WWW.SOUTHERN-NEBRASKA.DE

GRILL HOUSE

ESTD 2020

SOUTHERN NEBRASKA®

AMERICAN BAR

FOOD & DRINKS

NUR FÜR DIE TERRASSE & BIERGARTEN

Für den Innenbereich gibt es eine erweiterte Speisekarte

SALADS

Alle Salate werden mit frischem Brot serviert! (A)

210 **Caprese Salad**
Tomaten, Mozzarella, Rucola, frischer Basilikum, Balsamico-Creme und Olivenöl (4, G, A, 2, 12) ..... 11,90 €

211 **Caesar's Salad mit Croutons**
Knackig frischer Romana-Salat mit gehobeltem Parmesan und klassischem Caesar-Dressing (1, A, C, D) ..... 12,80 €

212 - mit gegrillten Garnelen (6 Stück) (1, A, C, D, B) ..... 21,90 €
213 - mit gegrillter Hähnchenbrust (ca. 200 g.) (1, A, C, D) ..... 17,90 €
214 - mit gegrillten Roastbeef-Streifen (ca. 150 g.) (1, A, C, D) ..... 23,90 €

215 **Nebraska Farm Salad Veggie** VEGAN **NEW**
Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat, Wildkräutersalat, mit Walnüssen, Tomaten, Gurken und Honig-Balsamico-Dressing (4, 6, J, A, 2) ..... 17,90 €

216 **Lexington Salad**
Lachs & gebratene Garnelen auf Feldsalat, Wildkräutersalat, mit Granatapfelkernen, Walnüssen, Avocado, frische Feigen, Kirschtomaten und Sesam-Chili-Sauce (A, G, I, K, J, F, C) ..... 20,90 €

217 **Surf & Turf Salad**
Gegrillte Roastbeef-Streifen (ca. 100 g.), 3 Riesen-Garnelen auf Feldsalat, Wildkräutersalat, Pinienkerne, Passionfrüchte, Gurken, Kirschtomaten und Sesam-Chili-Sauce (2, 12, J, 4, 6) ..... 23,90 €

Dressing zur Wahl: Honig-Balsamico-Dressing, Caesar-Dressing, Joghurt-Dressing, Sesam-Chili-Sauce

APPETIZERS

220 **Nachos**
Frittierte Mais-Tortilla-Chips mit Salsa und Avocado-Dip (2, 4, A, 1, G) ..... 7,20 €

222 **Gambas**
8 große Gambas, nicht geschält, gebraten in Knoblauch-Öl (B, 4, J, 9, A) ..... 16,60 €

225 **Chicken Wings**
Knusprige Hähnchenflügel (8 Stück), serviert mit Sweet-Chili-Soße und Salatgarnitur (2, 1, G, J) ..... 12,90 €

BURGER

235 **Classic Beef Burger**
100% feinstes Rinderhack (180 g.), Cheddar Käse, Salatblatt, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, Homemade Sauce, serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen (1, 4, 6, A, G) ..... 13,90 €

236 **Friendly Double Burger**
Burger mit doppelt Beef, 100% feinstes Rinderhack (2 x 180 g.), Cheddar Käse, Coleslaw Salat, Tomaten, BBQ – Sauce serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen (1, 4, 6, A, G) ..... 16,90 €

237 **Farmer Bison Burger**
100% feinstes Bisonhack (220 g.), Cheddar Käse, Salatblatt, Tomaten, Gurken, gebratene Zwiebeln, Jalapeños, Homemade Sauce, serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen (1, 2, 3, 4, 6, A, G) ..... 17,90 €

238 **Blackened Chicken Burger**
Gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar Käse, Salatblatt, Tomaten, Gurken, serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen, dazu French-Fried Potatoes und Hausgemachter Sauce (1, 2, 3, 4, 6, A, G) ..... 13,90 €

239 **Nebraska Burger: original US Nebraska Burger**
100% feinstes Rinderhack (200 g.), mit zwei Garnelen, Cheddar Käse, Rucola, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, Homemade Sauce, serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen (A, B, G, 1, 4, 2, 6) ..... 17,90 €

