



HERZLICH WILLKOMMEN

Was bedeutet Essen und Trinken?

Essen und Trinken verbindet uns miteinander.
Verbindet uns mit der Familie, mit Freunden,
mit Kollegen oder gar neuen Menschen.

Essen und Trinken kitzelt unsere Sinne, ist emotional!
Neue Geschmäcker, die wir wahrnehmen oder alt-
bekannte, die uns in Erinnerungen schwelgen lassen.

Tradition bewahrt Innovation.

Wir wünschen viel Freude in unserem Haus!
Das Team „Hannibal“



Member of...
HOLLE
The Food Group



VORSPEISEN

Bärlauchcremesuppe

gebackenes Wachtelei | Parmacrunch | Crème fraîche

€ 13

Spargel in Texturen

Himbeere | Hollandaise | Pinienkerne

€ 17

Jacobsmuscheln

Erbsen | Saubohnen | Specksud

€ 19

Vitello Tonnato 2.0

gebackener Kalbsrücken | Thunfischcreme
eingelegte Tropeazwiebel | Kapern

€ 19

 vegetarisch



TATAR

100 % American grain fed

Eigelb vom Bio-Ei | Kapern | rote Zwiebeln | Cognac | Tabasco | Worcester-Sauce
Gewürzgurke | Senf | Ketchup | Cayenne-Pfeffer | Meersalz | Toast

Version 1.0

angemacht durch den Küchenchef

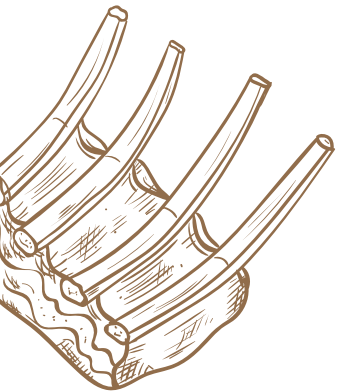
Version 1.1

angemacht am Tisch von unserem Servicepersonal

Version 1.2

„Beef Tatar“ | kurz, scharf angebraten | Pommes

Vorspeise oder Zwischengang je € 17 | Hauptgang € 28



TODAY'S SPECIALS

BRIGHT LOUNGE



Heute darf es etwas Besonderes sein?
Unser Service-Team erzählt Ihnen gerne
alles über unsere „Catch & Cut“ Specials.

THE MEATY MIX 1.0

Ein „Kann“ ab 4 Personen, ein „Muss“ ab 8 Personen
– in der Pfanne serviert –
Filet | Rib-Eye | Roastbeef
pro Person ca. 300 g | € 36

THE MEATY MIX 2.0

Die besondere Kombination aus unseren
Catch & Cut Specials
pro Person ca. 300 g | ab € 48



Schön, dass Sie da sind.



