

Nero's

RESTAURANT
STEAK vom feinsten!

Tel.: 06246-907290

(Stand: 24.02.2023)

Nero's

KLEINE STEAK-KUNDE

Was Sie über vollendeten
Steakgenuss wissen sollten!

DIE HERKUNFT DES FLEISCHES

Auf den kräftigen Weiden Südamerikas, die absolut naturbelassen sind, ohne jede Umweltbelastung, finden jene kerngesunden Rinder alle Gräser und Kräuter, die sie benötigen, um das begehrte Fleisch für Nero's Steakhaus zu liefern. Strengste Kontrollen bei der Verarbeitung garantieren stets höchste Qualität. Während der 6-wöchigen Schiffspassage über den Atlantik in gekühltem, aber nicht gefrorenem Zustand, reift das Steak-Fleisch zu vollem Aroma und zartem Biss. Ohne Umwege gelangt es dann direkt in unsere Produktion. Dort werden aus dem erstklassigen Fleisch unsere Steaks geschnitten.

DREIMAL VOM BESTEN

HÜFTSTEAK - Cadars -

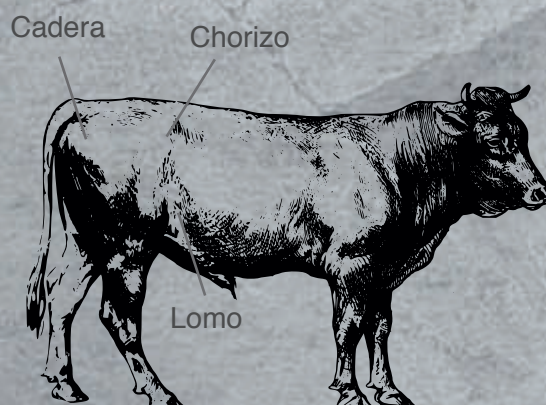
Das Fleisch aus dem Herz der Hüfte, fein gemasert, kräftig-würziger Geschmack.

RUMSTEAK - Chorizo -

Wird aus dem Roastbeef geschnitten - der typische Fettrand gibt ihm sein herzhaften Geschmack.

FILESTEAK - Lomo -

Das zarteste Fleisch - ohne Fett, fein im Geschmack.



Wie mögen Sie Ihr Steak am liebsten?



english rare

innen roh

medium

innen rosa

well done

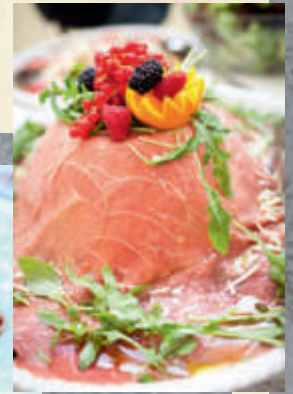
durchgebraten

Starter

Nero's Empfehlung

Starter Nr. 1 6,90 €

Knoblauch-Brot, Sour-Cream, Steaksoße ^{11, G, A, H}



Unsere Köstlichkeiten!

- | | | |
|----|--|-------------------|
| 3. | Gegrillte Tintenfischfilets
nach „Art des Hauses“ Baguette ^{N, A}
+ Bandnudeln | 13,90 €
5,50 € |
| 5. | Schafskäse im Töpfchen
Oliven, Kirschtomaten,
Peperoni, überbacken ^{6, G} | 12,90 € |
| 6. | Rindercarpaccio
vom Angus-Rind
Zitronensoße, Baguette, Butter ^{G, A} | 14,90 € |
| 7. | 6 Weinbergschnecken
à la Chef - gratiniert
feine Knoblauchsoße, Toast ^G | 10,90 € |
| 8. | Riesenkrebbe
„Mediterrane“
feine Knoblauchsoße, Kirschtomaten ^B
+ Bandnudeln | 14,50 €
5,50 € |

