

MEAT & BOWL'S

by Restaurant [ess.zimmer]



jeden Donnerstag

Bebras Hessischer Hof



Kasseler Str. 4, 36179 Bebra | Tel.: 06622 - 9360
www.bebras-hessischer-hof.de



SALATBAR & BOWLS



VERSCHIEDENE ROHKOST- UND BLATTSALATE

Korn-Mix, eingelegtes Gemüse
brüchiger Frischkäse + Ziegenkäse
Oliven und Antipasti
Couscous-Salat und Quinoa

STEAKSOßEN

BBQ, Guacamole, Mango-Chutney, Thousand Island,
Chili-Cheese, Kräuterquark

Beilagensalat: 5,50€

Salat-Bowle: 17,50€



VORSPEISEN

Der perfekte Start in dein Steak-Erlebnis

BEEF TEA

Doppelte Rinderkraftbrühe
Gemüsestreifen, Mettklößchen
Kräuterbaguette
7,50 €

CARPACCIO VOM ANGUS-BULLEN

Olivenöl, frischer Parmesan
Rucola, Sardellen & Kapern
16,50 €

BEEF TERIYAKI

Rare gebratenes Rib-Eye-Steak
Teriyaki-Soße
Wasabi-Mayonnaise
18,50 €

BEEF TATAR

Grob gehacktes Rindfleisch
Meersalz, rote Zwiebeln, Sardellen, Kapern,
Petersilie, Essiggurken
21,50 €

Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

STEAK



KARTE



RIPEYE STEAK

28,50€

vom Kalb

Das Entrecôte ist ein Steak aus dem Zwischenstück-rippenstück des Kalbs ähnlich dem Rib-Eye-Steak. Seine prominente Marmorierung mit dem bekannten „Fettkern“ eignet sich hervorragend zum Kurzbraten.



PORTERHOUSE (800g)

68,50€

vom Metzger Mihm aus der Röhn

Das Porterhouse-Steak stammt vom Pinzgauer Rind und wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Im Gegensatz zum T-Bone-Steak besitzt es einen höheren Filetanteil.

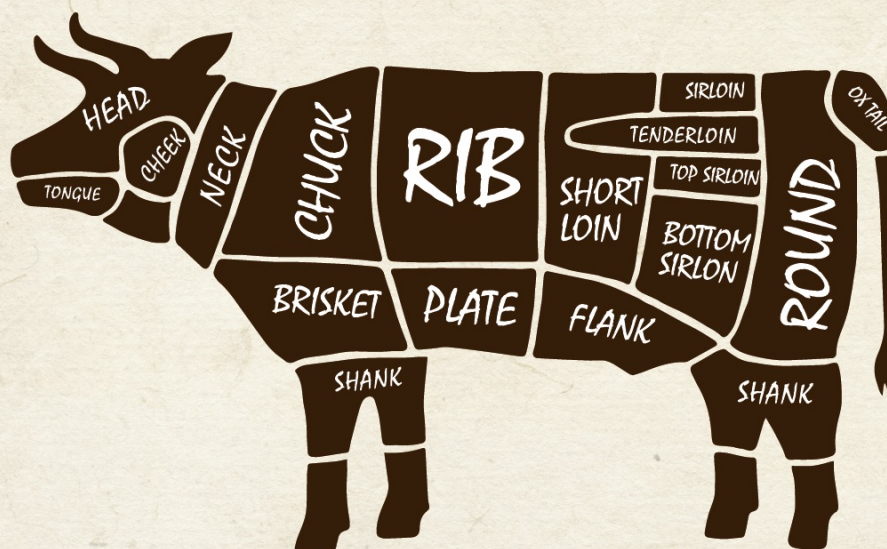


LAMMSTEAK

22,50€

Rodeo-Lammhüfte aus Neuseeland

Zartes Steak vom Lamm, fein marmoriert und besonders aromatisch. Rosa gebraten sorgt es für saftigen Genuss mit typischem Lammgeschmack.



Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

STEAK



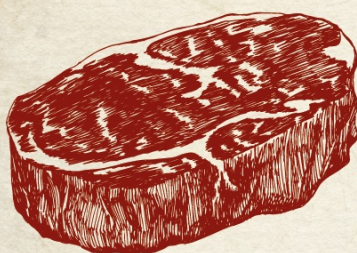
KARTE



TOMAHAWK STEAK von der „Deutschen Färsen“ (1,2 kg)

119,00€

Unter den Steak-Cuts ist es der Angeber, der Prahler mit einer archaischen Optik!!! Es entstammt der Hochrippe mit seiner langen Spannrippe



