

WEDENKAMP HOUSE

STEAKHAUS · ELSHORN · SPEISEKARTE

Eröffnung in Kürze – die Preise veröffentlichen wir zur Eröffnung.

Aus dem Suppentopf

Wedenkamp-Suppe

kräftige Rinderbouillon mit Rindfleisch und Gemüseeinlage

Gulasch-Suppe

richtig ungarisch, mit viel Rindfleisch

Zwiebelsuppe „Provence“

mit würzigem Käse überbacken

Kleine Köstlichkeiten

Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl auf knusprigem Wedenkamp-Röstbrot

Burrata

Frischkäse aus Apulien mit Cherrytomaten und Taggiasca-Oliven auf Rucola

Wedenkamp-Prime-Beef-Tatar · 80 g

herzhaft abgeschmeckt mit roten Zwiebeln, Kapern und Cornichons, dazu Weizen-Crostini

Rinderfilet-Carpaccio · 80 g

hauchdünne Filetscheiben auf Rucola mit Parmesan und Wedenkamp-Röstbrot

Wedenkamp-Garnelenpfanne (klein)

5 Black-Tiger-Garnelen in Olivenöl mit Gemüse, Kräutern, Knoblauch und Wedenkamp-Röstbrot – auch als Hauptgang

Zwiebelringe im Backteig

knusprig gebacken, mit Knoblauchsauce

Wedenkamp House Steaks

Zartes, saftiges Prime Beef vom Lavasteingrill. Im Steakpreis eingeschlossen: Baked Potato und Wedenkamp-Röstbrot. Sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: rare, medium oder well done.

Wedenkamp House Steak · 200 g / 300 g

unser Meistercut – aus dem Rücken portioniert, ohne Fett serviert

Pfeffer-Steak vom Filet · 180 g / 250 g

überzogen mit Rahmsauce vom grünen Madagaskar-Pfeffer

Rump-Steak · 200 g / 300 g

kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand – kernig und zart

Rib-Eye-Steak / Entrecôte · 250 g / 350 g

leicht marmoriert, aus der Hochrippe – besonders zart und saftig

Filet-Steak · 180 g / 250 g

das zarteste Stück aus der Rinderlende, hoch portioniert

Hüft-Steak · 200 g / 300 g

aus dem Herzstück der Rinderhüfte, herzhafter Eigengeschmack

Unsere Saucen

- Pfeffer-Sauce
- Sauce Béarnaise
- Champignonrahmsauce
- Knoblauchsauce, kalt

Gemischte Spezialitäten

Rinderfilet Rucola · 180 g

gegrillte Rinderfiletscheiben auf Tomate-Rucola mit Parmesan

Lamm-Filet · 220 g

aus Neuseeland, zartrosa gegrillt, mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen

Wedenkamp-Steakteller · 330 g

Medaillons von Rind, Schwein und Pute, dazu Baked Potato

Wedenkamp-Spieß · 220 g

Rindersteakwürfel am Spieß, mit Baked Potato und Röstbrot

Beef Barbecue · 220 g

100 % Black Angus aus Argentinien, dazu Pommes frites

Schweinefilet Champignon · 220 g

2 Medaillons mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen

Putenbrust-Steak · 200 g

saftig gegrillt, mit Baked Potato und Wedenkamp-Röstbrot

Putenbrust Béarnaise · 200 g

mit Sauce Béarnaise, Brokkoli und Kartoffelkroketten

Fitness-Pfanne · 180 g

gebratene Rindersteakwürfel mit Marktgemüse und Baked Potato

Roastbeef · 120 g

rosa gebraten, gekühlt serviert – mit Salatbukett, Bratkartoffeln und Remoulade

Aus dem Meer

Wedenkamp-Garnelenpfanne

10 Black-Tiger-Garnelen in Olivenöl mit Gemüse und Wedenkamp-Röstbrot

Pfeffer-Lachssteak

schottischer Wildlachs mit gratiniertem Blattspinat und Wedenkamp-Röstbrot

Surf & Turf

150 g Filet-Steak mit 5 Garnelen, Café-de-Paris-Butter und Marktgemüse

Frische, knackige Salate

mit dem Dressing Ihrer Wahl

Wedenkamp-Salat

immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt

Caesar Salat

Römer-, Eisberg- und Rucola-Salat mit Knoblauch-Croûtons und Parmesan

Tomatensalat

sonnengereifte Fleischtomaten mit Zwiebelringen

Gurkensalat mit Dill-Schmand

hausgemacht, einfach nur lecker

American Salat Putenbrust

Blattsalate der Saison mit Putenbrust-Streifen, Ei und Wedenkamp-Röstbrot

Caesar Salat Putenbrust

unser Caesar Salat mit saftiger Putenbrust und Wedenkamp-Röstbrot

Wedenkamp-Dressings

hausgemacht, jeden Tag frisch

American

fruchtig-leicht, mit Kräutern und Gewürzen

French

würzig-pikant, mit Senf und Knoblauch

Romana

Olivenöl, Rotwein-Essig, erlesene Kräuter

Caesar

mit Eigelb und Parmesan abgerundet

Beilagen

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| • Baked Potato | • Große Champignons |
| • Pommes frites | • Buttermais |
| • Bratkartoffeln | • Marktgemüse |
| • Kartoffel-Kroketten | • Zwiebeln, gebraten |
| • Blattspinat | • Zwiebelringe im Backteig |
| • Brokkoli | • Wedenkamp-Röstbrot |
| • Prinzessbohnen | |
| • Honig-Möhren | |
| • Champignon-Zwiebelgemüse | |