



## Speisekarte

### Suppen

Nordsee-Krabbensuppe <sup>(A-N)</sup>  
mit Cognacsahne  
9,50

Legierter Spargelsud <sup>(A,C,G)</sup>  
mit seinen Spitzen  
6,-

★★★★

Essenz vom Salzwieserind <sup>(A,C,E,G,H,I)</sup>  
mit Markklößchen, Lauch, Flädle,  
Filetwürfel, Madeira und Chesterstange  
7,-

### Nordseefisch

Seeteufel <sup>(A,B,C,D,G,I)</sup>  
und Wildgarnele,  
Tomatencoulis,  
Spinat und Ravioli  
29,-

5/6 Nordsee-Seezunge <sup>(A,B,D,G,I)</sup>  
• in Butter gebraten •  
frittierte Petersilie, Krabben, Zitrone,  
Frühlingsgemüse und Pariser Kartoffeln  
54,50

### Hauptspeisen

Leipziger Allerlei <sup>(A,(B),C,G,I)</sup>  
grüner und weißer Stangenspargel,  
Möhrrchen, Kaiserschote,  
Morcheln und *(Krebs)*,  
leichte Buttersauce und Pariser Kartoffeln  
18,50

Deutscher Stangenspargel <sup>(A,C,G)</sup>  
(½ oder 1 Pfund)  
mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter,  
Petersilienkartoffeln  
Tagespreis

wahlweise mit

- Schnitzel <sup>(0)</sup>  
• vom Landuro-Schwein • 150g •  
10,-

- Filet vom Nordsee-Steinbutt <sup>(D)</sup>  
• 150g •  
20,-

- Kalbslende <sup>(0)</sup>  
• 150g •  
20,-



## Speisekarte

### Vom Grill

U.S.Rinderfilet <sup>(0)</sup>

• *GOP* •

ca. 200g / 49,50

Rumpsteak <sup>(0)</sup>

• vom Salzwieserind • mit kleinem Fettrand •

ca. 200g / 25,-

ca. 250g / 29,-

*Beilage* <sup>(G,I)</sup>

Whiskeyglace,

Frühlingsgemüse und Süßkartoffel frites mit Parmesan und Trüffeln

### Garstufen

#### Blau

(franz.: *bleu* / engl.: *blue rare*)

Außen geröstet, innen kalt und roh.

Die Kerntemperatur hat sich nicht verändert!

★★★★

#### Medium

(franz.: *à point, anglaise* / engl.: *medium*)

Das Fleisch ist innen durchgehend rosa.

Die Kerntemperatur liegt zwischen 56°C & 61°C!

★★★★

#### Roh, Blutig, Englisch

(franz.: *Bleu/cru* / engl.: *raw*)

Das Fleisch wird kräftig angegrillt, innen fast roh.

Austretender Fleischsaft ist rot (blutig).

Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45°C!

★★★★

#### Rosa

(franz.: *demi-anglais* / engl.: *medium-well*)

Das Fleisch hat nur einen leichten rosa Kern,

der Fleischsaft ist rosa.

Die Kerntemperatur liegt zwischen 61°C & 68°C!

★★★★

#### Medium rare

(franz.: *saignant* / engl.: *rare*)

Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig

und ist nach außen hin rosa.

Die Kerntemperatur liegt bei maximal 55°C!

#### Durch

(franz.: *bien cuit* / engl.: *well done*)

Das Fleisch ist völlig durchgebraten.

Die Kerntemperatur liegt über 68°C!



# Rüdiger's

HOTEL  
**PABST**  
★★★★<sup>s</sup>

## Speisekarte

### Fleisch

Filet vom Landuro-Schwein <sup>(G,I)</sup>

• geräuchert •

Portweinsauce,

grüne Bohnen und Kartoffelstampf mit Speck und Zwiebeln

21,-

★★★★

Salzwiesenlamm <sup>(A,C,G,I)</sup>

Filet und Kotelette

• rosa gebraten •

geschmorte Schulter und Schaschlik mit Leber und Nierchen,

grüne Kräutersauce und Glace,

Frühlingsgemüse und Anna-Kartoffeln

34,50

### Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Ragout <sup>(A,C,G,H)</sup>

14,50

★★★★

Erdbeeren <sup>(A,C,G,H)</sup>

• mariniert •

mit hausgemachtem Vanilleeis

10,50