Salate

- | | | |
|------|--|---------|
| 13. | Bunte Salatplatte
grünem Salat, Tomaten, Gurken,
Rucola, Oliven, Thunfisch, Käse, Ei ^{G, C, 6} | 13,90 € |
| 14. | Bauernsalat
grünem Salat, Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni, Balkankäse ^G | 14,50 € |
| 15. | Hähnchenbruststreifen
à la Chefin
Kräutercreme-Toast ^{G, A} | 16,90 € |
| 116. | Salat à la Chef
marinierte Filetspitzen vom Rind,
Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurkenstreifen, feiner Joghurtdressing ^G | 18,50 € |

Suppen

- | | | |
|-----|-------------------------------------|--------|
| 9. | Ochsenschwanzsuppe
Sherry, Toast | 6,50 € |
| 10. | Tomatensuppe (picante)
Weißbrot | 6,50 € |



Steaks vom Angus - Beef vom Lavagrill

701. Bife de Cadera – Hüftsteak, 200 Gramm	14,90 €
702. Bife de Cadera – Hüftsteak, 300 Gramm	20,90 €
703. Bife de Corizzo – Rumpsteak, 200 Gramm	18,50 €
704. Bife de Corizzo – Rumpsteak, 300 Gramm	23,50 €
705. Bife de Lomo – Filetsteak, 200 Gramm	22,50 €
706. Bife de Lomo – Filetsteak, 300 Gramm	27,50 €
707. Mixed-Grill „Bueno“, 300 Gramm 100 g Hüftsteak, 100 g Rumpsteak, 100 g Filetsteak	25,50 €
1709. Entrecotesteak, 300 Gramm	26,50 €
1710. Entrecotesteak, 400 Gramm	32,50 €

– Steaks bis 800 Gramm bei uns erhältlich –

Attraktion des Hauses!

Liebe Gäste unsere Steaks werden auf
heissen Gussplatten serviert.

Bitte achten Sie auf den Gargrad!

Da das Steak immer noch etwas nachgart
und seine Fleisch-Aromen voll entwickelt.

Wir empfehlen die rare Zubereitung,
und es kommt so zu Ihnen.



Steak - Beilagen

501. Papa asada gebackene Kartoffel, Sauerrahm oder Butter	4,20 €	524. Süßkartoffel / Pommes ^{H, G}	4,50 €
502. Pommes frites	3,50 €	507. Mediterranes Gemüse	4,90 €
1502. Bratkartoffel Speck, Zwiebeln	3,90 €	511. Knoblauchbrot	4,50 €
503. Maiskolben	3,90 €	512. Gedünstete Zwiebeln	3,50 €
505. Kräuterbutter	1,50 €	523. Gemischter Salat vom Buffet einmal bezahlen, Salat essen soviel Sie möchten (nur in Verbindung mit einem Steak)	4,50 €
506. Sauce Bernaise	3,90 €	Unsere legendäre Steaksoße zum Mitnehmen	6,50 €

– wir reichen vorab Brot mit Steak Soße - jeder weiterer Brot mit Soße 3,50 € –

Chef's Spezialitäten



20. Kalbsrücken Steak Dijonnaise 28,50 €
Feine Senfsoße, Rösti, buntes Gemüse
Salat vom Buffet

21. Filetspieß „Mexiko“ 26,50 €
an Maissoße, Folienkartoffel,
Salat vom Buffet

710. Filetspieß „Madagaskar“ 26,50 €
„Pfeffercremesoße“
mit Kroketten, Pfeffersoße, Salat vom Buffet

711. Filetsteak & Meer 34,50 €
(200 Gramm Filet)
2 Riesengarnelen - Papa asada,
Salat vom Buffet

712. Filetsteak à la Chef ^{G. A} 32,50 €
an Gorgonzola-Sherry-Rahm,
Süßkartoffeln/Pommes frites, Salat vom Buffet

Platten für 2 Personen

49. Diplomaten-Platte 52,00 €
Rinderfilet an Pfeffercreme, Schweinelendchen Champignon-Rahm, Cordon Bleu mit Soße Bernaise, reich garniert, Butterreis, Rosmarin-Kartoffeln, Sour Cream Dip, mediterranes Gemüse, Salat vom Buffet

