

# Aperitif

<b>TRUDE FÄHRT</b>	8.5
Rhabarber, Limette, Vanille, Soda	
<b>TRUDE SPRITZ</b>	9.5
Pink Grapefruit, Rosmarin, Crémant & Soda	
<b>APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI</b>	9.5
Red Orange, Weißwein alkoholfrei, Soda	
<b>CAMPARI AMALFI</b>	9.5
Campari, Bitter Lemon, Grapefruit, Limette	

# Vorspeisen

<b>BURRATA</b>	7%	19%	12	13,3
Burrata, Tomate, wilde Rauke, Röstbrot				
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>	10,-	11,1		
Paprika aus Galizien, Feta, Limettensalz, Blattkoriander				
<b>BEEF TARTAR</b>	16,-	17,8		
Filet vom heimischen Jungbullen, kurz angebraten, Eigelb, Kapern, Schalotten				
<b>SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN</b>	18,-	20,0		
Iberico Streifen, scharf angegrillt, Pimientos de Padron, Olivenöl, Parmigiano Reggiano				
<b>YELLOWFIN TUNA TARTAR</b>	20,-	22,2		
Avocado, Holy Guacamole				
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE</b>	15,-	16,7		
Karamelisiert, rote Bete, Süßkartoffel, Kürbis, wilde Rauke, geröstete Nüsse				
<b>SCAMPI SASHIMI</b>	20,-	22,2		
Gegrillte Riesengarnele aus Wildfang, geschält, Avocado, Wakame, Zitrone, Wasabi-Crunch				
<b>CEASAR SALAD</b>	11,-	12,9		
Romana Blattsalat, rote Zwiebeln, Röstbrotwürfel, Parmesanspäne				
	8,-	+8,9		
	8,-	+8,9		

Vegetarisch Vegan Pikant

QR-Code scannen für unsere digitale Getränkekarte



## DIE EHRlichsten STEAKS DER STADT...

### RUMPSTEAK

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Rücken geschnitten, mit aromatischem Fettrand.  
250g: ~~32,-~~ 35,6 / 350g: ~~42,-~~ 46,7

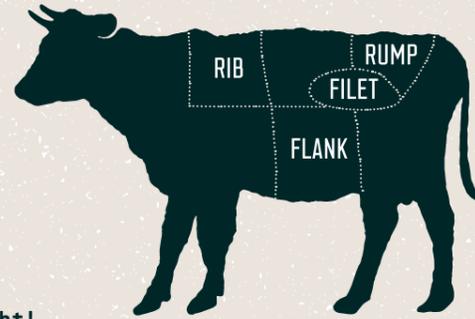
### RIB EYE

Das meist deutlich marmorierte Rib Eye liegt zwischen den Rippen, mit Fettauage ist es besonders saftig und geschmackvoll.  
350g: ~~42,-~~ 46,7 / 400g: ~~48,-~~ 53,4

➔ Bei unseren Steaks legen wir größten Wert auf die beste Qualität aus nachhaltiger Aufzucht!

# FRAU TRUDE

steak & wein



## ... GEGRILLT AUF PREMIUM LAVASTEIN

### FILET

Das Filet ist das edelste Teilstück vom Rind, besonders mager und zart.  
Ladies Cut 180g: ~~32,-~~ 35,6  
250g: ~~39,-~~ 43,4 / 300g: ~~48,-~~ 53,4

### FLANK

Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil. In Europa noch nicht so lange bekannt, in den USA wird es für seinen intensiven Geschmack geschätzt.  
250g: ~~32,-~~ 35,6 / 350g: ~~45,-~~ 49,8

WEITERE CUTS FINDEST DU IN UNSEREM DRY AGER

# Steaks

### WELL DONE 74°C

Im Kern ist das Fleisch ganz durchgebraten und besitzt eine starke und intensive Kruste

### MEDIUM 57°C

Der Klassiker: zartes rosa Fleisch ummantelt von einer kräftigen braunen Kruste

### RARE 49°C

Die Fleischsäfte sind hier dunkelrot mit einer stark gerösteten Kruste und saftiger Innenseite

### MEDIUM WELL 62°C

Fast durchgegrillt hinterlässt das Steak nur einen kleinen rosa Kern. Die Kruste ist hier stark geröstet und karamellisiert

### MEDIUM RARE 52°C

Mit intensiver Bräunung der Kruste und dem weichen Fleisch im Inneren, wird auch „auf den Punkt“ genannt

### BLUE RARE 38°C

Durch das kurze Anbraten erhält das Steak außen eine leicht geröstete Kruste, innen bleibt es saftig rot

