEBELN                              |              |
| <b>Armstrong Toast <sup>2</sup></b>                               | <b>16.90</b> |
| SCHWEINEFILET AUF TOAST, MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS |              |

# STEAK & HAUSSPEZIALITÄTEN

<b>Pfeffer-Hüftsteak</b>	22.50	
MIT POMMES UND SALAT		
<b>Zwiebelrostbraten</b>	23.50	
HÜFTSTEAK, RÖSTZWIEBELN, POMMES UND SALAT		
<b>Rumpsteak „Strindberg“<sup>2, A1</sup></b>	26.90	
IN SENF-ZWIEBELKRUSTE, ROSMARIN-KARTOFFELN UND SALAT		
<b>„Cordon Rouge“<sup>2, A2</sup></b>	23.00	
HÜFTSTEAK GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES UND SALAT		
<b>Filetsteak „Mozarella“<sup>2, A2</sup></b>	36.90	
GEFÜLLT MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN UND MOZARELLA, AUF BASILIKUM-PFEFFERSAUCE, KROKETTEN UND SALAT		
<b>Steak-Teller „T-Bone“</b>	24.90	
RINDERFILET, HÜFTSTEAK, SCHWEINEFILET, TAGESGEMÜSE, KROKETTEN UND SALAT		
<b>„Black &amp; White“<sup>2, A2</sup></b>	22.50	
DUETT VOM RIND UND PUTE, PFEFFERSAUCE, SAUCE BERNAISE, POMMES UND SALAT		
<b>Schweinefilet „Toscana“<sup>2, A2</sup></b>	20.50	
AUF GORGONZOLA-SAHNESAUCE, TAGESGEMÜSE UND KROKETTEN		
<b>Putensteak „Schweizer Art“<sup>2, A2</sup></b>	21.50	
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, POMMES UND SALAT		
<b>Grillteller „Gaucho“</b>	17.50	
VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN VOM GRILL MIT POMMES UND SALAT		
<b>Geschnetzeltes „Züricher Art“<sup>2, A2</sup></b>	15.90	
PUTENBRUSTSTREIFEN IN CHAMPIGNON-SAHNESAUCE, REIS UND SALAT		
<b>Pfefferspieß<sup>2, A2</sup></b>	ca. 330g	23.90
RINDERFILETMEDAILLONS UND SCHWEINEMEDAILLONS, PFEFFERSAUCE, FOLIENKARTOFFEL UND SALAT		







## FISCH

Zander-Filet <sup>1,2, A2</sup> 22.90  
IN KRÄUTER-SAHNESAUCE

Lachs-Filet <sup>1,2, A2</sup> 23.90  
AUF SENF-DILLSAUCE

Wolfsbarsch	Tagespreis
Dorade	Tagespreis
Seezunge	Tagespreis

*\* Zu allen Fischgerichten servieren wir Spinatkartoffeln untereinander*

## SALAT

### Großer Salatteller

BUNTER SALAT DER SAISON MIT VINAIGRETTE, DAZU:

Putenbruststreifen 14.50

Scampis 18.90

Schafskäse (vegetarisch) 12.50

Roastbeef-Streifen gegrillt 17.90

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

*Bis 12 Jahre*

Schnitzel "Wiener Art" 6.50

Putensteak 7.50

Hüftsteak "Mickey Mouse" 12.90

Tagliatelle in Tomatensauce <sup>2</sup> 5.90

# STEAK VOM HEISSEN STEIN

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

Schweinerückensteak	ca. 200g	12.50
	ca. 300g	16.50
Hüftsteak	ca. 200g	20.50
	ca. 300g	25.50
Rumpsteak	ca. 200g	23.50
	ca. 300g	29.00
Filetsteak	ca. 200g	29.00
	ca. 300g	37.00
Putensteak	ca. 200g	13.50
	ca. 300g	17.50
Schweinefilet	ca. 200g	15.50
	ca. 300g	19.90
Surf & Turf	ca. 300g	34.90
<small>HÜFTSTEAK UND GAMBAS</small>		
Dreierlei vom Stein	ca. 300g	24.90
<small>HÜFTSTEAK, SCHWEINFILET, PUTENSTEAK</small>		
„Hot-Stone-Spieß“	ca. 400g	30.50
<small>FILESTEK , HÜFTSTEAK, SCHWEINFILET, PUTENSTEAK</small>		

*Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.*

Alle Steaks können auch mit einem größeren Cut bestellt werden.





