



SEBASTIAN'S

• STEAKHOUSE •

EST 2011

Menu

STARTER / SALADS

P. 4-5

BROILER / TEMPERATURE

P. 6-7

IRISH / AUSTRALIAN

P. 8-9

USDA CHOICE

P. 10-11

INDEX

USDA PRIME

P. 12-13

BIG ONES

P. 14-15

SIDES / MAIN

P. 16-17

SWEETS / DRINKS

P. 18-19



SEBASTIAN'S STORY

THE BEST STEAK EVERY DAY

Wir, die Familie Otterbach und unsere Mitarbeiter in der Küche & Service freuen uns jeden Tag auf unsere kreative Arbeit, um Sie, ihre Freunde und Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Das beste Steak jeden Tag, das ist unser Ziel. Nur die besten Lebensmittelfindenden Weg in unsere Küche. Unser ausgesuchtes Fleischsortiment hat immer höchstes Niveau.

Die besten Erzeuger & Handelspartner helfen uns hierbei. Fernab von Massentierhaltung ist Nachhaltigkeit und Ethik ein sehr wichtiges Thema für uns. Wir verarbeiten ausschließlich die Top Qualitätsstufen bei unserem Beef.

Und nun viel Spaß beim aussuchen & genießen.
Herzlichst Ihr

S. Otterbach

STARTER

cold and hot

CARPACCIO - NEBRASKA BEEF

Ligurisches Olivenoel, Parmesanspähne, Rucola 14,80 Euro

VITELLO TONNATO

Thunfischsauce, Kapernäpfel, Salzoliven.....13,90Euro

WASABILACHS & TATAKI VOM THUNFISCH

Wildkräutersalat, Punzo, Himbeeressig- Walnußoel 14,90 Euro

PREMIUM GARNELEN

Limonenbutter, Kirschtomaten & Crostini 17,50 Euro

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE

Tomatencarpaccio, Trüffelhonig, Wildkräutersalat.....13,80Euro

TOMATENSUPPE

Strauchtomatensuppe, Basilikum 5,90 Euro

BEAF-TEA

Rinderkraftbrühe, Markklößchen 6,90 Euro

KRUSTENTIERSUPPE

Garnele, Croutons 9,90 Euro

PLATE FOR 4 OR MORE

Gerne bereiten wir für Sie eine
Vorspeisenvariation ab 4 Personen zu.

14,80 Euro pro Person

SALADS

SEBASTIAN'S SALAD

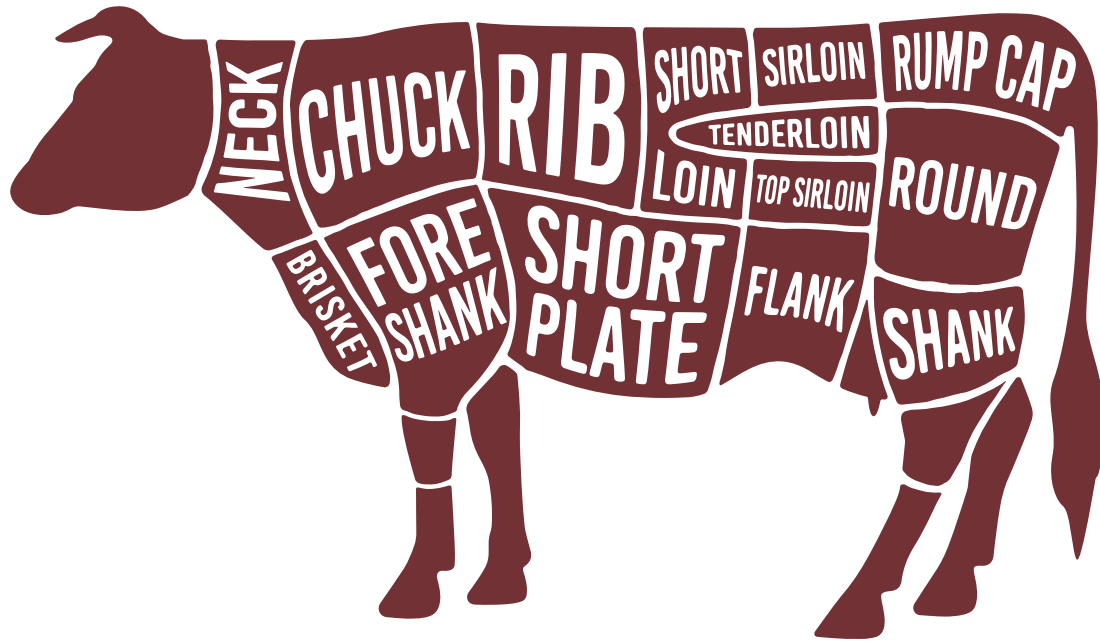
Frische Gartensalate, Tagliata vom Rind,
Remoulade, Ranchdressing
18,20 Euro

