

SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Eine kleine Exkursion in der Welt der Steaks

American Beef

Die besten Steaks der Welt kommen aus den USA.

Original Black Angus und Hereford Rinder begründen den Weltruf für die einzigartige Fleischqualität. Die Spitzenqualität erkennen Sie an seiner feinmaserigen Fettmarmorierung. Sie ist Geschmacksträger und Garant für Saftigkeit und Zartheit. Neben hervorragendem Geschmack zeichnet sich dieses Fleisch aus EU kontrollierter, hormonfreier Aufzucht durch niedrigen Bratverlust aus.

Ein kleiner Exkurs in die Welt des AMERICAN BEEF

Hüfte

Das in Hüfte, Kugel sowie Ober- und Unterschale zerlegte Fleisch der Keule ist Lieferant einer der zartesten Fleischteile des Rindes. Das gesamte, von feinen Fettadern durchzogene Stück der Hüfte hat eine lockere Struktur und ist äußerst zart.

Rib-eye Steak

Fleischteil des Rückens, das aus der Hohen Rippe geschnitten wird. Kennzeichen dafür ist das Fettagge in der Mitte des Steaks. Dieses Fleisch zeichnet sich durch eine hohe Saftigkeit aus.

T- Bone Steak

Das T- Bone Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Namensgeber ist der T- förmige Knochen.

Filetsteak

Durch seine Lage unter dem Rückenmuskel und weil er so gut wie nicht beansprucht wird, ist das Filet der Muskel mit dem zartesten Fleisch.

Roastbeef

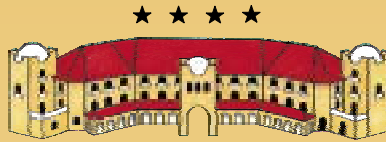
Nennt man einen ausgelösten Rinderrücken. Das zarte, gut marmorierte Fleisch eignet sich vorzüglich zum Braten im Ganzen und als einzelne Steaks finden sie eine ideale Verwendung. Aus dem Roastbeef schneidet man die folgenden Steaks:

Entrecôte

Aus der Mitte des Roastbeefs geschnittene Steaks werden als Entrecôte bezeichnet und bringen ein Gewicht von ca. 200gr. auf die Waage. Steak mit einem Gewicht von 400gr. bezeichnet man sinnigerweise als Entrecôte double.

Rumpsteak

Schneidet man das Fleisch weiter zur Hüfte hin, so nennt man das etwas fettärmere Stück, das man erhält, Rumpsteak.



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Vorspeisen & Salate

Orangen Chicken Salat

Salat von Hähnchenbrust , Frühlingslauch, Staudensellerie
und Orangenfilets angemacht mit einer Kräutermayonnaise
chicken- orange salad

Bagel with lox

Hefeteigkringel mit reichlich Frischkäse bestrichen
und mit Räucherlachs belegt
bagel with cream cheese and smoked salmon

Whisky sour der Kult-Cocktail besteht aus Bourbon Whisky, Zitrone,
und Zuckersirup

Caesar Salad

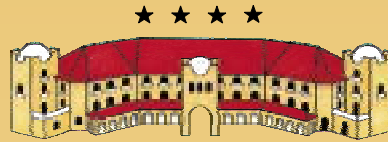
klassischer amerikanischer Salat, der vom Italoamerikaner CESARE CARDINE
erfunden wurde und Weltruhm erlangte- mit Römersalat und einer speziellen
Vinaigrette mit Parmesan und Sardellen
caesar salad

Salat mit roten Bohnen

ein etwas anderer Salat mit Schafskäse, Frühlingslauch und Knoblauch, der mit einer
Vinaigrette von Senf, Essig und Ahornsirup mariniert wird
salad with red beans, feta cheese, leek and garlic

American Salad

bunte, knackige Salate mit knusprigen Chicken Wings und gebratenen
Champignons, angemacht mit American Dressing
salad with grilled chicken wings, mushrooms and american dressing



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Steaks vom American Beef

Hüftsteak

fein gemasert, fast völlig fettfrei
180gr. oder 300gr.

Rib eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück mit typischem Fettauge
180gr. oder 300gr.

Rumpsteak

außen mit typischem Fettrand, innen zart und fettarm
180gr. oder 300gr.

