

Herzlichen Willkommen im
HOUSE of STEAKS



**in Bonn-Bad Godesberg –
seit über 50 Jahren der Ort,
wo Fleischträume wahr werden!**

Wir sind begeistert, dass Sie bei uns vorbeischaun, denn wir haben eine Mission:
nette Menschen wie Sie glücklich zu machen und wie machen wir das?
Mit dem besten, was die weiten Pampas Argentiniens zu bieten haben:
saftige Steaks, die zart, rosa und einfach unwiderstehlich sind.

Unser Küchenteam, das seit Jahrzehnten gemeinsam am Grill steht, kennt sich aus –
besonders unser Chefkoch, der seit über 40 Jahren das Sagen hat.
Wenn bei uns ein Black Angus Steak, ein T-Bone oder sogar ein Truthahn-Steak auf dem
Lavastein-Grill brutzelt und seinen unverwechselbaren rauchigen Duft verströmt,
dann wissen wir:

Hier wird Steak-Magie kreiert!

Natürlich kommen auch die Beilagen nicht zu kurz. Von knusprigen Bratkartoffeln bis hin
zu frischen Champignons – wir haben alles, was das Herz begehrt. Und das Beste daran?
Sie genießen all das in einem urigen Western-Ambiente,
das direkt aus einem John-Wayne-Film stammen könnte.
Holz, rustikale Sitzbänke und ein Hauch von Abenteuer – mitten in Bad Godesberg.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von uns verwöhnen –
seit über 50 Jahren brutzeln wir die besten Steaks in der Stadt und wir können es kaum
erwarten, Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten!

Vorspeisen

Aus dem Suppentopf ...

Alle Preise in €

Zu jeder Suppe wird ein Stück Knoblauchbrot serviert

- | | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Gulasch Suppe | 7 |
| | Frisch gekocht mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprikastreifen | |
| 2 | Hausgemachte Tomatensuppe | 6 |
| | leckere, cremige Tomatensuppe nach Art des Hauses | |
| 3 | Französische Zwiebelsuppe | 8 |
| | nach dem klassischen Rezept, randvoll mit würzigem Käse überbacken | |

Köstliche kalte Vorspeisen

Zu jeder kalten Vorspeise wird ein Stück Knoblauchbrot und Kräuterbutter serviert

- | | | |
|----------|---|-----------|
| 4 | Holländischer Matjes | 7 |
| | Ein zart-mildes Matjesfilet auf Rahmsauce mit Gurken und Apfelscheiben | |
| 5 | Krabben Cocktail | 12 |
| | Frische Krabben auf Salat, mit Champignons, Tomate, überzogen mit Cocktailsauce | |
| 6 | Krabben Tiffany | 12 |
| | Frische Krabben auf Früchten, frischen Champignonscheiben und Salat - mit Cocktailsauce überzogen | |

Leckere warme Vorspeisen

- | | | |
|------------|---|-----------|
| 170 | Frische überbackene Champignons | 14 |
| | mit Blattspinat gefüllt, mit würzigem Käse und Mozzarella überbacken | |
| 171 | Crispy Chicken Fingers | 9 |
| | panierte Hähnchenfilets mit hausgemachtem Knoblauch Dip, garniert mit Salat | |
| 26 | Camembert gebacken | 13 |
| | mit Brot und Kräuterbutter, garniert mit Salat und Preiselbeeren | |

Knackig kühle Salate / Brot

... mit dem Dressing Ihrer Wahl:

French, auf Joghurt-Basis, softig-leicht aus Eigelb und Sonnenblumenöl mit Gartenkräutern und dem typisch-feinen Knoblauch-Aroma-Pikant.

American/ 1000 Island, cremig-mild, aus Joghurt, wertvollem Pflanzenöl und aromatischen Tomaten. Raffiniert gewürzt mit frischen Kräutern und einem Schuss Rotwein.

Swiss, ein cremig-mildes Dressing auf Joghurt-Basis, verfeinert mit spezifischen Gewürzen, Sojaöl und Weinessig

- | | | |
|------------|---|----|
| 7 | Knackiger Eisbergsalat
bunt gemischt. Variation aus Eisbergsalat, Tomaten, Salaten der Saison, Radieschen, Mais und Gurken | 6 |
| 8 | Salatschüssel nach Art des Hauses
eine bunte Salatkomposition, mit frischen Champignons, roten Zwiebelringen, Tomaten und frischem Schnittlauch | 9 |
| 9 | Chef Salatschüssel
Eisbergsalat bunt gemischt, garniert mit Streifen von würzigem Käse, gekochtem Schinken und Ei; Dressing nach Ihrer Wahl | 12 |
| 90 | Putenbrust Salatschüssel
Putenbruststreifen auf knackigen Salaten der Saison, Tomaten, Radieschen, Gurken und Mais, garniert mit Streifen von würzigem Käse
Dressing nach Ihrer Wahl | 15 |
| 172 | geröstetes Knoblauchbrot mit hausgemachter Kräuterbutter
1 Portion = 4 Scheiben mit Kräuterbutter | 4 |

Steaks... Steaks... Steaks...