CAESER SALAD

saftige Hähnchenbrust
chopped Romanasalat,
Parmesan-Sardellendressing
14,90 Euro

PRAWNS SALAD

Gegrillte Premiumgarnelen
Wildkräutersalat, Himbeerdressing
geröstete Nüsse
18,50 Euro



BLACK N BLUE

außen stark gegrillt,
innen roh & kalt

RARE

außen stark gegrillt,
innen roh

MEDIUM RARE

außen stark gegrillt,
innen fast roh

MEDIUM

außen stark gegrillt,
innen rosa

MEDIUM - WELL

außen stark gegrillt,
innen nur leicht rosa

WELL DONE

außen stark gegrillt,
innen durchgebraten

THE STEAK *Grill*

"IT'S ALL ABOUT THE TEMPERATURE"

Unsere Steaks werden auf einem aus den USA importierten Steakhouse Grill mit Infrarot Oberhitze zubereitet. Bei 800 C und mehr entsteht in wenigen Minuten ein Fleischgenuss wie in New York.

Diese spezielle Art der Fleischzubereitung verleiht unseren Steaks in kürzester Zeit einen schmackhaften Kruste, die Fleischfasern zieht sich zusammen & die Fleischsäfte ruhen in Ihrem Steak.

Irish and Australien

BEEF

Das Fleisch irischer Weideochsen ist besonders zart. Die grünen Weideflächen der Insel in Verbindung mit den klimatischen Bedingungen bieten den idealen Lebensraum für die Tiere. Salzhaltige Luft, viel Bewegung und die gesunde Ernährung sind ein Garant für die hervorragende, feinfaserige und schön marmorierte Fleischqualität.

New South Wales. Das Gebiet ist mit seinem für Australien ungewöhnlich milden Klima ideal für die Rinderzucht geeignet. Umweltverschmutzung ist hier kein Thema: Die Tiere wachsen in einer für europäische Begriffe außergewöhnlich sauberen Umgebung auf. Anfangs grasen die Jungrinder 15 bis 17 Monate freilaufend, bis Sie ein Körpergewicht von 300 bis 400 kg erreichen. Darauf folgt eine bis zu 450 Tage lange Phase der Fütterung, in der Sie in Freiluftgehegen mit Getreide gefüttert werden. Hafer und etwas Mais sind die Zutaten, die bis zum Schlachtag von bis zu 32 Monaten in den Trog kommen.

IRISH

SIRLOIN / HÜFTE

kräftiger Geschmack,
einer der Steak Klassiker

Ladies Cut 200 Gr. 17,80 Euro
Regular Cut 300 Gr. 26,70 Euro

FILET MIGNON

Feine Marmorierung,
zart & würzig

Ladies Cut 200 Gr. 24,50 Euro
Regular Cut 300 Gr. 36,90 Euro

AUSTRALIAN

STRIPLOIN / RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef
geschnitten mit dem
typischem Fettrand

Ladies Cut 200 Gr. 22,80 Euro
Regular Cut 300 Gr. 33,80 Euro

TENDERLOIN / FILET

Eines der edelsten Stücke
mit einer MS3
Marmorierung
saftig & zart

Ladies Cut 220 Gr. 37,00 Euro
Regular Cut 300 Gr. 49,00 Euro

usda choice BEEF

Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern, seit 1920 stehen die stolzen und selbstbewussten »Packers« für gleichbleibend höchste Steakqualität.