SIRLOIN STEAK vom „Argentinischen Rodeo-Rind“

25,50€

Das Sirloin-Steak ist ein großes, mageres Steak aus dem hinteren Ende des flachen Roastbeefs. Es hat einen zarten biss bei guter magerer Marmorierung



RINDERFILET vom „Neuseeländischen Rodeo-Rind“

35,50€

Das zarte Filet stammt von Rindern aus extensiver Weidehaltung in Neuseeland, wo die Tiere ganzjährig auf saftig grünen Wiesen grasen!!! Die stressfreie Aufzucht sorgt für ein besonders zartes, saftiges und aromatisches Filetstück



RUMP STEAK vom Südamerikanischen „Uruguay Rodeo-Rind“

27,50€

Das Roastbeef, auch Strip Loin genannt, stammt vom hinteren Rinderrücken. Aus Uruguay Roastbeef werden die beliebten Uruguay Rumpsteaks gewonnen. Charakteristisch für das Fleisch ist der Fettdeckel, durch den Steak saftig und geschmacksintensiv wird.

Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

WAS NEBEN DEM RIND **★ NICHT FEHLEN DARF ★**



SPARE RIPS **vom Thüringer Duroc**

16,80€

Saftige Rippchen vom Thüringer Duroc-Schwein, kräftig marmoriert und besonders zart im Biss. Langsam gegart für intensiven Geschmack und eine perfekte Balance aus Würze und Röstaromen.



THÜRINGER DUROC **SCHWEINEBAUCH**

19,80€

Regionaler Duroc Schweinebauch mit Schwarte, saftig marmoriert und aromatisch im Geschmack.



IBÉRICO STEAK **Karree vom „Iberico-Schwein“**

24,50€

Exklusives Steak vom spanischen Ibérico-Schwein aus dem Rücken. Feinfasrig, saftig und mit nussigem, vollmundigem Aroma.



LACHSTEAK **„Norwegisches Lachsteak meets Gambas“ aus dem Wildfang**

27,50€

Die schmackhafte Struktur kommt von den kalten tiefen Gewässern!!!

Rare (roh) · Medium Rare (rosa) · Medium (leicht rosa)
 Medium Well (fast durch) · Well Done (durchgegart)

STEAKHOUSEBURGER

★ DEFTIG • SAFTIG • RUSTIKAL ★

- Alle Burger sind auch vegetarisch mit einem Gemüsepatty erhältlich -



CHEESBURGER XXL

16,50€

Black Angus Patty, Cheddar Käse
Tomate, Gurke, Lollo Rosso



TRÜFFEL-PILZ BURGER

19,50€

Black Angus Patty, gebratene Pilze,
Trüffel Majo, Tomate, Gurke,
Lollo Rosso



MAXICAN-STREET BURGER

18,50€

Chicken Patty, Guacamole, Tomatensalsa
Pikante Majo, Jalapenos
Tomate, Gurke, Lollo Rosso

Zu allen Gerichten reichen wir frische Steakhouse Pommes
Ketchup, Majonaise sowie eine kleine TexMex Gemüseauswahl

EXTRA BEILAGE - 4,50 € AUFPREIS



Süßkartoffel Pommes



Steakhouse Pommes
mit Parmesan und Trüffel



Bratkartoffeln



Mallorquiner Kartoffeln
mit Kräuterquark

EXKLUSIVE BIERKARTE

★ HOPFIG • MALZIG • EHRlich ★

- Biere mit Charakter – vom ersten Schluck bis zum letzten Tropfen -



CRAFTWERK BREWING IPA-WEST COAST 0,33L / 6,50€

Mit dem Hop Head IPA haben Craftwerk ein intensive Westcoast IPA kreiert. Das 8% starke IPA wurde mit sieben Hopfensorten (Cascade, Centennial, Chinook, Herkules, Taurus, Magnum, Simcoe) versehen, die dem Bier Noten von Papaya, Maracuja, Zitrone und eine spürbar harzige Bitterkeit verleihen.



CRAFTWERK BREWING MAD CALISTA 0,33L / 6,50€

Callista kommt aus dem Lateinischen und steht für "die Allerschönste". Der gleichnamige Hopfen ist dann auch der Hauptdarsteller beim Mad Calista Session Lager von Craftwerk. Das Session Lager bringt es auf schlanke 3,9% Alkohol und vereint eine großartige Trinkbarkeit mit Noten von Maracuja und Stachelbeere.



CRAFTWERK BREWING BELGIEN ALE - TRIPLE 0,33L / 6,50€

Dieses belgische Triple wurde nach dem Vorbild belgischer Klosterbiere gebraut. Das 9% starke Holy Cowle Triple von Craftwerk überzeugt mit intensiven Noten von Karamell, Honig und Gewürznelke.

