

SALATE

- 9 EISBERGSALAT**
Knackig und frisch. Wir empfehlen dazu American Dressing.
- 10 TOMATENSALAT**
Sonnengereifte Tomaten mit milden Salatzwiebeln und Essig-Öl-Dressing mit vielen Kräutern.
- 11 SALAT GEMISCHT**
Immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt. Eine abwechslungsreiche Komposition der besten Salatarten aus vielen Ländern.

- 12 ROMANISCHER SALAT**
Ein großer Teller bunter Salate mit Thunfisch und Ei, Zwiebelringen, Tomaten und Romana Dressing, dazu Redox-Brot¹.

- 14 SALAT „AMERIKANISCHE ART“⁴**
Eine abwechslungsreiche Salatkomposition mit gegrillter 150g Putenbrust und Redox-Brot¹.

REDOX-DRESSINGS

AMERICAN
Cremig-mild, aus Joghurt, wertvollem Pflanzenöl und aromatischen Tomaten. Raffiniert gewürzt mit Kräutern und einem Schuss Rotwein.

ROMANA
Aus feinem Brantweinessig und vielen Kräutern. Wie in Italien.

FRENCH
Softig-leicht, aus Eigelb und Sonnenblumenöl, mit Gartenkräutern, Gewürzen und dem typischfeinen Knoblauch-Aroma. Pikant.

REDOX BURGER

BACON BURGER
Beef Patty⁴ mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, Käse^{1,8}, Speck und BBQ³-Sauce
180g

CLASSIC BURGER
Beef Patty⁴ mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken und Burger Dressing^{2,3,4}
180g

CHEESE BURGER
Beef Patty⁴ mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Käse^{1,8} und Tomatenketchup³
180g

Alle Burger werden serviert mit Pommes frites



DIE ZARTEN, SAFTIGEN REDOX-STEAKS

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen
englisch – medium – durch

1 SUPER REDOX-STEAK⁴

Ein mächtiges Stück aus dem Rücken.
Ohne Fett.
230 g

2 PFEFFER-STEAK⁴

Ein Stück aus dem Rinderfilet, völlig fettfrei mit Pfeffer-Rahmsauce^{1,3,4}.
200 g

3 RUMP-STEAK⁴

Kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.
180 g
250 g

4 FILET-STEAK⁴

Das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.
180 g
250 g – ein Luxusstück für Genießer –

5 RIB-EYE-STEAK (ENTRECÔTE)⁴

Mit etwas Fett marmoriert, deshalb besonders zart und saftig.
250 g
300 g

6 HUFT-STEAK⁴

Aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.
180 g
250 g

SAUCEN:

Pfeffer-Rahmsauce^{1,3,4}, Champignon-Rahmsauce^{1,3,4}, Mexico-Sauce², Sauce-Bernaïse^{2,3,4}, Sauce-Hollandaise^{2,4}



BEST STEAKS FOR EVERY DAY

IM STEAKPREIS EINGESCHLOSSEN:

Baked Potato oder Pommes frites, Steaksauce^{2,4}, Kräutercreme^{1,4} und knuspriges Redox-Brot¹.

Mit den angegebenen Gewichten legen wir für Sie die Steaks auf den Grill.



KLEINE SPEZIALITÄTEN

32 LACHSSTEAK VOM GRILL⁴

dazu Baked Potato mit Sour-Cream⁴, Kräuterbutter^{1,4}, und Redox-Brot¹.

33 GEMÜSEPFANNE^{1,4}

mit Broccoli, Mais, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Kräutern und Käse¹ überbacken, dazu Redox-Brot¹.

34 GEMÜSE-FLEISCH-PFANNE^{1,4}

Frisches Gemüse, gebraten mit Rindfleisch und Redox-Brot¹.