Über Jahrzehnte haben sich die GOP-Rinderspezialisten, Cattle Buyer genannt, einen großen Stamm von absolut verlässlichen und kontinuierlich Top-Qualität liefernden Farmern aufgebaut. Die Farmer arbeiten nach dem für den Export nach Europa entwickelten NHTC-Programm für Nebraska Beef. Nach diesem Fahrplan verbringen die Rinder ihre ersten acht Lebensmonate freilaufend auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln Sie in Freigehege um, in denen Sie 150 bis 200 Tage mit Maismischfutter gefüttert werden.

FLANK STEAK

flacher würziger Cut aus dem unteren Bauchlappen

Ladies Cut 250 Gr. 24,80 Euro
Regular Cut 350 Gr. 34,70 Euro

RIBEYE

Mit dem typischem Fettsauge ist dies einer der saftigsten Cuts

Ladys Cut 300 Gr. 38,90 Euro
Regular Cut 400 Gr. 49,90 Euro

STRIPLOIN

Der Klassiker! Eine feine Marmorierung und der saftige Fettrand machen das US Striploin unverkennbar.

Ladys Cut 300 Gr. 33,80 Euro
Regular Cut 400 Gr. 44,90 Euro

TENDERLOIN

Die Königin der Steaks! Unsere Empfehlung in rare oder medium rare genießen.

Ladys Cut 250 Gr. 41,50 Euro
Regular Cut 350 Gr. 56,00 Euro

dry aged beef

DRY AGED STRIPLOIN

21 - 28 Tage trocken gereiftes USDA
Striploin

Ladys Cut 350 Gr. 44,50 Euro
Regular Cut 400 Gr. 49,50 Euro

DRY AGED RIBEYE

21 - 28 Tage trocken gereiftes USDA
Ribeye

Ladys Cut 350 Gr. 48,90 Euro
Regular Cut 400 Gr. 55,90 Euro



usda prime BEEF

Lediglich 3% des aus den USA importierten Beef erhält die Güteklasse "USDA Prime".

Diese Qualitätsklasse erhalten ausschließlich Stücke mit der höchsten Marmorierung.

HANGING TENDER

zart wie ein Filet, cremig im Geschmack

Regular Cut 350 Gr.

37,90 Euro

USDA PRIME STRIPLOIN

Regular Cut 350 Gr.

47,50 Euro

USDA PRIME RIBEYE

Regular Cut 350 Gr.

49,50 Euro

USDA PRIME TENDERLOIN

Regular Cut 280 Gr.

49,90 Euro



The best
Steaks are
The best
Steaks are
the ones
we eat with
we eat with
our friends.

THE BIG ONES

for one or two

DRY AGED T-BONE

Das beste vom Roastbeef & Filet am Knochen gegrillt

21 Tage trocken gereift

ca. 600 Gr. 54,80 Euro

BONE IN RIBEYE

500 Gramm saftiges Ribeye

am Knochen gegrillt

500 Gr. 56,00 Euro

DOUBLE CUT TENDERLOIN

Filet am Stück für 2 Personen.

Als Beilagen servieren wir grüne Bohnen, Baked Potatos,

Grillgemüse & Sc. Bernaise

550 Gramm 84,00 Euro

PORTERHOUSE STEAK

Zartes Filet sowie das beste vom Roastbeef

21 Tage trocken gereift

ca. 1200 Gr. 112,00 Euro

SIDES

gemischter Gartensalat *4,90 Euro*
gemischter Gartensalat groß *9,50 Euro*
Romanasalat *5,80 Euro*
Tomatensalat *5,80*