248 **Dry Aged Burger** **NEW**
Dry Aged Burger mit Zwiebel-Himbeer Chutney, Salat, Tomaten und Essiggurken, serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen (2, 4, 6, G, A) ..... 16,90 €

249 **Veggie Burger** VEGAN
Vegetarischer Burger (130 g.), Karotten-Paprika-Mais-Blumenkohl, belegt mit Cheddar Käse, Homemade Sauce, frischen Zwiebeln, serviert in einem gerösteten Burger-Brötchen (2, 4, 6, G, A) ..... 16,10 €

CHOOSE YOUR OWN STYLE:

Cheese (1,4) ..... 0,80 €	French-Fries Potatoes ... 3,50 €	Curly Fries ..... 4,90 €
Bacon (2,3,6) ..... 2,90 €	Spicy Hot Wedges ..... 3,90 €	
Chili con Carne (4) ..... 2,90 €	Sweet-Potato Fries ..... 4,90 €	

THE MEXICAN'S FINEST

Enchiladas
Weizen-Tortillas gefüllt mit Käse und gebratenem Gemüse, überbacken mit Salsa Sauce und Cheddar Mozzarella Käse, dazu Mexikanischer Reis, Sour-Cream und Salatbouquet

240 - mit Hähnchenbrust (2, A, G, 4, 6) ..... 17,90 €
241 - mit Roastbeef (2, A, G, 4, 6) ..... 19,60 €
242 - mit Garnelen (2, A, G, B, 4, 6) ..... 18,90 €
243 - mit Roastbeef, Hähnchenbrust und Garnelen (2, A, G, B, 4, 6) ..... 18,80 €

245 **Quesadilla con Espinaci**
Weizen-Tortillas gefüllt mit Schafskäse und Spinat überbacken, dazu Mexikanischer Reis, Avocado-Dip, Jalapenos, Sour-Cream-Dip und Salatbouquet (4, 2, A, G, J, 6) ..... 14,90 €

250 **Fajita Vegetariana** VEGAN
mit frischem Gemüse, Avocadoscheiben, gegrillter Maiskolben, Champignons und Jungkartoffeln, Dips und Tortillass (4, 6, G, A, 2) ..... 18,60 €

253 **Fajita Buen Vista**
mit frischem Gemüse und geschnetzeltem Roastbeef, gegrillter Maiskolben, Dips und Tortillas (2, 4, 6, G, A) ..... 23,90 €

254 **Fajita Nevada**
mit frischem Gemüse und geschnetzelter Hähnchenbrust, dazu gegrillter Maiskolben, Dips und Tortillas (2, 4, 6, G, A) ..... 20,70 €

▶ Gegen einen Aufpreis von 2,40 € können Sie 3 weitere Tortillas bestellen.

STEAKS

AUF LAVASTEIN GEGRILLT

Zu allen Steaks reichen wir einen kleinen gemischten Salat (J), Homemade Steak Butter (G)
Selbstverständlich sind auch andere Steak-Größen erhältlich. Bitte wenden Sie sich an unser Personal

Roastbeef aus Nebraska

280 **250 g.** ..... 34,90 €
281 **300 g.** ..... 41,80 €
282 **350 g.** ..... 48,90 €

Rumpsteak aus Argentinien

Black Angus Steak

283 **250 g.** ..... 28,50 €
284 **300 g.** ..... 34,20 €
285 **350 g.** ..... 39,90 €

Side Orders (Sorry! - Nur als Beilage zu einem Hauptgericht)

French Fries Potatoes	3,50 €	Homemade Steak Butter (G)	2,20 €	Gegrilltes Gemüse	4,90 €
Spicy Hot Wedges (4)	3,90 €	Chimichuri	3,30 €	Gebr. Champignons	3,90 €
Baked Potato mit Sour-Cream (4, 6, G)	4,50 €	Mushroom-Sauce (G, J)	4,40 €	Gebr. Zwiebeln	3,50 €
Sweet Potato Fries (4)	4,90 €	Pfeffersoße (5, G)	2,90 €	Kleiner Mix Salat (J, G)	4,90 €
Cole Slaw Salad (G)	4,90 €	Gegrillter Maiskolben (G)	3,90 €		

