

Aperitif

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

Vorspeisen

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

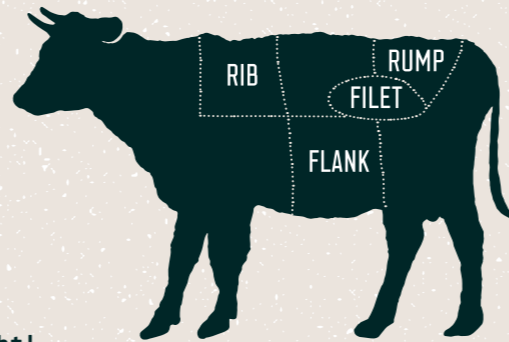
RIB EYE

Das meist deutlich marmorierte Rib Eye liegt zwischen den Rippen, mit Fettsäure 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

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

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

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

Hausgemachte Dips

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

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

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

Hauptspeisen

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

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