# Beilagen

<b>TRUDES FRITTEN</b>	4-5	5,0
Skin on, dry shake		
<b>GEGRILLTER MAISKOLBEN</b>	5-5	6,1
Sourcream, Panko, Kräuter, Feta		
<b>GIANT ONION RINGS</b>	6-5	7,2
Dry shake		
<b>RAHMSPINAT</b>	5-5	6,1
Spinatblätter, Misobutter, Macis		

<b>MAC'N'CHEESE</b>	5-5	6,1
Orecchiette, White Cheddar, Röstzwiebeln		
<b>CEASAR SALAD</b>	5-5	6,1
Romana Blattsalat, rote Zwiebeln, Röstbrotwürfel, Parmesanspäne		
<b>GRÜNER SPARGEL</b>	6-5	7,2
Gegrillt, Meersalz, Ducca Gewürz		

<b>SÜSSKARTOFFELFRITTEN</b>	5-5	6,1
Dry shake		
<b>KARTOFFELSTAMPF</b>	5-5	6,1
Spanisches Olivenöl, Schnittlauch		
<b>KARTOFFELGRATIN</b>	6-5	7,2
White Cheddar Butter, Muskat		
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b>	6-5	7,2
Bang Bang Buffalo Style		

# Hausgemachte Dips

<b>KETCHUP</b>	2-5	2,8
Liebevoll & hausgemacht		
<b>HAUSGEMACHTE MAYO</b>	2-5	2,8
Senf, Zitronen, Cayenne		
<b>CHIMICHURRI</b>	4-5	5,0
Petersilie, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft		

<b>TRUDES UMAMI BUTTER</b>	3-5	3,9
22 geheime Zutaten, Umami		
<b>LIMETTENBUTTER</b>	3-5	3,9
Limette, Koriander, Nigella, Kreuzkümmel		
<b>STICKY HICKORY BBQ</b>	4-5	5,0
Tomaten, geräucherte Paprika, Honig, Cola, Bulleit Bourbon		

<b>TRÜFFEL MAYO</b>	4-5	5,0
Trüffelöl, süßer Senf, Zitronen, Cayenne		
<b>CHIPOTLE SOURCREAM</b>	4-5	5,0
Sauerrahm, geräucherte Chilis		
<b>SAUCE BERNAISE</b>	6-5	7,2
Butter, Eier, Weißwein, Estragon		

# Hauptspeisen

<b>BLUMENKOHL LEVANTE STYLE</b>	7%	19%	22,-	24,5
Minzjoghurt, Chimichurri, geröstete Mandelblätter, Granatapfelkerne, Hummus				
<b>LAUWARMER MUS COUS</b>	23,-	25,6		
Cous Cous, gebratenes Gemüse, Kichererbsen, Datteln, gegrillter Romanasalat, Mandelsplitter, Sesam				
<b>TRÜFFEL PASTA</b>	26,-	28,9		
Pasta, Trüffelbutter, Parmigiano Reggiano, frischer Trüffel				
<b>TRUDE IM GLÜCK</b>	22,-	24,5		
Crispy Blumenkohl Steak, Avocado, gepickelte rote Zwiebeln, Chipotle Sauerrahm, handgemachter Bun, Fritten, hausgemachter Ketchup				
<b>CHEESEBURGER MEDIUM GEGRILLT</b>	24,-	26,7		
220g Prime Beef Patty, viel Käse, sticky BBQ-Dip, handgemachter Bun, Fritten, hausgemachter Ketchup				
<b>WAGYU BURGER MEDIUM GEGRILLT</b>	34,-	37,8		
200g Wagyu Beef Patty, Trüffelmayo, eingelegte rote Zwiebeln, Süßkartoffelfritten, Sourcream, handgemachter Bun				
<b>SURF &amp; TURF</b>	45,-	49,8		
Das Beste aus zwei Welten: 180 gr. Rinderfilet, 150 gr. Riesengarnele aus Wildfang (bereits geschält), Avocado, Wakame und dazu Kartoffelgratin				
<b>MARKTSALAT</b>	13,-	14,5		
Frischer, knackiger Salat vom Markt, Rucicola, Granatapfelkerne und Hausdressing				
	8,-	+8,9		
	8,-	+8,9		
<b>CREME BRULEE</b>	9-5	10,6		
Australische Vanille, geschmorte Zwetschgen				
<b>CHEESECAKE</b>	9-5	10,6		
Weiße Schokolade, Heidelbeerkompott, kandierte Zitrone				
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	9-5	10,6		
Dunkle Schokolade, salzige Erde, Bulleit Rye Bourbon, Amarena Kirschen				

# Dessert

Alle Preise in Euro, inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Für Allergiker führen wir eine separate Karte, bitte spricht uns an! #TrudeHanau