NEBRASKA SPECIAL

261 **Southern BBQ Spareribs**
Texas Rips, ca. 400g, mit BBQ-Sauce, dazu Coleslaw Salad (4, J, G, 6) ..... 18,80 €

262 **Omaha Grill Skewer**
Grill-Kombination vom Hüftsteak und Hähnchenbrustfilet, knackiger Salat mit Joghurt Dressing, und Rosmarinsoße (4, J, A, G) ..... 22,90 €

264 **Lamb Chop**
Gegrillte Lammkoteletts, 4-5 Stück, ca. 380g., mit Pfeffersauce, Jungkartoffeln und Salatbeilage (4, J, G) ..... 27,80 €

265 **Aurora favorite Platter**
Drei Medaillons vom Hüftsteak (ca. 250 g.) auf Jungspinat, mit hausgemachter Soße (1, 4, G, J) ..... 23,90 €

266 **Crawford Country Platter**
Zartes Schweinefilet, Texas Ribs und Hüftsteak mit BBQ-Sauce (4, J, G) ..... 29,90 €

267 **Loin Ribs**
US-Chuck Short Ribs, ca. 400 g., mit BBQ-Sauce oder Homemade-Sauce ..... 38,90 €

DESSERTS

290 **Brownies**
Hausgemachter Schokoladenkuchen, garniert mit gehackten Walnüssen dazu Vanilleeis, Schokosoße und Sahne (A, C, G, 2, H) ..... 7,90 €

291 **Blondies**
Hausgemachter weißer Schokoladenkuchen mit Schokoladeneis, Karamellsoße und Sahne (A, C, G, 5) ..... 7,90 €

GETRÄNKE

NON ALCOHOLICS

Aqua Morelli (11, 6)	0,25 l	2,90 €
Purezza Medium	0,75 l	7,60 €
Purezza Still	0,75 l	7,60 €
fritz-kola (4, 7)	0,33 l	3,90 €
fritz-kola superzero (1, 5, 6, 10, 14)	0,33 l	3,90 €
fritz-limo orange (2, 3, 1)	0,33 l	3,90 €
fritz-limo zitrone (2, 3)	0,33 l	3,90 €
fritz-mischmasch (2, 3)	0,33 l	3,90 €
fritz-limo melone (2, 5)	0,33 l	4,40 €
fritz-limo apfel-kirsch-holunder (2, 5)	0,33 l	4,40 €
fritz-bio-traubensaftschorle (5)	0,33 l	4,40 €
fritz-bio-rhabarbersaftschorle (1, 10)	0,33 l	4,40 €
Goldberg		
- Bitter Lemon (5, 6, 2)	0,2 l	3,10 €
- Tonic Water (6, 3, 5)	0,2 l	3,10 €
- Japanese Yuzu Tonic (8, 6, 5)	0,2 l	3,40 €
- Ginger Ale (1, 2, 5, 6)	0,2 l	3,10 €
- Ginger Beer (5, 6, 2)	0,2 l	3,40 €
- Indian Hibiskus Tonic	0,2 l	3,40 €
- Pink Grapefruit (6, 3, 5)	0,2 l	3,40 €
Granini Schorlen Apfel, Kirsch, Rhabarber, Maracuja	0,33 l	4,90 €
Homemade Limo oder Eistee	0,4 l	4,90 €

BEER

Früh Kölsch vom Fass (9, A)	0,3 l	3,30 €
Früh alkoholfrei (A)	0,33 l	3,90 €
Früh Sport Fassbrause (A)	0,33 l	3,90 €
Bitburger Pils (9, A) vom Fass	0,3 l	3,60 €
Bitburger alkoholfrei (A)	0,33 l	3,90 €
Bitburger Radler alkoholfrei (A)	0,33 l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier (9, A) vom Fass	0,3 l	4,40 €
Benediktiner Weizen, hell (9, A)	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Weizen, alkoholfrei (9, A)	0,5 l	4,90 €
Eifelbräu Landbier (9, A)	0,5 l	4,90 €

