




DRAGANS
STEAK HOUSE

MENU



Höchste Qualität als Passion

A man with short, light-colored hair and a slight smile, wearing a dark, long-sleeved button-down shirt. The shirt has a gold signature on the lower left side. He is standing with his hands in his pockets against a dark background.

Tradition und feinstes Fleisch in einladendem Ambiente.
Wir sind seit Jahren der Garant für beste Steaks aus aller Welt.
Nur ausgesuchte Zutaten ermöglichen Genuss auf höchstem Niveau
und somit steht bei uns die Qualität immer an erster Stelle.

Schmecken Sie unsere Leidenschaft, genießen Sie unseren Service
und erleben Sie Steak-Genuss den Sie lieben werden.

„Es gibt nur ein Original: Das Original!“

STARTERS

Cold

Carpaccio

Feinstes, hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, garniert mit Rucola, Grana Padano, edlem Balsamico^{3,5} & Baguette

12,00

Pickled Peppers

Eingelegte Paprika in Knoblauchöl & Baguette

6,00

Hot

Backed Feta Cheese

mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven in Knoblauch-Olivenöl & Baguette

8,00

Grilled Mushrooms (*Champignons vom Grill*)

in Knoblauch-Riesling-Cremesauce & Baguette

9,00

Scampi

serviert auf einer pikanten Knoblauch-Olivensauce & Baguette

Ein wahrer Genuss für Feinschmecker

11,00

HOMEMADE SOUPS & SALADS

Bull Soup (*Rindfleisch-Suppe*)

Pikant

5,00

Tomato Soup

Cremig fruchtige Suppe mit Sahnehäubchen

5,00

Side Salad (*Beilagen Salat*)

Knackiger Blattsalat, Rucola, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, edler Balsamico^{3,5} und Essig / Öl

5,00

Feta Cheese Salad

mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, geriebenem Feta Käse & Essig / Öl

8,00

Tomato Salad

mit roten Zwiebeln und Essig / Öl

5,00



US PRIME-BEEF

Auf den unendlichen Steppen und Weiden im US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch dazu kommt von den kraftstrotzenden Angus-Rindern aus dem mittleren Westen – ausgesucht von den Profis der Greater Omaha Packers Company.

Im „Buffalo Country“ hat die Rindermast auch deshalb eine lange Tradition (seit dem 19. Jahrhundert), weil hier auch genügend große Mengen Futtermais angebaut werden. Dem Mais verdankt das Fleisch des Nebraska Beef seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack.

PRIME BEEF - PRIME TASTE

Filetsteak / Tender Loin

Das zarteste und begehrteste Fleischstück. Das Filet liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird – daher besonder feinfaserig und mager. Das vielleicht beste Filet der Welt.

Für den Liebhaber edelsten Fleisches!

US Prime Tenderloin (*Filet Centerpiece*)

Best quality you can get!

<i>Regular cut</i> ca. 220gr.	39,00
<i>Gentlemen's cut</i> ca. 320gr.	49,00
<i>Presidential cut</i> ca. 520gr.	69,00

US Prime Ribeye (*Entrecôte*)

Die feinen Fettäderchen des Ribeyes machen das Fleisch saftig und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis

<i>Regular cut</i> ca. 400gr.	41,00
<i>Presidential cut</i> ca. 600gr.	61,00

US Prime Strip Loin (*Rumpsteak*)

Original US Beef Strip Loin. Das Rumpsteak mit dem begehrten Fettrand und einer feinen Marmorierung des Fleisches

<i>Regular cut</i> ca. 400gr.	39,00
<i>Presidential cut</i> ca. 600gr.	59,00

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter.
Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand
der Steaks vor dem Grillen.



NEW ZEALAND - BEEF

Lord Of The Beef

Herford und Angus Rinder werden in New Zealand ganzjährig auf großen Weiden gehalten. Die meisten Rinder werden von Züchtern mit nichts als saftigem Gras gefüttert (bekannt als: "All gras" Fütterung).

Durch diese Art der Haltung und Fütterung wird das Fleisch besonders zart und kräftig im Geschmack. 100% frei von Wachstumshormonen und Antibiotika.

Charakteristisch für neuseeländisches Beef ist zartes, saftiges Fleisch, lange Reifezeit (bis zu 12 Wochen bei Seetransport), eine feine Marmorierung und ein geringer Anteil an gesättigten Fettsäuren.

New Zealand Tenderloin (*Filet Centerpiece*)

Premium Filet mit feiner Fettmarmorierung

Enjoy life every day!