51. Chateaubriand (400 Gramm Filet) 64,00 €
Herzstück aus der Rinderlende - tranchiert - reich garniert, Rösti, gemischtes Gemüse, Kroketten, Soße Bernaise, Salat vom Buffet

Fischgerichte

57. Doradenfilet „Mediterrane“ 24,50 €
Rosmarinkartoffeln, Salat
vom Buffet, buntes Gemüse

55. Lachsfilet vom Grill 22,50 €
„à la Chefin“
Reis, Salat vom Buffet, Paprika,
Lauch Gemüse

63. Seeteufelfilet 26,50 €
„à la Chefin“
Butterreis, buntes Gemüse

61. 6 Riesenscampis 28,50 €
„Spezial“
auf Reis, Blattspinat, Salat vom Buffet
Scampis auf Wunsch geschält

59. Gemischte Fischplatte 62,00 €
für 2 Personen /alle Filet
nach „Art des Hauses“, reich garniert,
Doradenfilet, Tintenfisch, Lachs, 2 Scampis,
2 Seeteufelmedaillons, Blattspinat,
Reis, Kartoffeln, Salat vom Buffet

Internationale Spezialitäten

<p>32. Mexiko-Pfanne „Picante“ Rinderfiletspitzen in fruchtiger Kidney Bohnen-Mais-Soße, Papa Asada, Salat vom Buffet ^{G, H}</p> <p>33. Kalbsleber „Berliner Art“ feine Apfel-Spalten in Calvados Röstzwiebeln, Butterkartoffeln, Salat vom Buffet ^G</p> <p>35. Lammkoteletts „Casa Vieja“ Rosmarin-Kartoffeln, mediterranes Gemüse, Weichkäseraspel, Salat vom Buffet ^G</p> <p>37. Schweinelendchen „Champignon Creme“ Kroketten, Salat vom Buffet ^G</p> <p>38. Hähnchenbrust „Mediterrane“ Kirschtomaten, Pinienkern-Soße, Papa Asada, Salat vom Buffet ^{H, G}</p>	<p>19,50 €</p> <p>21,50 €</p> <p>22,50 €</p> <p>18,90 €</p> <p>19,50 €</p>	<p>42. Schweinefilet „Spezial“ gedünstete Zwiebeln, mit Weichkäse überzogen, Bratkartoffeln, Salat vom Buffet ^G</p> <p>43. Vegetarischer Teller „Toscana“ Auberginen, Zucchini, Paprika geschwenkt in pikanter Tomaten-Soße, Hirtenkäse paniert, kleine Folienkartoffeln, Salat vom Buffet ^{G, C, A}</p> <p>714. Schweinefilet „Berner Art“ an Rösti mit Käse überbacken, Gemüse-Bouquet, Soße Bernaise, Salat vom Buffet ^{G, C}</p> <p>320. Schweinefiletspitzen „Portugese“ bunte Paprikastreifen, Butterreis, Salat vom Buffet ^{G, C}</p>	<p>19,90 €</p> <p>18,90 €</p> <p>23,50 €</p> <p>18,50 €</p>
---	--	--	---