# 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	19.50
Grande	ca. 300g	24.50

---

## Rumpsteak

EIN HERZHAFTES STEAK AUS DEM RÜCKEN MIT SCHMALEM FETTRAND

Mediano	ca. 200g	22.50
Grande	ca. 300g	28.00

---

## Filetsteak

EIN ZARTES STÜCK VOM RIND

Mediano	ca. 200g	28.00
Grande	ca. 300g	36.00

---

## Rib-Eye-Steak

MIT FETTAUGE IM INNEREN

Grande	ca. 350g	32.90
--------	----------	-------

---

## T-Bone Steak

ca. 600g	39.90
ca. 800g	53.90

*Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen.*

Alle Steaks können auch mit einem größeren Cut bestellt werden.



# SCHNITZEL

Schnitzel „Wiener Art“ <sup>A1</sup>	13.90
MIT POMMES UND SALAT	
Champignon-Schnitzel <sup>A2</sup>	14.90
MIT POMMES UND SALAT	
Schnitzel „Krüstchen“ <sup>A1</sup>	15.90
MIT SPIEGELEI, BRATKARTOFFELN UND SALAT	
Cordon Bleu <sup>A1, A2</sup>	18.90
MIT TAGESGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN	
Zwiebelschnitzel <sup>A1</sup>	15.90
MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT	
Putenschnitzel „Indisch“ <sup>2, A1, A2</sup>	16.90
IN CURRY-SAHNESAUCE, REIS UND SALAT	

# BEILAGEN

Pommes – Frites	3.90
Kartoffel Wedges	4.50
Kroketten	3.90
Bratkartoffeln	4.90
Folienkartoffel <sup>A2</sup>	5.50
MIT SAUERRAHM ODER KRÄUTERBUTTER	
Tagesgemüse	6.50
Frische Champignons	5.50
Maiskolben	4.90
Spinatkartoffeln untereinander	5.50
Geröstete Zwiebeln	3.50
Kräuterbutter	2.00
Sauce Bernaise <sup>2, A1, A2</sup>	3.60
Champignonsauce <sup>2, A2</sup>	3.40
Knoblauch-Sahnesauce <sup>2, A2</sup>	3.60
Pfeffersauce <sup>2</sup>	3.50
Knoblauch in Öl	2.50





## BIERE

FIGE PILS	0.3 L	3.00
BITBURGER PILS	0.3 L	3.00
ALSTER-WASSER	0.3 L	3.00
RADLER	0.3 L	3.00
PILS-SCHUSS	0.3 L	3.00
PILS-COLA	0.3 L	3.00
ALT	0.3 L	3.00
ALT-SCHUSS	0.3 L	3.00
ALT-COLA	0.3 L	3.00
PILS ALKOHOLFREI	FLASCHE 0.33 L	3.50
WEIZENBIER	FLASCHE 0.5 L	4.90
WEIZENBIER ALKOHOLFREI	FLASCHE 0.5 L	4.90