<i>Regular cut</i> ca. 250gr.	29,00
<i>Gentlemen´s cut</i> ca. 350gr.	39,00
<i>Presidential cut</i> ca. 500gr.	54,00

New Zealand Strip Loim (*Rumpsteak*)

Kräftiger Geschmack, mit Fettrand

<i>Regular cut</i> ca. 300gr.	25,00
<i>Presidential cut</i> ca. 500gr.	41,00

New Zealand Surf´n Turf

New Zealand Filet Steak (ca. 250gr.). Das zarteste und kostbarste Stück von der Rinderlende mit gebratenen Black Tiger Scampis in einer Knoblauch-Zitronensauce

<i>Regular cut</i> ca. 250gr.	34,00
<i>Je weitere</i> 100gr.	10,00

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter.
Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.



SPECIAL BEEF CUTS

US Flank Steak (*Bavette De Flanchet*)

Das Flank Steak, oder auch Bavette De Flanchet genannt, wird aus dem Rinderbauchlappen geschnitten. Dieses Stück zeichnet sich durch einzigartig intensiven Geschmack aus. *Von uns kurz angebraten & tranchiert*

<i>Regular cut</i> ca. 400gr.	36,00
<i>Für 2 Personen</i> ca. 800gr.	68,00

US Tri-Tip Steak (*Bürgermeisterstück*)

Dieses feine Stück war damals so beliebt, dass der Fleischer es für seine besten Kunden zur Seite legte (Pfarrer & Bürgermeister). Leicht marmoriert sorgt dieses Beef für wahren Genuss. Das kurzfasrige Fleisch stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. *Wird von uns kurz angebraten & tranchiert*

<i>Regular cut</i> ca. 400gr.	34,00
<i>Für 2 Personen</i> ca. 800gr.	64,00

US Cowboy Steak - *Das Männersteak*

Es ist groß, es ist mächtig, es ist etwas Besonderes. Aus der Mitte der hohen Rippe geschnitten. Es handelt sich um ein Prime Rib-Eye Steak mit kleineren Knochen. Auch bekannt als Delmonico Steak, Tomahawk, Entrecôte (French) oder Scotch Filet (Australia)

Mit Fettkern aus drei typischen Muskelsträngen und einer perfekten Marmorierung

ca. 700gr. - 1.200gr.	
<i>Je 100gr.</i>	9,00

US T-Bone Steak

Der Klassiker unter den "Großen" mit kernig-kräftigem Geschmack und typischem T-Knochen aus flachem Roastbeef geschnitten

ca. 500gr. - 800gr.	
<i>Je 100gr.</i>	9,00

Alle Steaks servieren wir mit Kräuterbutter.
Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.



WAGYU - BEEF

Das Original

Das Fleisch der Kaiser und Kenner.
Wagyu heisst Rind (Gyu) aus Japan (Wa).

Perfektes Cuvèe

David Warmoll kreuzte in den 90er Jahren Black Angus Kühe mit preisgekrönten Wagyu Bullen der Rasse Tajima aus der japanischen Präfektur Hyogo, deren Hauptstadt Kobe das Zentrum der japanischen Kobe Beef Kultur ist. Auf der anderen Seite ist das Gebiet New South Wales in Australien mit seinem milden Klima ideal für die Rinderzucht.

Tenderloin "Kobe Style" (*Filetsteak*)

Jack's Creek Platinum **MS9+** (Marmorierung Stufe 9+)

Diese Exklusivität wird nur in einer Handvoll Restaurants in ganz Europa angeboten.

Kaviar unter den Steaks - Ultimatives Gourmetfleisch

Enjoy life to the fullest!

Regular cut ca. 200gr.

89,00

Strip Loin "Kobe Style" (*Rumpsteak*)

Das Steak aus dem Wagyu Roastbeef **MS9+** von der Jack's Creek Farm wurde am 15.10.2015 im Londoner Hyde Park von 2 Jurys unter 70 Einsendungen aus der ganzen Welt zum weltbesten Steak gewählt. Sehr stark marmoriert mit dem besonders weichen Wagyu-Fettrand.

2016 zum zweiten Mal in Folge Sieger der World Steak Challenge!

Regular cut ca. 300gr.

79,00

Wagyu Beef servieren wir mit Kräuterbutter und Grillgemüse.
Andere Beilagen und Saucen bitte nach Wunsch bestellen.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Steaks vor dem Grillen.