Zu jedem Steak wird Kräuterbutter und Knoblauchbrot serviert

Filetsteak

Alle Preise in €

Das Beste vom Besten -fettfrei

10	in 180gr.	23,6
11	in 260gr.	34,1
61	in 350gr.	42,4
62	in 500gr. mit Salat	61,5

Pfeffer Filetsteak

Zartes Steak mit unserer pikanten hausgemachten Pfeffersauce
(mit grünen Pfefferkörnern +1€)

12	in 220gr.	29,8
63	in 350gr.	43,4
64	in 500gr. mit Salat	62,5

Black Angus Steak

ohne Fett

13	in 220gr.	23,1
14	Spezial in 320gr.	32,0
65	in 500gr. mit Salat	51,5

Rumpsteak

Kräftig im Geschmack, mit kleinem Fett Rand, der den feinen
Eigengeschmack bewahrt

15	in 180gr.	20,2
16	in 260gr.	29,1
66	in 350gr.	37,5
67	in 500gr. mit Salat	54,5

Rib Eye Steak (Entrecôte)

Vom saftigen Kern, mit einer leichten Fettmarmorierung,
die das Steak besonders aromatisch macht

17	in 250gr.	27,3
68	in 350gr.	36,4
69	in 500gr. mit Salat	53,1

Für den **großen** Hunger:

Falls Sie mehr als 500 g benötigen,
bieten wir Ihnen ab 18 Uhr alle Steaks (ausgenommen T-Bone) von 600 g bis 1 kg
in 100 gr.-Schritten (gegen Aufpreis) an. Sprechen Sie uns einfach an!

Steaks... Steaks... Steaks...

Zu jedem Steak wird Kräuterbutter und Knoblauchbrot serviert

Hüft Steak

Aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.

18	in 200gr.	19,0
70	in 350gr.	31,5
71	in 500gr. mit Salat	46,0

Truthahn Steak

Zartes Filet von jungen Putern, ein Leckerbissen vom Grill

19	in 220gr.	15,4
72	in 350gr.	22,8
73	in 500gr. mit Salat	33,5

20 Lamm, köstlich zartes Filet am Spieß gegrillt, 200gr. 25,8

21 Schweine Filet am Spieß saftig gegrillt, zart fettfrei, 220gr. 18,7

22 T-Bone, Das Super Steak am Knochen, 500gr. mit Salat 42,9

Für den **großen** Hunger:

Falls Sie mehr als 500 g benötigen,
bieten wir Ihnen ab 18 Uhr alle Steaks (ausgenommen T-Bone) von 600 g bis 1 kg
in 100 gr.-Schritten (gegen Aufpreis) an. Sprechen Sie uns einfach an!

Für unsere kleinen Gäste...

...bis zu 12 Jahren haben wir drei besondere Gerichte...

37 Cowboy Steak 14
Saftiges Rindsteak, 120gr., mit viel knusprigen Pommes Frites.
Zum Nachtisch gibt's eine große Kugel Vanilleeis

38 Donald Duck Teller 12
Der Traum aller Kinder: Putenbrust mit reichlich Pommes Frites
Zum Nachtisch gibt's eine große Kugel Vanilleeis

39 Crispy Chicken Fingers mit Pommes Frites und Ketchup 14
Zum Nachtisch gibt's eine große Kugel Vanilleeis

Spezielles

- 23 Beef Barbecue** 16
Frisch gehacktes Rindfleisch (200gr.), zu einem runden Hacksteak geformt. Saftig gegrillt; dazu eine pikante Sauce mit Pommes oder Baked Potato
- 24 Mexiko-Spieß** 17
Saftiges Steakfleisch in Würfeln (220gr.) mit etwas Speck gegrillt; dazu Patna-Reis oder Pommes Frites und eine pikante Mexiko-Sauce
- 25 Roastbeef** 19
Rosa gebraten und gekühlt serviert; dazu leckere Bratkartoffeln und die delikate Remouladen Sauce
- 26 Camembert gebacken** 13
mit Knoblauchbrot und Kräuterbutter, garniert mit Salat und Preiselbeeren

Tagesangebot

- T 1 Lammfilet mit grünen Bohnen** (Speck und Zwiebeln),
Kräuterbutter & Salat 31
- T 2 Black Angus Spezial Steak (320 gr.)** mit Bratkartoffeln,
Kräuterbutter & Salat 38

Für unsere Fischliebhaber...