35 ZARTES PUTENBRUST-STEAK⁴

dazu Baked Potato mit Sour-Cream⁴, Kräuterbutter^{1,4}, und Redox-Brot¹.
200 g

36 REDOX-STEAK-SPIESS⁴

Saftiges Steakfleisch in Würfel geschnitten, mit etwas Speck^{2,3} gegrillt; dazu Patna-Reis^{1,4}, eine pikante Mexiko-Sauce² und Redox-Brot¹.
220 g

37 LAMM-FILET⁴

Köstlich zartes Filet am Spieß gegrillt, mit Kräuterbutter^{1,4}, Prinzessbohnen^{1,4} und Redox-Brot¹.
200 g

38 BEEF BARBEQUE⁴

Frisch gehacktes Rindfleisch, sehr fettarm. Saftig gegrillt, dazu Pommes frites, eine pikante Sauce² und Redox-Brot¹.
200 g

39 GRATINIERTES PUTENSTEAK⁴

Gegrilltes Puten-Steak, mit Rahmchampignons^{1,3,4} überzogen und mit Käse¹ überbacken, dazu Redox-Brot¹.
200 g

40 GRILLTELLER⁴

Magere Rind-, Lamm- und Puten-Medaillons, saftig gegrillt, mit Baked Potato⁴, Kräuterbutter^{1,4} und Redox-Brot¹.
220 g

41 RINDERFILET „MIGNON“⁴

Die zarte Spitze der Rinder-Filets, umwickelt mit mageren Speckstreifen^{2,3}, dazu Baked Potato mit Sour-Cream⁴, Kräuterbutter^{1,4}, und Redox-Brot¹.
200 g

BEILAGEN

42 BAKED POTATO
gebackene Kartoffel mit Sour-Cream⁴

43 POMMES FRITES
knusprig, goldgelb gebacken

44 CHAMPIGNON-ZWIEBELGEMÜSE^{1,4}
ernte frisch gebraten

45 BRATKARTOFFELN^{1,4}
mit kleinen Würfeln magerem Speck^{2,3}, Zwiebeln, deftig gebraten und reichlich

47 KALIFORNISCHER MAIS^{1,4}
richtig schmackhaft

48 PRINZESS-BOHNEN^{1,4}

50 PATNA-REIS^{1,4}
mit pikanter Gemüsesauce²

51 BROCCOLI^{1,4}
mit Sauce Bernaise^{2,3,4}

52 BLATTSPINAT^{1,4}

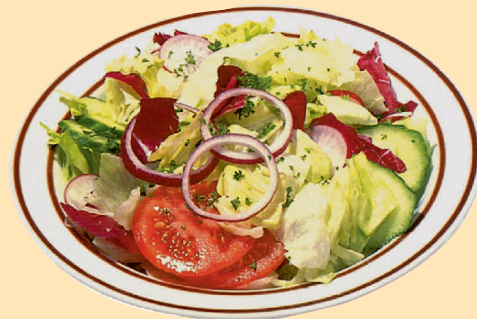
53 REDOX-BROT¹

54 SOUR-CREAM⁴
Portion

55 DRESSING
Portion

56 KRÄUTERBUTTER^{1,4}
Portion

57 STEAKSAUCE^{2,4}
Portion



SUPPEN

19 REDOX-SUPPE^{1,4}
Kräftige Bouillon mit Fleisch und Gemüseeinlage

20 GULASCH-SUPPE^{1,4}
Richtig ungarisch, mit viel Fleisch

21 ZWIEBELSUPPE „PROVENCE“^{1,4}
Mit Weißwein und typischen Kräutern der Provence verfeinert und mit würzigem Käse¹ überbacken

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

27 HOLLÄNDISCHE MATJES^{2,3}
Zart-mildes Matjesfilet auf Hausfrauensauce^{2,3,4,9}. Garniert mit Zwiebelringen; dazu kerniges Schwarzbrot

28 GEBACKENER CAMEMBERT
mit Preiselbeeren, dazu Röstbrot¹ und Krautsalat^{1,3}