BOTTLED BEER

Schreckenskammer-Kölsch (9, A)	0,33 l	4,90 €
Eifelbräu Landbier (9, A)	0,33 l	4,90 €
Corona, Heineken, Miller, San Miguel, Salitos Tequila, Salitos, Salitos Ice (9, A)	je 0,33 l	4,90 €
Crew Republic JACKPOT HAZY IPA ALC. 5,0% VOL	0,33 l	5,90 €
Crew Republic DRUNKEN SAILOR INDIA PALE ALE ALC. 6,4% VOL	0,33 l	5,90 €

COCKTAILS

Caipirinha (5, 9, 6) *herb*
Limetten, Cachaça, Rohrzucker ..... 9,90 €

Mojito (1, 5, 9, 11, 6) *herb*
Havana Club 3y, frische Limetten, Rohrzucker, frische Minze, Soda ..... 9,90 €

Cuba libre (1, 5, 9, 11, 6) *herb*
Havana Club 3y, Limette, Cola ..... 9,90 €

Sex on the Beach (1, 5, 6, 9, 2) *fruchtig/leicht süß*
Pfirsich-Likör, Wodka, Zitronensaft, Maracujanektar, Orangensaft, Grenadine ..... 10,90 €

Tequila Sunrise (1, 5, 9, 6, 2) *fruchtig/süß-herb*
Tequila, Zitronensaft, Grenadine, O-Saft ..... 9,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema Fruit (1, 2, 5, 6) *herb/fruchtig*
Limetten, Rohrzucker, Maracujanektar, Limettensaft, Ginger Ale ..... 7,90 €

Mango Punsch (2, 5, 1, 3, 4) *fruchtig*
Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft, Limettensaft, Grenadine ..... 7,90 €

KAFFEE & TEE

Espresso (10)	2,40 €
Hafermilch	4,80 €
Kaffee (10)	2,60 €
Cappuccino (10, G)	3,10 €
Milchkaffee (10, G)	3,50 €
Latte Macchiato (10, G)	3,90 €

Alle Heißgetränke mit Hafermilch 0,50 € extra

Glas KEO Tee

Darjeeling First-Flush, Earl Grey (4), Grüner Tee, Insel der Sinne (4), Kamille, Waldbeere, Pfefferminze, Erdbeer-Zitronengras (5, 4), Rooibos Vanille (4), Polarnacht (4, 6) ..... 3,30 €

PRICKELNDES

Aperol Spritz (9) ..... 0,2 l ..... 6,90 €

Lillet nach Wahl
Lillet Berry (1, 9), Lillet Vive (1, 3, 5, 6, 8, 9), Lillet Blanc Glacons ..... 0,2 l ..... 6,90 €

Rammazotti Rosato (1) **nach Wahl**
Rosato Bella (1, 9), Rosato Mio (1, 9), Rosato Duo (1, 9, 3, 5, 6, 8) ..... 0,2 l ..... 6,90 €

Hugo (1, 9)
Soda, Prosecco, frische Minze, Holundersirup, frische Limetten ..... 0,2 l ..... 6,90 €

Ausgesuchte Weine und Champagner finden Sie in unserer gesonderten Weinkarte

1. Lebensmittelzusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3.mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. mit Süßungsmittel, 6. Säurungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. chininhaltig, 9. alkoholhaltig. 10. coffeinhaltig, 11. geschwefelt, 12. geschwärzt, 13. gewachst, 14. enthält eine Phenylalaninquelle, 15. genetisch verändert, 16. kohlensäurehaltig, 17. Sulfite

2. Allergenkennzeichnung: A: Glutenhaltiges Getreide, (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch incl. Milchzucker, H: Schalenfrüchte, Nüsse, (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-/Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queeslandnüsse), I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Schwefeldioxyd, Sulfite über 10 mg/kg oder Liter, M: Lupinen, N: Weichtiere
Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

Design & Herstellung: NEXSIGN - Werbeagentur · www.nexsign.de · Webdesign · Grafik Design · Logo Design · Druckerzeugnisse