- F 11 Gebratener Lachs** mit Sauce Hollandaise, Baked Potato und Salat 22
- 27 Matjes & Bratkartoffeln** 16
Holländische Matjesfilets zart und mild, mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln in feiner Rahmsauce, dazu deftige Bratkartoffeln

Die Grammangaben aller Steaks entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen!

Beilagen

28	Baked Potato , in Silberfolie gebackene Kartoffel, mit Sauerrahm	4,5
29	Pommes Frites	4,5
30	Bratkartoffeln mit Speckwürfeln und Zwiebeln	5,2
52	Kartoffel Kroketten	4,9
53	Rösti	5,8
57	Potato Wedges	4,9
31	Champignon-Zwiebelgemüse gedünstet	5,2
32	Frische Champignons , gegrillt	5,5
33	Maiskörner , In der Pfanne gebraten	4,5
34	Grüne Bohnen , mit Speckwürfeln und Zwiebeln	4,5
35	Zwiebeln , gebraten	4,5
50	Broccoli mit Sauce Hollandaise	4,9
51	Spinat	4,3
251	(+ Knoblauch)	0,7
36	Patna Reis mit pikanter Gemüsesauce	4,1
172	geröstetes Knoblauchbrot mit hausgemachter Kräuterbutter 1 Portion = 4 Scheiben mit Kräuterbutter	4

Saucen

54	Hausgemachte Pfeffersauce	4
55	Sauce Béarnaise	4
56	Sauce Hollandaise	4
58	Ketchup	1
59	Mayonnaise	1
60	Joppie Sauce	2
	Sauce aus Mayonnaise, Zwiebeln und Currygewürzmischung (perfekte Ergänzung zu Pommes Frites oder Potato Wedges)	
77	Portion Kräuterbutter (4 Stück)	2
78	Sauerrahm	2

Köstliche Desserts

42	Fürst Pückler Eisbecher überzogen mit Erdbeersauce	6
43	Hawaii Original Ananas-Fruchtschale gefüllt mit cremig-sahnigem Vanilleeis, in Cointreau verfeinerte Ananasstückchen, überzogen mit einem Sahnehäubchen	9
44	Maple Walnuss Eisbecher mit Walnuss Stücken	6
45	Heiße Himbeeren in eigener Soße auf Vanilleeis	7
46	Heiße Kirschen in eigener Soße auf Vanilleeis	7
47	Rote Grütze mit flüssiger Sahne	6
48	Eine große Kugel Eis (Vanille, Walnuss oder Fürst Pückler)	2
75	Warmer Apfelstrudel auf leckerer Vanillesauce und Zimtpulver	6
275	Mit Vanilleeis	8
76	Schoko Lava Cake gefüllt mit flüssigem Schokokern, dazu Vanilleeis und Sahnehäubchen	9
49	Portion Sahne	1

Heiße Getränke

130	Tee im Glas (Kamille, Pfefferminz, grüner Tee, schwarz)	3,1
131	Tasse Kaffee	3,2
132	Espresso	2,8
137	doppelter Espresso	4,9
133	Cappuccino mit Sahne	3,9
333	Cappuccino mit Milchschaum (ab 18Uhr erhältlich)	3,9
134	Irish Coffee	5,9
135	Heiße Schokolade mit einer Sahnehaube	4,5
136	Milchkaffee	3,9
129	Glühwein	3,5

Getränke

Aperitif (5cl) je 7€

- 100 Sherry
- 101 Campari, mit Soda oder Orangensaft
- 102 Martini Bianco oder Rosato/Rosso mit Eis
- 103 Bacardi Cola mit Eis
- 104 Pernod mit Eis und Wasser
- 105 Kir, erfrischender Cassis Likör mit Weißwein
- 99 Aperol Spritz

Klare/Liköre (2cl/4cl) je 4€

- 117 Malteser Kreuz Aquavit
- 118 Aalborg, Jubiläums Aquavit
- 119 Linie Aquavit
- 121 Wodka
- 122 Obstbrände (Williams Birne, Kirschwasser)
- 123 Badel Slivovitz
- 202 Tequilla oder Zimt Tequilla DosMas
- 176 Grappa (4cl)
- 177 Ouzo
- 175 Fernet Branca oder Ramazotti (mit Eis+Zitrone)
- 140 Jägermeister

Whisky (4cl) je 9€ (auf Wunsch mit Eis und Cola + 1€ Aufpreis)