AND EVEN MORE

Dream Team

Kleines Prime Filet Mignon, super zart & saftig, (ca. 150gr.)
& American Tri-Tip (ca. 200gr.) mit gebratenen Scampi in einer
Knoblauch-Olivensauce. Serviert mit Grillgemüse 41,00

Enjoy Life To The Fullest!!!

Filled Tenderloin

Gefülltes Rinderfilet mit Käse & Schinken, dazu Homemade
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln 29,00

The Western Meat Skewer *(Fleischspieß)*

Feine Medaillons aus der Filetspitze, dem schmalen Teil des
Rinderfilets, gegrillt am Spieß mit Paprika und Zwiebeln.
Serviert mit Baked Potatoe & Sour Cream

Ladies cut ca. 250gr. 27,00
Gentlemen's cut ca. 350gr. 37,00

Black & White

Rumpsteak (ca. 250gr.) mit saftigem Fettrand, garniert mit Sauce
Bernaise und Pfeffersauce. Serviert mit Homemade Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln 26,00

Chicken Thigh Steak

Saftiges Hähnchen Steak (ca. 300gr.) Gegrillt nach mediterraner Art
(mit Haut). Serviert mit Grillgemüse 17,00

Texas Beef

Rumpsteak (ca. 250gr.) mit gerösteten Zwiebeln und Käse
überbacken. Serviert mit Rösti 29,00

Wagyu-Picanha

Perfekte Marmorierung, mit Fettrand, intensiv im Geschmack.
Für Kenner und Gourmets
Serviert mit Grillgemüse

Ladies cut ca. 250gr. 36,00
Gentlemen's cut ca. 350gr. 46,00



BEEF CUTS

1. Entrecôte / Ribeye

Das Ribeye ist ein Stück aus dem vorderen Rücken und auch bekannt als Entrecôte. Zu den typischen Eigenschaften gehört das ausgeprägte Fettagge und drei bis vier Muskelstränge, aus denen sich dieses Stück zusammensetzt.

Ein Genuss für Kenner!

2. Rumpsteak / Roastbeef / Strip Loin

Das Strip Loin stammt aus dem hinteren Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef, Rumpsteak. Man erkennt das Stück am deutlich sichtbaren Fettrand, der für den tollen Geschmack und die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist.

3. Flank Steak / Bavette De Flanchet

Das Flank Steak, oder auch Bavette De Flanchet genannt, wird aus dem Rinderbauchlappen geschnitten. Dieses Stück zeichnet sich durch einzigartig intensiven Geschmack aus.

Wird von uns kurz angebraten und tranchiert!

4. Filetsteak / Tender Loin

Das zarteste und begehrteste Fleischstück. Das Filet liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird – daher besonder feinfaserig und mager.

Für den Liebhaber edelsten Fleisches!

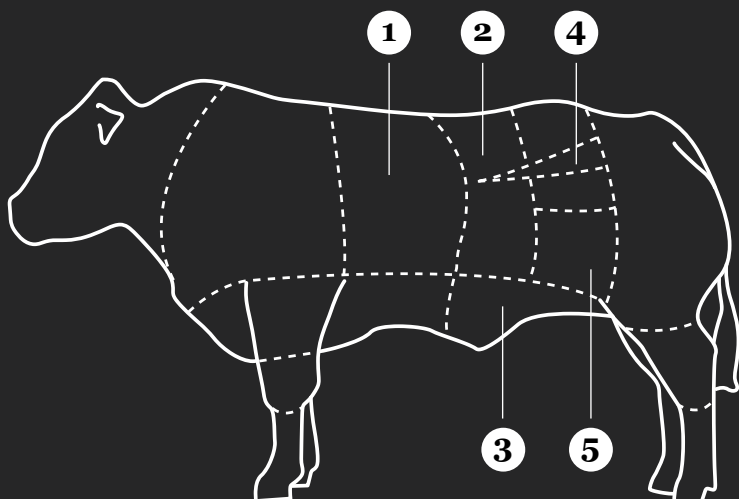
5. American Tri-Tip Steak

Dieses feine Stück war damals so beliebt, dass der Fleischer es für seine besten Kunden zur Seite legte (Pfarrer & Bürgermeister).

Leicht marmoriert sorgt dieses Beef für wahren Genuss.

Das kurzfasrige Fleisch stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel.

Wird von uns kurz angebraten & tranchiert!