Filetsteak

das zarteste Stück vom Rind, ohne Fett
180gr. oder 250gr.

wählen Sie Ihre Beilagen zum Steak:

Potatoe wedges mit Sour Cream

Baked Potao mit Sour Cream

Steakhouse Pommes mit Sour Cream

Cheddar- Bacon Popcorn mit BBQ Sauce

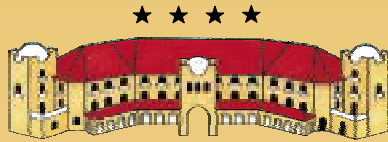
Zwiebelringe in der Backteighülle mit Sour Cream

Weißer Bohnen in Tomatensauce

Buntes Pfannengemüse

Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Lauch, Champignons und Mais

Gebratene Champignons



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

anders, aber typisch amerikanisch ...

30cm Spareribs

das obere, fleischarme Drittel des Schweinebauchs
600gr.

Mexican Wrap- gerolltes Sandwich

Gefüllt mit Eisbergsalat, Tomaten, roten Paprika und gegrillten
Rinderrückenstreifen, gewürzt mit einer kräftigen Salsa
Wrap with beef, salad, tomatoes and spicy salsa

Bacon Burger

Hamburger mit Speck, Tomate, Zwiebel, Gurke, Salat und BBQ Sauce
Bacon burger with salad and BBQ sauce

Irish natur Lamm

3 Lammkoteletten mit Aromaten gebraten
3 lamb chops

Argentinisches T- Bone Steak

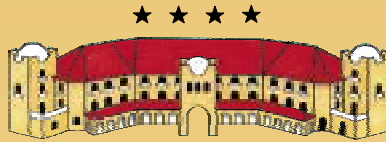
Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef
400gr. Rohgewicht vor dem Braten
T- bone steak 400gr.

Wagyu Beef

Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse ist das Fleisch vom WAGYU-Rind, auch unter dem Namen KOBE- Rind bekannt. Das Fleisch vom Wagu- Rind besitzt eine intensive Maserung, die ausschlaggebend für den unvergleichbaren Geschmack des Fleisches ist. Wagyu- Rinder werden mit einem speziellen Kraftfutter aus Getreide, Rüben und Kartoffeln gefüttert und täglich wird jedes Rind individuell ein bis zwei Stunden vom Halter massiert.

Rumpsteak vom WAGYU- Rind

250gr. Rohgewicht



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Für 2 Personen am Tisch tranchiert - for two
Chateaubriand

450gr. Rohgewicht aus dem Herzstück des Filets
chateaubriand- double fillet steak 450gr.

Entrecote double

Doppeltes Zwischenrippenstück von beachtlichen 500gr. Rohgewicht
double rumpsteak 500gr.

wählen Sie Ihre Beilagen:

Potatoe wedges mit Sour Cream

Baked Potao mit Sour Cream

Steakhouse Pommes mit Sour Cream

Cheddar- Bacon Popcorn mit BBQ Sauce

Zwiebelringe in der Backteighülle mit Sour Cream

Weißer Bohnen in Tomatensauce

Buntes Pfannengemüse

Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Lauch, Champignons und Mais

Gebratene Champignons

Saucen zum Steak

Kräuterbutter- *garlic butter*

feine Kräuter und eine Spur von Knoblauch

Knoblauchdip- *garlic dip*

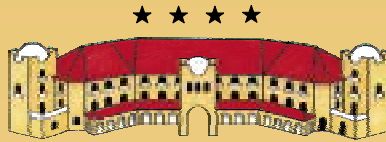
würzig elegant mit Mayonnaise und Creme fraîche

Barbecuesauce

kräftig feurig auf der Grundlage von Tomaten

Hunt's Honey Mustard Sauce

süß-scharf auf der Basis von Honig und Senf



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Ihr Steak wird nach Ihren Wünschen gebraten

Blau, roh (englisch: raw – französisch: bleu)

Kerntemperatur 45° C

Das Fleisch ist innen noch fast roh und hat eine braune, dünne Kruste

Blutig bis rosa (englisch: rare – französisch: saignant)

Kerntemperatur 48° C

Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach außen hin noch rosa.

Es hat eine braune, knusprige Kruste

Rosa, englisch (englisch: medium rare – französisch: á point anglais)

Kerntemperatur 50° C

Das Fleisch ist innen durchgehend rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste

Halb durchgebraten (englisch: medium – französisch: demi-anglais)

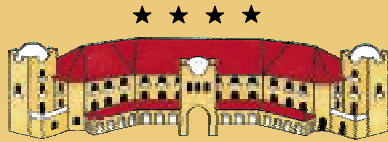
Kerntemperatur 52° C

Das Fleisch hat noch einen leicht rosa Kern

Durchgebraten (englisch: well done – französisch: bien cuit)