## SPIRITUOSEN

WEIZENKORN	2 CL	2.00
MALTESER	2 CL	3.00
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	3.50
LINIE	2 CL	4.00
MOSKOVSKAYA VODKA	2 CL	3.00
UNDERBERG	2 CL	3.90
JÄGERMEISTER	2 CL	2.70
FERNET BRANCA/MENTA <sup>1</sup>	2 CL	2.70
RAMAZOTTI <sup>1</sup>	2 CL	2.70
AVERNA	2 CL	2.70
TEQUILA	2 CL	3.00
GRAPPA	2CL	4.50
ASBACH URALT	2CL	3.00
OZO	2 CL	2.00
SAMBUCCA	2 CL	3.00
SLIVOVITZ	2 CL	3.00
JULISCHKA <sup>1,9</sup>	2 CL	2.50
WILLIAMSBRINE	2 CL	3.50
OBSTLER	2 CL	2.90
BAILEYS	2 CL	3.00
GENEVER	2 CL	2.00
AMARETTO <sup>1</sup>	2 CL	3.00
SANGRITA	2 CL	1.50
ALLE LONGDRINKS	0.1 L	7.00

### ALLERGENINFORMATION

A1 Eier

A2 Milch oder Laktose

A3 Glutenhaltige Getreide

A4 Erdnüsse

A5 Schalenfrüchte

A6 Sesamsamen

A7 Sojabohnen

A8 Sellerie

A9 Senf

A10 Fische

All Krebstiere

A12 Weichtiere

A13 Schwefeldioxid und Sulphite

A14 Lupinen

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen

## OFFENE WEISS – UND ROTWEINE

CHARDONNAY	GLAS 0.2 L	6.40
PINOT GRIGIO	GLAS 0.2 L	6.40
RIESLING	GLAS 0.2 L	6.40
MERLOT	GLAS 0.2 L	6.40
DORNFELDER	GLAS 0.2 L	6.40
ROSE	GLAS 0.2 L	6.40
WEIßHERBST	GLAS 0.2 L	6.40
WEINSCHORLE	GLAS 0.2 L	4.90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA <sup>1,9,10</sup>	0.3 L	3.00
FANTA <sup>1,9</sup>	0.3 L	3.00
SPRITE <sup>9</sup>	0.3 L	3.00
APFELSCHORLE	0.3 L	3.00
MALZBIER	0.3 L	3.00
TONIC <sup>11</sup>	0.2 L	3.30
BITTER LEMON <sup>1,9</sup>	0.2 L	3.30
ORANGENSAFT	0.2 L	3.30
APFELSAFT	0.2 L	3.00
JOHANNISBEERSAFT	0.2 L	3.30
KIRSCHSAFT	0.2 L	3.30
BANANENSAFT	0.2 L	3.30
MINERALWASSER	FLASCHE 0.25 L	3.00
STILLES WASSER	FLASCHE 0.25 L	3.20
GROßES MINERALWASSER	FLASCHE 0.7 L	5.90
GROßES STILLES WASSER	FLASCHE 0.7 L	6.10

## HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE <sup>10</sup>		2.70
ESPRESSO <sup>10</sup>		2.90
CAPPUCCINO <sup>10</sup>		3.60
MILCHKAFFEE <sup>10</sup>		3.90
LATTE MACCHIATO <sup>10</sup>		4.00
GLAS TEE		2.50
GLAS MILCH <sup>A2</sup>	0.2 L	1.00

### ZUSATZSTOFFE

- |                                    |                       |                            |
|------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
| <b>1</b> mit Farbstoff             | <b>5</b> geschwefelt  | <b>9</b> mit Süßungsmittel |
| <b>2</b> mit Konservierungsstoffen | <b>6</b> geschwärzt   | <b>10</b> koffeinhaltig    |
| <b>3</b> mit Antioxidationsmittel  | <b>7</b> gewachst     | <b>11</b> chininhaltig     |
| <b>4</b> mit Geschmacksverstärker  | <b>8</b> mit Phosphat |                            |

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen





# T-BONE

## STEAKHOUSE

*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: 17.00 – 22.30 Uhr  
(Küchen-Annahmeschluss um 21:15)

Sonntags, Feiertags: 12.00 – 21.00 Uhr  
(Küchen-Annahmeschluss um 20:15)

Ruhetage: Montag & Dienstag

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

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