SIDE ORDERS

Kroketten	4,00	Prinzessbohnen mit Knoblauch, Speck und Zwiebeln in Sahneseauce ⁴	5,00
Steakhouse Fries	4,00	Grillgemüse	5,00
Baked Potatoe mit Sour Cream	4,00	Röstzwiebeln	4,00
Homemade Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,00	Frische Champignons mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch	5,00
Potato Wedges mit Sour Cream	5,00	Blattspinat mit Knoblauch und Sahne ⁴	4,00
Knoblauch- baguette Ein Klassiker als Vorspeise oder Beilage	2,50	Pickled Peppers Eingelegte Paprika in Knoblauchöl	6,00
Side Salad <i>(Beilagen Salat)</i> Knackiger Blattsalat, Rucola, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, edler Balsamico ^{3,5} und Essig / Öl	5,00	Feta Cheese Salad mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, geriebenem Feta Käse & Essig / Öl	8,00
Tomato Salad mit roten Zwiebeln und Essig / Öl	5,00		

SAUCES

Pfeffersauce ^{5,6} nach eigener Hausrezeptur	3,00	Mayonaise	1,00
Knoblauchsauce ⁴	3,00	Ketchup ^{3,9}	1,00
Sour Cream	3,00	Steakhouse Sauce (kalt)	3,00
Sauce Bernaise ⁵	3,00	Kräuterbutter	2,00



DRAGANS BURGER WORLD

Der klassische Burger, nach guter amerikanischer Tradition und allen Regeln der Kunst zubereitet, ist rund um die Welt an Beliebtheit nicht zu übertreffen. Denn nur die besten Zutaten werden verwendet.

Giant Burger

Pikanter Rindfleisch-Burger mit gerösteten Zwiebeln, kross gegrilltem Bacon, dazu knackige Salatblätter, saftige Tomaten, Gewürzgurken, Steakhouse Sauce & Steakhouse Fries

19,00

Red Devil Cheeseburger

Deftiger Rindfleisch-Burger mit Cheddar Cheese ¹ überbacken, dazu rote Zwiebeln, knackige Salatblätter, saftige Tomaten mit edlem Balsamico ^{3,5}, feurigen Jalapenos, Gewürzgurken ¹, Steakhouse Sauce & Steakhouse Fries

20,00

Dragan's Burger

Saftiger Rindfleisch-Burger mit gerösteten Zwiebeln, Cheddar Cheese, kross gegrilltem Bacon, Burger Sauce & Baked Potatoe mit Sour Cream

19,00

Veggie Burger

Mit Fetakäse und Spinat, überbacken mit Edamerkäse ¹, dazu Rucola, edler Balsamico ^{3,5}, Grana Padano & Steakhouse Fries

15,00

Unsere Beef Burger sind zu 100% aus Rindfleisch und werden alle in XL Größe, ca. 350g, serviert.



DESSERT CARD

Soufflé Black & White

Dunkles Schokoladensoufflé mit einem flüssigen weißen Schokoladenkern

6,00

American Cheesecake

"New York Style" Käsekuchen mit Erdbeersauce und Sahne

7,00

Ben & Jerry's Ice Cream

USA - Vermont. Verschiedene Geschmacksrichtungen

Enjoyment Experience Extra Class

5,00

Coconut Ice Cream

6,00

Lemon Ice Cream

6,00

HOT DRINKS

Espresso ¹¹	2,50
Kaffee Creme ¹¹	2,50
Cappuccino mit Milch ¹¹	3,00
Espresso Doppio ¹¹	3,50
Latte Macchiato ¹¹	3,50
Espresso Macchiato ¹¹	3,50
Bradley's Tea	3,50



D R I N K S
M E N U



SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1, 11}	0,3 l	3,00
Coca Cola Light ^{1, 11}	0,3 l	3,00
Fanta ^{1, 11}	0,3 l	3,00
Sprite ^{1, 11}	0,3 l	3,00
Johannisbeer Schorle ²	0,3 l	3,00
Apfel Schorle ²	0,3 l	3,00
Aqua Morelli	0,25 l	2,50
Aqua Morelli	0,75 l	7,00
Aqua Morelli Still	0,25 l	2,50
Aqua Morelli Still	0,75 l	7,00
Orangensaft	0,2 l	3,00
Johannisbeersaft	0,2 l	3,00
Goldberg Bitter Lemon ¹²	0,2 l	3,00
Goldberg Ginger Ale ^{11, 12}	0,2 l	3,00
Goldberg Tonic Water ¹²	0,2 l	3,00
Feel Good ICE TEA		
Peach	0,375 l	4,50
Lemon	0,375 l	4,50
Effect (Energy Drink)	0,2 l	4,00



WHITE WINE

Grauer Burgunder ¹⁰	0,10 l	3,50
	0,20 l	6,00
	0,75 l	22,00

Eine alte Sorte von Trauben, die in Deutschland einheimisch ist. Hochwertiger trockener Weißwein, mit herrlich fruchtigen Aromen nach Trockenobst, Rosinen und Birnen mit einem leicht fleischigen Abgang am Gaumen.