PREMIUM



QUALITÄT

IN DER AUSWAHL

Hip

Hip Steak

Rib

Entrecôte

Rib-Eye Steak

Tomahawk

Short Loin

T-Bone Steak

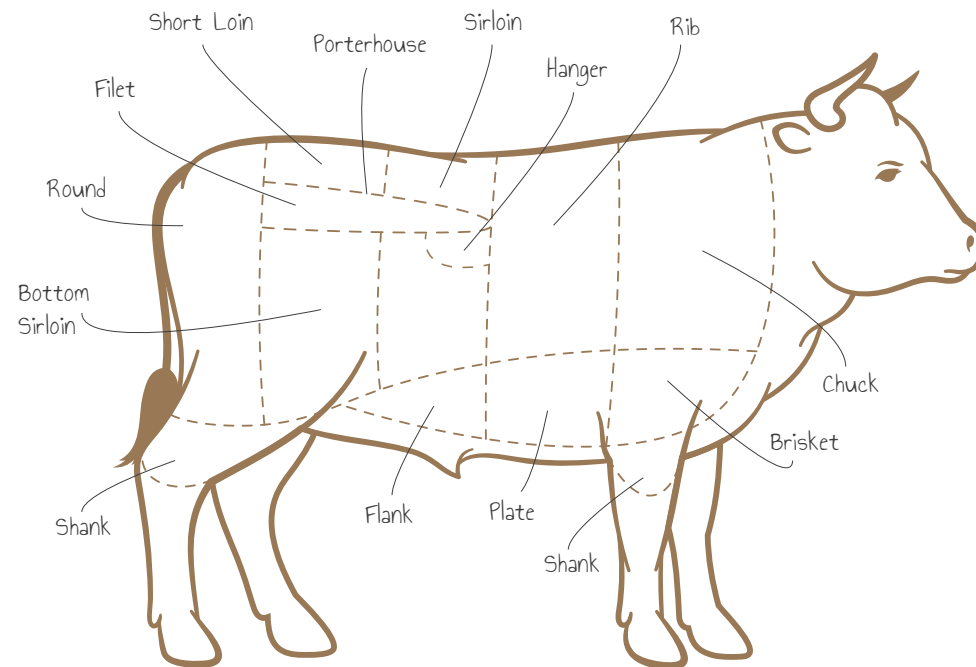
Roastbeef

Flank

Flank Steak

Filet

Filet Steak



DIE VERSCHIEDENEN GARSTUFEN

Unterscheiden kann man zwischen sechs Garstufen:

← Unser
Standard

Blau

(franz. bleu | engl. blue rare)

Diese Garstufe wird nur selten verwendet, gehört aber trotzdem in eine vollständige Auflistung. Das Fleisch wird nur kurz und leicht angebraten, so dass es außen leicht grau und innen roh ist, die Kerntemperatur liegt bei ca. 38 °C.

Roh, Blutig, Englisch

(franz. bleu | cru | engl. raw)

Das Fleisch wird kräftig angebraten, ist innen aber noch fast roh. Die Kruste ist dünn und braun. Auf Druck gibt es stark nach, austretender Fleischsaft ist rot. Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45 °C.

Medium rare

(franz. saignant | engl. rare)

Im Inneren ist das Fleisch noch immer leicht blutig, nach außen hin ist es rosa. Die Kruste ist knusprig und braun – das Fleisch lauwarm. Die maximale Kerntemperatur liegt bei 45–55 °C.

Medium

(franz. à point, anglaise | engl. medium)

In dieser Garstufe ist das Fleisch durchgehend rosa. Auf Druck gibt es nach. Die Kruste ist wie schon in der vorigen Garstufe knusprig und braun. Die Kerntemperatur liegt ca. zwischen 55 °C und 58 °C. Es wird also nicht heiß serviert!

Rosa

(franz. demi-anglais | engl. medium-well)

Nur noch der Kern ist leicht rosa, ebenso der Fleischsaft. Die Kerntemperatur liegt zwischen 59 °C und 64 °C. Serviertemperatur ist mundgerecht!

Durch

(franz. bien cuit | engl. well done)

In dieser Garstufe ist das Fleisch vollkommen durchgebraten und gibt bei Druck nicht mehr nach. Die Kerntemperatur liegt bei über 65 °C.



VOM SOUTHBEND GRILL

Wir grillen immer medium, es sei denn, Sie haben einen anderen Wunsch.

FLEISCHIGES | MEERESFRÜCHTE

Filet

das edelste und zarteste Stück

200 g € 33 | 300 g € 40

Rib Eye – Entrecôte

der Klassiker aus dem Rinderrücken

300 g € 29 | 400 g € 36

Roastbeef

purere Fleischgenuss ohne Fettrand

300 g € 27 | 400 g € 34

Jacobsmuscheln

160 g

€ 28

Black Tiger Garnelen

8 Stück

€ 24



OVER THE TOP

Schmorzwiebeln

€ 4,50

kanadischer Hummerschwanz
roh mariniert | grüner Spargel

€ 21

Entenstopfleber

€ 12

EXTRA SAUCEN

Aioli

Chimichurri

Wildkräuterbutter

Homestyle BBQ-Sc.

