

800°
STEAKS

„ICH HASSE DIE **WIRKLICHKEIT**, ABER ES IST DER
EINZIGE ORT, AN DEM MAN EIN GUTES **STEAK** BEKOMMT“

WOODY ALLEN



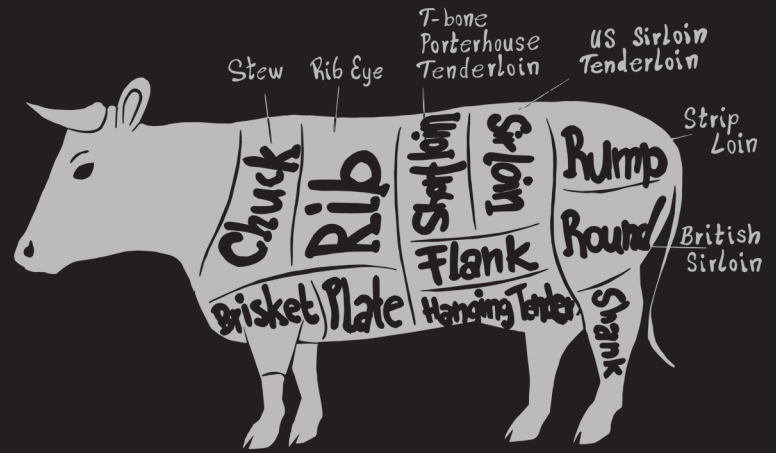
HELBACH 800°

HOTEL · RESTAURANT

www.hotel-helbach.de

STEAKPEDIA

- NICE TO MEAT YOU!



GOLDEN STEAKS

Golden US-Chateaubriand

200,00

Rinderfilet ca. 800g für ca. 2-3 Personen, am Stück gebraten und für Sie am Tisch tranchiert, dazu Steak Fries und Grillgemüse

Golden US-Tomahawk

je 100g 14,00

min. 700g



800° HOCHTEMPERATUR-GRILLOFEN

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, 800 Grad Celsius in Kombination mit einer hohen Fleischqualität. Bei diesen hohen Temperaturen ziehen sich die Fleischfasern sofort zusammen und das Fleisch bleibt unter der Kruste sehr zart und saftig.

MEDIUM, ODER!? UNSERE GARSTUFEN...

Rare – Englisch 45-50 °C

Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Aufschneiden aussehen. Es wird kurz heiß gegrillt. Der Fleischsaft ist beim Anschneiden dunkelrot.

Medium rare 50-54 °C

Ähnlich wie die Garstufe "rare", nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot. Beim Anschneiden ist der Fleischsaft dunkelrot.

Medium 54-60 °C

Medium wird auch als "Rosa" bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schön mittelbraun gebraten sein. Innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt. Der Fleischsaft ist rosig.

Medium well 56-60 °C

Medium Plus ist unter "Medium Well" oder "Halbrosa" bekannt. Der Mittelteil des Steaks ist hellrosa. Eine schöne knusprige Kruste ist selbstverständlich. Ein leicht rosiger Fleischsaft.

Well done 60 + °C

Well done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braun-schwarz sowie knusprig. Innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun. Im Inneren herrscht eine Temperatur von 60 oder mehr °C. Der Fleischsaft sollte hellgelb sein.



STARTER

US Carpaccio vom US Rinderfilet mit Rucola, Trüffel-Oliivenöl, Parmesankäse	18,50
Tatar vom US-Beef ca. 100g	21,90

AMERICAN PRIME BEEF

Geschmack und Zartheit gelten in den USA als höchste Qualitätsmerkmale von Rindfleisch. Die Freilandhaltung in den Weiten der amerikanischen Prärie und eine Zufütterung von rund 150 Tagen, machen American Beef zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Die gleichmäßige Marmorierung des Fleisches sorgt für die passende Saftigkeit.

Tenderloin (Filet)

Das zarteste Stück Fleisch!
Das Lendenstück ist besonders fein, mager und intensiv im Geschmack.

ca. 200g	39,90
ca. 300g	59,90
ca. 400g	76,90

Filet Mignon

Das Filet Mignon ist das saftig feine Steak aus der Filetspitze, dem schmalen Teil des Rinderfilets.

2 x ca. 100g	37,90
--------------	-------

Strip Loin (Rumpsteak)

Aus dem hinteren Rücken, klassisch mit Fettrand!
Zarte Marmorierung und ein ausgeprägter Geschmack.

ca. 350g	36,90
ca. 500g	53,90

Filetspitzen Madagaskar

geschneitztes U.S.-Rinderfilet in Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck¹⁵ und Zwiebeln.

ca. 200g	29,90
----------	-------

Rib Eye (Entrecôte)

Das saftige Stück aus der Hochrippe, klassisch mit Fettauge! Zart und intensiv im Geschmack.

ca. 350g	42,90
ca. 500g	59,90

Chateaubriand 800° Style

Der unglaublich zarte Filetkopf am Stück klassisch im 800° Ofen gegrillt und nach dem Grillen tranchiert.

ca. 600g	89,90
----------	-------

Greater Omaha Gold Label



GREATER OMAHA

-T-Bone Steak min. 700g

je 100g	8,90
---------	------



Wagyu Beef Burger

ist der exklusivste Burger der Welt und wird ausschließlich aus 100% Rindfleisch gemacht, dazu Süßkartoffel-Pommes.

ca. 180g	19,90
mit gebratenem Speck ¹⁵ +1,00	

„DRY AGED“ VOM RIND AUS AUSTRALIEN

Die traditionelle Reifung von 28 Tagen sowie eine zusätzliche Trockenreifung von mehreren Tagen, in unserem Haus erzeugt den ursprünglichen und besonders aromatischen Fleischgeschmack.



Strip Loin (Rumpsteak)

Aus dem hinteren Rücken, klassisch mit Fettrand!

ca. 350g	39,90
ca. 500g	59,90

Rib Eye (Entrecôte)

Das saftige Stück aus der Hochrippe klassisch mit Fettauge!

ca. 350g	45,90
ca. 500g	62,90

BEILAGEN:

Gebratene Champignons	4,20	Grillgemüse	4,50
Geröstete Zwiebeln	3,50	Steak Fries	3,90
Ofenkartoffel mit Sour-Cream	3,90	Bratkartoffeln mit Speck ¹⁵ & Zwiebeln	3,90



HOTEL·HELBACH 800°



HELBACH 800°

Dolberger Straße 80 · 59510 Lippetal · Tel.: 02388 / 2330