★ FRISCHES FASSBIER ★



Köstritzer Kellerbier		0,4 L / 4,90 €
Benediktiner Hell	0,3 L / 3,90 €	0,5 L / 5,40 €
Benediktiner Weißbier	0,3 L / 3,90 €	0,5 L / 5,40 €
König Pils	0,3 L / 3,90 €	0,4 L / 4,90 €

Benediktiner Weizen alk, frei		0,5 L / 5,40 €
Bitburger 0,0% + Bitburger Radler 0,0 %		0,3 L / 3,90 €



WEINKARTE

Reich an Raritäten



ROTWEIN

0,75l

„Pfalz“

Holy Moly

Syrah- Shiraz, Weingut Markus Schneider
Sehr viel Frucht, vollmundig, komplex im Gaumen

49:40€

„Pfalz“

Steinsatz

Cuvee, Merlot/ Cabernet/ Cabernet Franc, Weingut Markus Schneider
Feste Tanine und samtweiche Eleganz

49:40€

„Burgenland“

Hill 1

Rotweincuvee, trocken, QbA, Leon Hillinger
Komplex fruchtig und kraftvoll

59:90€

„Toskana“

Argiano

Brunello de Montalcino
Kirsche und würziger Balsamico

62:50€

„Toskana“

Sassicaia 2017

Tenuat San Guido IGT
Unheimliche Dichte

265:00€

„Australien“

Bin 28 Kalimna

Shiraz
Würzige Fruchtnote, angenehme präzise Säure

57:60€

„Chile“

Kaiken Mai

Malbec
Mineralische Säure, Cassis, Zeder und Kakao

87:50€

„Washington State“

The Pundit

Syrah, Chateau Ste. Michelle
Sehr nachhaltig und ist das Pendant zur Rohne

48:50€

„Ibiza“

Ojo de Ibiza

Marselan
Kraftvoll, saftig und subtil zugleich

97:50€

„Napa Valley“

Opus One Overture

Cuvee, Robert Mondavi und Baron Phillippe de Rothschild
Aromen von Johannisbeere, Veilchen und Kirschkpflaume

185:00€

„Burgenland“

Salzberg

Merlot, Blaufränkisch, QbA, trocken, Weingut Heinrich
Exotischen Kräutern und Waldbeeren, zarte Nougatnote, vollmundiger Körper