Sauvignon Blanc ¹⁰	0,10 l	3,50
	0,20 l	6,00
	0,75 l	22,00

Mit seiner gelbgrünen kristallklaren Farbe hat er einen harmonischen und vollen Geschmack, ist diskret fruchtig und blumig, süffig mit milder Säure. Die Opulenz und Frische der Aromen von Basilikum, Hollunder und Apfel schafft eine melodische Ouvertüre und kündigt dadurch etwas Besonderes, Prächtiges und Attraktives an.

Chardonnay ¹⁰	0,10 l	3,50
	0,20 l	6,00
	0,75 l	22,00

Genießer lieben Chardonnay-Weine für ihre milde Art, ihren oft fülligen Körper und ihre Aromen, die an Früchte wie Pfirsiche erinnern.

Lugana (Bondoni) ¹⁰	0,10 l	4,50
	0,20 l	8,00
	0,75 l	28,00

Der Duft erinnert an grüne Äpfel und Bananen, wenn sie reif sind. Sein Geschmack ist weich, frisch und harmonisch. Nach etwas Entwicklung verstärken sich die mineralischen Noten und eine Struktur mit Aromen von Honig und kandierten Früchten.

Grüner Veltiner ¹⁰	0,10 l	4,50
	0,20 l	8,00
	0,75 l	28,00

In der Nase sind leichte Apfelnuancen wahrnehmbar. Am Gaumen schön saftig und vollmundig, mit viel Frucht, feinen Würzen und zarten mineralischen Noten.

AND MANY MORE



RED WINE

Rosso Schiraz (Villa Antica) ¹⁰	0,10 l	3,50
	0,20 l	6,00
	0,75 l	22,00

Schiraz zeigt sich in der Farbe rubinrot. Im Bukett sehr harmonisch und ausgewogen, nach Waldbeeren und Amarenakirschen duftend. Am Gaumen wirkt er geschmeidig und samtig.

Primitivo ¹⁰	0,10 l	4,50
The ultimate Taste Experience!	0,20 l	8,00
	0,75 l	28,00

Ein edler trockener Rotwein vollmundig und harmonisch mit einer tiefen rubinroten Farbe und einem intensiven Aroma nach dunklen, reifen Früchten. Üppig, körperlich, komplex. Ein Genuss für harte Jungs und starke Mädels. Einfach göttlich!

Syrah-Malbec ¹⁰	0,10 l	3,50
	0,20 l	6,00
	0,75 l	22,00

Ein vollmundiger dunkler Rotwein mit delikaten Fruchtaromen, die an reife Pflaumen und Kirschen erinnern. Am Gaumen dicht und warm mit kräftiger Struktur passt er perfekt zu dunklem Fleisch.

Cabarnet Sauvignon & Merlot ¹⁰	0,10 l	3,50
	0,20 l	6,00
	0,75 l	22,00

Ein prachtvoller eleganter rubinroter Wein. In seinem intensiven Bouquet kann man Aromen von roten Beeren und Kirschen sowie Anklänge von mediterranen Gewürzen und Kräutern wahrnehmen. Das Leben ist zu kurz, um irgendwann guten Wein zu trinken. Lebe jetzt und heute.

Malbec ¹⁰	0,10 l	4,50
	0,20 l	8,00
	0,75 l	28,00

Der schwungvolle Rotwein offenbart der Nase Noten von frischen Brombeeren, saftigen Pflaumen sowie zartschmelzender Milkschokolade. Exzellent abgerundeter Charakter.

AND MANY MORE



BEER

PERFEKT ZUM STEAK DRAGANS STEAKHOUSE BIER

Unser Dragans Steakhouse Bier ist ein Lagerbier nach typisch bayrischer Brauart mit goldgelber Farbe, einer angenehmen Malzsüße und weniger Herbe.