Kerntemperatur 60° C

Das Fleisch ist durchgebraten und nicht mehr rosafarben



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Kalte Tapas – small, cold starters

wir empfehlen als Vorspeise 2 – 3 Tapas- ***we recommend 2 – 3 pieces***

Gegrilltes Gemüse in Thymianöl- ***grilled vegetables***

Knoblauchbrot mit Frischkäse- ***garlic bread with cream cheese***

Dreierlei von Tapas: getrocknete Tomaten, gefüllter Pimento, Oliven
three tapas- dried tomato, stuffed pepper, olives

Luftgetrockneter Bergschinken mit Melonenkeil- ***bacon with melon***

Dreierlei von spanischer Paprikawurst- ***slices of spanish sausages***

Warme Tapas – small, warm starters

Spiegelei auf Knoblauchtoast mit Paprika & Speck
fried egg on toast with pepper & bacon

Gebackene Sardellen mit roter Mojo- Sauce- ***deepfried anchovy***

Chorizo mit Backpflaume im Speckmantel- ***spanish sausage with plum & bacon***

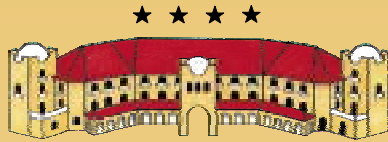
Maurischer Spieß mit mariniertem Schweinefleisch- ***marinated pork on a spit***

Gegrilltes Zanderfilet auf scharfer Salsa- Sauce- ***grilled pike perch***

Suppen - soup

Klare Tomatenkraftbrühe mit Frischkäseravioli
clear tomatosoup with ravioli

Knoblauchsuppe mit gebratenem Wachtelspiegelei und Bacon- Chip
garlic soup



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Tapas SATT als Vorspeise oder kleiner Hauptgang

warme Tapas- **warm tapas**

Gebackene Tintenfischringe mit Zitrone- **deep-fried calamari with lemon**

Chicken wing mit roter Mojo- Sauce- **chickenwing**

Gegrilltes Zanderfilet mit Sardellenbutter- **grilled pike perch**

Gebratene Kartoffeln mit Champignons, Lauch & Kräutern- **grilled potatoes**

kalte Tapas- **cold tapas**

Luftgetrockneter Bergschinken mit Oliven- **bacon with olives**

Gereifter Ziegenkäse mit Feigensenf- **goat cheese**

Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl- **grilled vegetables**

Getrocknete Tomaten, Pimento, Oliven- **dried tomato, pepper, olives**

Hauptgerichte – main courses

Pasta - pasta

Weißer Tagliatelle in Safran
mit gebratenen Lachswürfeln
pasta with saffron and grilled salmon

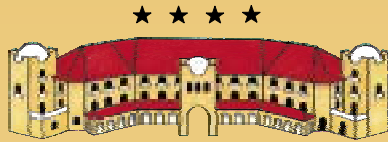
Penne mit Filet vom Zander und Meeresruchten in Arrabiata- Sauce

penne with pike perch and spicy sauce

Fisch und Meeresfrüchte- fish and sea food

Riesengarnele & Jacobsmuschel in Knoblauchöl gebraten
auf Erbsenrisotto und Cava- Ingerschaum
grilled prawn & scallop with pea risotto

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit Artischocken- Olivenkompott und Tagliatelle in Trüffelbutter
grilled seabass with tagliatelle



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Fleisch - meat

Gekräuterte Perlhuhnbrust auf Tomaten- Zucchini- und Kartoffel- Thymiangratin
chicken breast with tomato, zucchini and potatoes "au gratin"

Geschmorte Entenkeule á l'orange
mit Spitzkohl, Chorizo, schwarzen Oliven und kanarischen Kartoffeln
braised cudgel of duck

Paella Valenciana für 2 Personen
original in der Pfanne gekocht mit Hähnchen, Garnelen, Muscheln, Meeresfrüchten,
und viel Gemüse. Zubereitungszeit ca. 40min
Paella Valenciana for 2 persons

Käse - cheese

Manchego Roccinate & Co.
Auswahl von spanischem Hartkäse von der Ziege
mit Feigensenf, blauen Trauben, feinem Frisée, dazu Baguette & Butter
spanish manchego cheese with bread & butter

Französische Weichkäse mit blauen Trauben, dazu Baguette & Butter
assortment of french cheese with grapes, bread & butter

Nachspeisen - sweets

Topfenpalatschinken mit eingelegten Vanillebirnen
pancake with marinated pears

Salat von Früchten aus dem Paradies
mariniert mit Likör 43, dazu hausgemachtes Parfait
vom weißen mallorquinischen Pfirsich
fruit salad with liqueur and peach parfait

Crema catalana mit Latte macchiato Eiscreme
crema catalana with ice cream