- 124 Ballantines
- 125 Dimple, Scotch
- 126 Chivas Regal
- 127 Jack Daniel's

Weinbrand und Cognac (2cl) je 8€

- 236 Asbach Uralt
- 139 Metaxa, 7 Sterne
- 138 Remy Martin, VSOP Cognac
- 157 Hennessy

Nr. 1 mit Konservierungsstoff
Nr. 2 mit Farbstoff
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt
Nr. 14 gewachst
Nr. 15 gentechnisch verändert

Biere

		<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
106	König Pilsener	3,5	4,9
194	Sion Kölsch	3,5	4,9
107	Radler, Pils+Sprite Mischung	3,5	4,9
185	Kölsch Cola	3,5	4,9
186	Pils Schuss	3,5	4,9

Flaschenbiere

303	Bitburger Pils	3,8	-----
108	Diebels Altbier	3,5	-----
183	Malzbier	3,5	-----
187	Erdinger Hefe, dunkel	-----	4,9
188	Erdinger Hefe, hell (Weißbier)	-----	4,9
189	Erdinger Kristallweizen	-----	4,9
202	Erdinger Alkoholfrei	-----	4,9
201	Jever Alkoholfrei	3,5	-----

Softdrinks im Glas

		<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
195	Coca Cola	3,3	4,8
196	Fanta	3,3	4,8
197	Sprite	3,3	4,8
198	Diesel/Spezi	3,3	4,8
182	Cola Light	3,3	4,8
199	Cola Zero	3,3	4,8
203	Apfelsaftschorle	3,3	4,8
91	Eistee Pfirsich	3,3	4,8

Wasser, Säfte, Schweppes, Piccolo

111	Mineralwasser Sprudel	0,25l	2,9
112	Mineralwasser still	0,25l	2,9
181	Mineralwasser (Sprudel/still)	0,75l	7,2
113	Apfelsaft	0,33l	3,5
114	Tomatensaft	0,25l	3,5
115	Schweppes: GingerAle, BitterLemon, Tonic	0,20l	3,5
116	Orangensaft	0,33l	3,5
141	Piccolo	0,2l	7,5

Offene Weine in der Karaffe

Weißweine

Mosel, blumig, frisch, feine Riesling Art, lieblich

144	0,2l	5,2
145	0,5l	12,3

Weißherbst, -rosé-, mild, dezente Süße

148	0,2l	5,1
149	0,5l	12,2

Blanc de Blanc, Chardonnay, weiß, trocken, franz. Landwein

152	0,2l	6,2
153	0,5l	14,9
	1L	26,5

Grauburgunder, kräftig und trocken

146	0,2l	6,5
147	0,5l	15,2
	0,75L Flasche	22,5

Rotweine

Merlot, franz. Landwein, vollmundig, trocken

150	0,2l	6,2
151	0,5l	14,9
	1L Flasche	26,5

Primitivo Doppio Passo, halbtrocken,
ein weicher, vollmundiger und aromatischer italienischer Rotwein

155	0,2l	7,4
156	0,5l	16,5
	0,75L Flasche	24,5

Tempranillo, lieblicher Rotwein aus Spanien mit intensiven Fruchtaromen

160	0,2l	5,5
161	0,5l	13,2

...weitere leckere Rotweine in Flaschen erhältlich- sprechen Sie uns an...

Mittagsangebote (Alle Steaks 150gr. schwer)
täglich von 12:00 – 14:30Uhr (ausgenommen Feiertage)

	<u>Alle Preise in €</u>
M1. Tagessuppe, Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	14
M2. Tagessuppe, zartes Truthahnsteak mit Pommes Frites, Pfeffersauce und Salat	16
M3. Tagessuppe, fettfreies Black Angus Steak mit Pommes Frites, Pfeffersauce und Salat	19
M4. Tagessuppe, zartes Hüftsteak mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Salat	18
M5. Tagessuppe, saftiges Rib Eye (Entrecôte) Steak mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Salat	23
M6. Tagessuppe, saftiges Rumpsteak mit Baked Potato, Pfeffersauce und Salat	22
M7. Tagessuppe, leckeres Lammfilet mit grünen Bohnen, Pfeffersauce und Salat	23

Schnitzel im House of Steaks

*Auf Wunsch panieren wir Ihnen gerne das Schnitzel (Nr. M8+M10)
gegen einen Aufpreis von 2,50€*

M8. Putenschnitzel „Pfeffer“ mit frischer hausgemachter Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat	16
M9. Putenschnitzel „Wiener Art“ (paniert) mit Pommes Frites und Salat	17
M10. Putenschnitzel „Champignon“ mit frischer hausgemachter Champignonsauce, Pommes Frites und Salat	18