je € 2,50

Sc. Bernaise

Ochsenjus

Salsa Picante (sehr scharf)

je € 3,50

SIDES

Pommes | Trüffelmayo

€ 6

gebratener, grüner Spargel
mit Tomatensalat

€ 7

Trüffelpüree

€ 8

Grillgemüse

€ 6

Panierte Süßkartoffel
mit Chilli-Limettendip

€ 7

Spargel im Rahm

€ 7

Wildkräutersalat
eingelegtes Gemüse | geröstete Nüsse
Hausdressing
klein € 5,50 | groß € 12



HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Pasta

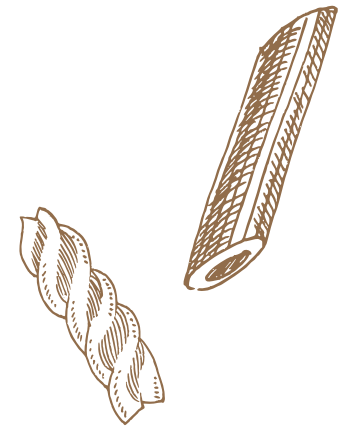
Tagliolini | Burrata | bunte Tomaten | Pinienkerne

€ 24

on top

kanadischer Hummerschwanz

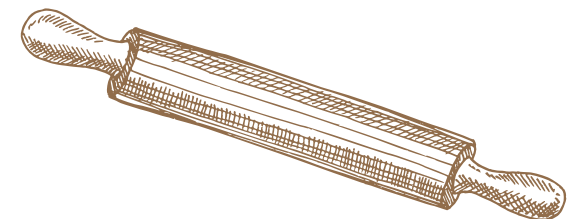
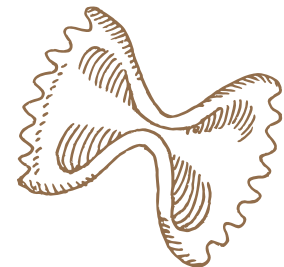
+ € 19



Maispoulardenbrust Supreme

Zwiebelkartoffelpüree | Speckbohnen | Bärlauchcreme | Jus

€ 32



DESSERT

Karamell Crème Brûlée

dreierlei Rhabarber

€ 12

„Beschwipster Erdbeertraum“

Erdbeertiramisu | Erdbeersorbet | warmer Nougat-Eierlikör

€ 14

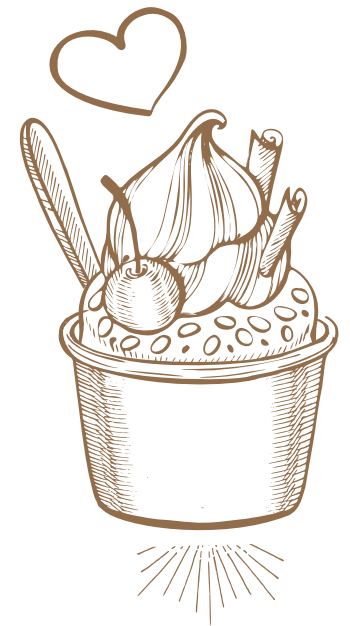
Mousse pour deux

rote Früchte | Baiser

€ 14

Flüssiges Dessert?

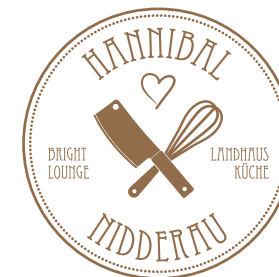
Fragen Sie gerne unser nettes Servicepersonal!



ÖFFNUNGSZEITEN BRIGHT LOUNGE

Montag & Dienstag
Ruhetag

Mittwoch – Sonntag
17 – 1 Uhr (Küchenschluss 22 Uhr)



RESERVIERUNG

Per E-Mail über das Kontaktformular auf unserer Homepage.

HANNIBAL NIDDERAU

Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau
www.hannibal-nidderau.de

  [hannibal.nidderau](https://www.instagram.com/hannibal.nidderau)

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Bewerte deinen Aufenthalt
bei uns auf Google