Deftiges vom Grill

<p>16. Saftiger Nackenspieß vom Grill Pommes frites, Sour Cream Dip, Salat vom Buffet ^G</p> <p>24. Hacksteak „Mexiko“ Jalapenos & Gouda überbacken, Süßkartoffel-Pommes frites, Salat vom Buffet ^G</p> <p>25. Gefülltes Hacksteak nach Hirtenart zerlassene Schafskäsesoße, Pommes frites, Salat vom Buffet ^G</p> <p>26. Kalbsleber mit Zwiebeln Bratkartoffeln, Salat vom Buffet ^G</p>	<p>17,50 €</p> <p>19,50 €</p> <p>17,50 €</p> <p>18,90 €</p>	<p>28. Bueno Spieße „picante“ Hackfleischröllchen Süßkartoffel-Pommes frites, Salat ^G</p> <p>30. Holzfäller Steak 300g Saftiges Nackensteak, Bratkartoffeln, Zwiebeln, Salat vom Buffet ^G</p> <p>34. Gourmet-Platte - für 1 Person 2 Personen Rumsteak, Nackenspieß, Hacksteak, Pommes frites, buntes Gemüse, Salat vom Buffet</p>	<p>17,50 €</p> <p>18,90 €</p> <p>19,50 €</p> <p>39,00 €</p>
---	---	--	---

Alle Preise in dieser Speisekarte gelten inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Speise- und Getränkearte:
1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = geschwefelt
6 = geschwärzt | 7 = mit Phosphat | 8 = mit Milcheiweiß | 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmittel
12 = enthält eine Phenylalaninquelle | 13 = gewachst | 14 = mit Taurin | 15 = mit Nitritpökelsalz

– Änderungen der Beilagen berechnen wir mit 2,50 € –

Unsere Schnitzelgerichte

vom Schweinerücken / Kalbsrücken 5,00€ Aufpreis

- | | |
|--|---|
| <p>40. Gorgonzola Schnitzel 18,50 €
Süßkartoffeln, Salat vom Buffet ^{C, G}</p> <p>44. Zwiebelschnitzel nach „Omas Art“ 16,50 €
deftigen Bratkartoffeln, Salat vom Buffet ^{C, G}</p> <p>45. Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €
Pommes frites, Salat vom Buffet ^{C, G}</p> <p>46. Schnitzel „Jäger Art“ 17,50 €
Kroketten, Salat vom Buffet ^{C, G}</p> | <p>47. Schnitzel Mediterrane 18,50 €
Pommes frites, Salat vom Buffet ^{C, G}</p> <p>48. Veganschnitzel à la Chefin 18,90 €
Süßkartoffeln, fruchtige Tomaten Soße,
buntes Gemüse</p> <p>1510. Cordon Bleu 19,50 €
in einer gerollten Form
Pfefferrahmsoße, Pommes frites,
Salat vom Buffet ^{C, G}</p> |
|--|---|

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|--|
| <p>70. Kindermenü „Asterix“ ^{G, C, A} 11,90 €
paniertes Schnitzel mit Pommes frites, 1 Glas Limonade,
& 1 kleines Eis am Stiel</p> <p>71. Kindermenü ^{G, C, A} 11,90 €
Spaghetti Bolognese, 1 Glas Limonade,
& 1 kleines Eis am Stiel</p> | |
|---|--|



Dessert

- | | |
|---|--|
| <p>801. Vanilleeis »Kirsch« 8,90 €
mit Bourbon-Vanille und flambierten Kirschen</p> <p>802. Vanilleeis »Schoko« 8,90 €
mit Bourbon-Vanille und heißer Schokoladensoße</p> <p>803. Vanilleeis »Himbeere« 8,90 €
mit Bourbon-Vanille und flambierten Himbeeren</p> <p>804. Gemischtes Eis 6,50 €</p> <p>805. Eiskaffee 6,50 €
mit Bourbon Vanilleeis und Schokoraspeln</p> <p>806. Eisschokolade 6,50 €
mit Schokoladeneis</p> <p>807. Pfannkuchen »Kirsch« 8,90 €
mit heißen Kirschen und Bourbon-Vanilleeis</p> <p>808. Pfannkuchen »Schoko« 8,90 €
mit heißer Schokoladensoße und Bourbon Vanilleeis</p> | |
|---|--|



Allergene-Legende

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milch/Michzucker (Laktose)
H = Schalenfrüchte (Nüsse) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesam | L = Sulfit/Schwefeldioxid | M = Lupine | N = Weichtiere

– Änderungen der Beilagen berechnen wir mit 2,50 € –