Alkoholgehalt vol.: 5,0%

Dragans Steakhouse Bier	0,3 l	3,00
-------------------------	-------	------

König Pilsener	0,3 l	3,00
----------------	-------	------

König Pilsener	0,4 l	3,50
----------------	-------	------

Th. König | Zwickl

Edle Aromahopfensorte, spezielle Caramelmalze und eine lange, kühle Reifung machen unser bernsteinfarbenes Zwickl zu einer feinmilden, naturbelassenen Bierspezialität

	0,3 l	3,00
--	-------	------

Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,00
------------------------	-------	------

Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33 l	3,00
----------------------------	--------	------

Bitburger 0,0% alkoholfrei Radler	0,33 l	3,00
-----------------------------------	--------	------

Benediktiner Weizen naturtrüb	0,5 l	4,00
-------------------------------	-------	------

Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,00
---------------------------------	-------	------

Guinness Extra Stout	0,33 l	4,00
----------------------	--------	------



SPIRITS

Williams Birne	2 cl	4,00
Grappa Riserva	2 cl	4,50
Ramazotti ¹	2 cl	3,00
Linie-Aquavit	2 cl	4,00
Dörlemann's Schoko-Pralinen Likör (35%) ¹	2 cl	3,00
Dörlemann's Flammender Orangenlikör (45%) ¹	2 cl	4,00

BRANDY

Remy Martin	2 cl	5,50
Hennessy	2 cl	5,50

DRAGANS WHISKEY MEILE

Glenkinchie ¹

10 Years Old Lowland	4 cl	8,50
----------------------	------	------

Lagavulin ¹

16 Years Old Islay	4 cl	8,50
--------------------	------	------

Oban ¹

14 Years Old West Highland	4 cl	8,50
----------------------------	------	------

Cragganmore ¹

12 Years Old Speyside	4 cl	8,50
-----------------------	------	------

Talisker ¹

10 Years Old Skye	4 cl	8,50
-------------------	------	------

Dalwhinnie ¹

15 Years Old Highland	4 cl	8,50
-----------------------	------	------



APPETIZERS

Scavi & Ray Hugo	0,2 l	6,50
Scavi & Ray Aperol Sprizz	0,2 l	6,50
Scavi & Ray Prosecco	0,2 l	6,50
Campari Orange ¹	4 cl / 4cl	7,50
Martini Bianco ¹	4 cl	6,00
Gin Tonic	5 cl / 5cl	9,50

SPARKLING WINE CHAMPAGNER

Moët & Chandon Ice Imperial

Verführerisch, elegant und sinnlich 0,75 l 95,00

Dom Pérignon

Fruchtig, hell und seidig 0,75 l 250,00

Brut Dargent Ice Chardonnay

Fruchtig, exotische Aromen von Melonen, Grapefruits und Stachelbeeren 0,75 l 29,00

Brut Dargent Ice Rose Pinot Noir

Ausgewogen und fruchtig mit Aromen von Brombeeren und Kirschen 0,75 l 29,00

Scavy & Ray Frizzante

Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln mit einer frischen Säure 0,75 l 21,00

Scavy & Ray Ice Prestige

Eine "coole" Erfrischung für heiße Tage! 0,75 l 29,00



INHALTSSTOFFE

Unseren verehrten Gästen zur Information

Zusatzstoffe in Lebensmittel / Hinweise zu Speisen

Die Zusatzstoffzulassungsverordnung schreibt die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen durch Kennziffern vor, die wir hiermit zur Einsicht abdrucken.

Übersicht der angewandten Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Emulgatoren, Stabilisatoren
5. Verdickungsmittel, Geliermittel, modifizierte Stärke
6. Säuerungsmittel, Säureregulatoren
7. Trennmittel, Überzugsmittel, Kaumassen
8. Geschmacksverstärker, Aromastoffe, Phosphor
9. Zuckeraustauschstoffe, künstliche Süßstoffe
10. geschwefelt
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig

Hinweise

15. kann Reste von Gräten enthalten
16. Pfanne ist heiss

Folgende Speisen, die in dieser Speisekarte aufgeführt sind, können die gekennzeichneten Zusatzstoffe enthalten:

Champignons	6	Speck	2, 3, 8
Eis	4, 5	Wildpreisselbeeren	5
Oliven	6		

Besuchen Sie uns auch im Internet
www.dragans-steakhouse.de



Dragans Steak House

Halterner Straße 15
45657 Recklinghausen

Telefon: 02361 - 30 60 621

Fax: 02361 - 30 60 624

info@dragans-steakhouse.de

www.dragans-steakhouse.de