87:50€



WEINKARTE



Urlaub in den Reben

WEIßWEIN



„Kalifornien“

Stone Barn

Chardonnay, trocken Vineyards

Zitrus Aroma von Melone und rauchig

1/8l 0,2l 0,75l

4:50 7:20 26:90

„Neuseeland“

Sauvignon Blanc

Gladstone, trocken

Intensives Aroma von tropischen Früchten, sehr dicht und kraftvoll

5:20 8:20 30:80

„South Eastern Australia“

Eaglehawk

Chardonnay

Feine Düfte nach exotischen Früchten, Nuancen von Nüssen

4:30 6:80 25:30

„Südafrika“

Capaia

Sauvignon Blanc

Exotische Früchte, mineralisch, fruchtig, frisch

4:60 7:30 27:40

ROTWEIN



„Nappa Valley“

First Press

Cabernet Sauvignon

Cassis, Lavendel, Kakao

1/8l 0,2l 0,75l

6:50 9:90 38:80

„Argentinien“

Clos de los Siete

Rotweincuvee

Duftet nach schwarzen Früchten, reifen Pflaumen und Feigen

5:60 8:90 33:20

„Australien“

Koonunga Hill

Shiraz - Cabernet

Elegant, Aromen von Waldbeere und Vanille

4:90 7:80 29:30

„Südafrika“

Syrah Barrique

Shiraz

Duft nach Waldbeeren, Noten von Pfeffer und eingemachten Früchten

5:80 9:30 34:60



WEINKARTE

Süss & Spritzig



WEISSWEIN

1/8l 0,2l 0,75l

„Deutschland“

Riesling VV

Feinherb, Weingut Van Volxem

Fruchtiges Bukett mit Aromen von Pfirsich und Aprikose

4:50 7:20 26,70

„Deutschland“

Trittenheimer Apotheke

Goldstückchen, Riesling, Spätlese

Duft exotischen Früchten

6:00 9:60 35:80

„Österreich“

Spätlese Cuvee 0,375 L

Pinot Blanc, Chardonnay, Welschriesling Weinlaubenhof Kracher

Duft nach Wiesenblume und Honigmelone

5:70 9:10

ROTWEIN



„Deutschland“

Spätburgunder Rheinhessen

Brogsitter

Duftiger Spätburgunder mit feiner Beerenfrucht

4:10 6:40 24:10

„Österreich“

Auslese Zweigelt 0,375 L

Weinlaubenhof Kracher

Duft nach roten Beeren und Aromen von Marille

6:70 10:70

PROSECCO UND PROSECCO AUF EIS

„Italien / Veto“

Col de Mez Asolo Prosecco

Spumante Superior DOCG Extra Brut

Bukett von grünem Apfel und exotischer Frucht

4:60 7:40 27:40

Col de Mez Valdobbiadene Prosecco

Spumante Superior DOCG Brut

Ausgeprägte Frucht mit ausgezeichnete Perlage

4:60 7:40 27:70

Prosecco Rose DOC Millesimato

Jahrgangsprosecco Spumante

Eleganter Duft nach Himbeere

4:60 7:40 27:70



WEINKARTE



Europäische Herzweine



WEIßWEIN

1/8l 0,2l 0,75l

„Österreich“

Wiener Gemischter Satz

Cuvee, DAC, trocken

Duft von Grapefruit und Marillen, füllig und elegant mit feiner Struktur

4:80 7:70 28:70

„Österreich“

Rotgipfler Rodauner

Rotgipfel, QbA, trocken

Duft nach Kirschen und Backpflaumen, feine Nuancen von schwarze Pfeffer

5:60 8:90 33:20

„Toskana“

Terre die Tufi Toscana Bianco

Weißweincuvee, Toscana IGT

Bukett mit Anklängen von Vanille, feiner Holzton mit elegantem Fruchtspiel

5:70 8:90 33:80

„Italien“

Puiatti

Pinot Grigio, Friaul DOP

Eleganter Duft von Aprikose und Weinbergpfirsich

4:60 7:30 27:30

ROTWEIN



„Österreich“

Pannobile

Rotweincuvee, QbA, trocken Weingut Heinrich

Bukett von eingemachten Früchten, Nougat- und Vanillearoma

6:70 10:70 39:90

„Italien“

Vertigo

Rosso delle Venezie IGT

Duft nach roten Früchten und Heidelbeeren, elegantes Aroma

5:40 8:60 32:20

„Toskana“

Le Volte

Dell Ornellaia

Beerenduft, weiche Struktur

6:80 10:80 41:50

„Frankreich“

Domaine La Rouillere

Grande Reserve Rouge

Deutliche Beerenfrucht mit Kakao, Kaffee und Nelke

6:10 9:70 36:50

„Spanien“

Pétalos

Bierzo DOC

Tiefdunkle Farbe, warmes, üppiges Bukett von reifen dunklen Beeren

5:30 8:40 32:20



WEINKARTE

Wine saves live



WEIßWEIN

1/8l 0,2l 0,75l

„Rheingau“

Robert Weil

Riesling, trocken QbA, Weingut Robert Weil
Fruchtig & Aromatisch

4:90 8:50 32:50

„Rheinhessen“

JuWeL Frühmesse

Riesling, trocken QbA, Weingut Juliane Eller
Pfirsich Maracuja, Limetten und Zitrusfrucht

5:90 9:90 39:60

„Pfalz“

Petit Blanc

Weißweincuvee, trocken QbA, Weingut Uli Metzger
Zitrusfrüchte und Stachelbeere

4:80 7:80 26:90

„Pfalz“

Rings Grauburgunder

Grauburgunder, trocken, QbA, Weingut Steffen und Andreas Rings
Kräftig-nussig mit zartem Schmelz

5:20 8:20 29:90

„Pfalz“

EXCLUSIV vom Berg

Chardonnay, trocken, QbA, Weingut Markus Schneider
Johannisbeere mit Minze, Zitrische Aromen

5:60 9:40 32:50

„Mosel“

„VV“ Weißburgunder

Weißburgunder, trocken, QbA, Weingut Van Volxem
Mineralische, florale Anklänge, gelbes Steinobst

4:40 7:90 28:50

ROSE



„Rheinhessen“

JuWeL Rose

Pinot Noir Rose, trocken, QbA, Weingut Künstler
Intensive Aromen von Erdbeeren, Johannisbeere

4:40 7:90 28:90

ROTWEIN

„Baden“

Spätburgunder „Alte Rebe“

Spätburgunder, trocken, QbA, Weingut Alexander Laible
Dunkle Beeren, Schwarze Kirschen

5:60 9:60 33:80

„Mosel“

Brauneberger Mandelgraben

Pinot Noir, trocken, QbA, Weingut Markus Molitor
Reife dunkle Beeren mit Schiefernote

6:30 11:50 45:80

„Franken“

Fürst „Parzival“

Rotweincuvee, trocken, QbA, Weingut Fürst
Waldbeere, Wildkräuter, Schokolade und Karamel

5:90 10:90 43:80