Grüne Bohnen mit Speck *3,90 Euro*
Blattspinat, Nussbutter *5,50 Euro*
Gemüse "California style" *4,80 Euro*
Sautierter Brokkoli *4,90 Euro*
Grüner Spargel *6,50 Euro*
Sautierte Champignons *4,90 Euro*
Röstzwiebeln *3,80 Euro*
Maiskolben *4,80 Euro*
Karotte-Apfel-Inger *4,90 Euro*
Sautierter Rosenkohl *4,90 Euro*

Baked Potato mit Sourcream *4,80 Euro*
Röstkartoffeln mit Zwiebeln *4,50 Euro*
Pommes frites *3,80 Euro*
Rosmarinkartoffeln *4,50 Euro*
Kartoffelkroketten *4,00 Euro*
Süßkartoffelstampf *4,80 Euro*
Gratinierte Kartoffeln *4,90 Euro*
Butterreis *3,50 Euro*
Süßkartoffelpommes *4,80 Euro*

Cognac Pfeffersauce *3,90 Euro*
Tomaten-Basilikumsalsa *3,80 Euro*
Sc. Hollandaise *3,80 Euro*
Sc. Bernaise *3,80 Euro*
Sourcream *3,50 Euro*

MAIN MENU

HÜFTSTEAK MEDAILLONS

auf grünen Bohnen, Pommes Frites & Pfeffersauce

19,80 Euro

MAISHÄHNCHENBRUST

auf Aprikosen-Chilisauce, Kartoffelkroketten & Rucolatopping

18,50 Euro

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

im Speckmantel auf Tomaten-Basilikumsalsa & Kartoffelkroketten

21,50 Euro

FILETSPITZEN STROGANOW

Rotwein-Senfsauce, Kartoffelkroketten

24,80 Euro

SURF N TURF

Gegrilltes Filet , Limonensauce, Buttereis & grünen Spargel

mit Garnelen 39,50 Euro

mit Hummerschwanz 48,50 Euro

TOURNEDOS OSKAR

250 Gramm Filet in Bacon gewickelt, Sc. Bernaise & Bratkartoffeln

34,50 Euro

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanillesauce, frische Beeren & Eiscreme
8,50 Euro

GEBRANNTRE CREME BRÛLÉE

Mangosorbet
8,50 Euro

something sweet

PANNA COTTA

ital. Vanilleflan mit Beerensauce & Schlagrahm
7,90 Euro

BAKED ALASKA

heiß kalte Eisüberraschung
8,50 Euro

HOW ABOUT *a drink*

SOFTDRINKS

Cola-Orange-Zitrone 0,3	3,20 Euro
Wasser 0,25	3,00 Euro
Wasser 0,75	6,80 Euro
Wasser Still 0,25	3,00 Euro
Wasser Still 0,75	6,80 Euro
Schweppes versch. Sorten	3,00 Euro

BIERE

Krombacher Pils 0,3	3,20 Euro
Krombacher Pils 0,4	4,20 Euro
Krombacher Weizen 0,5	4,90 Euro
Krombacher Dunkel 0,3	3,20 Euro
Krombacher Kellerbier 0,3	3,40 Euro
Krombacher Weizen Alkhf.	4,90 Euro
Malzbier 0,33	3,00 Euro

SÄFTE

Apfelsaft 0,2	3,00 Euro
Orangensaft 0,2	3,00 Euro
Traubensaft 0,2	3,00 Euro
Johannisbeere 0,2	3,00 Euro
Banane 0,2	3,00 Euro
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich 0,3	3,50 Euro

SPIRITUOSEN

Wacholder - Korn	3,00 Euro
Malteser-Jubi-Linie	3,00 Euro
Williamsbrand	4,50 Euro
Himbeergeist	4,50 Euro
Obstler	4,00 Euro
Ramazotti - Averna	3,50 Euro
Fernet Branca	3,50 Euro
Sambuca	3,00 Euro

TASSE KAFFEE AMERICANO

2,90 Euro

ESPRESSO

3,00 Euro

DOPPELTER ESPRESSO

4,90 Euro

SEBASTIANS STEAKHOUSE

EST 2011