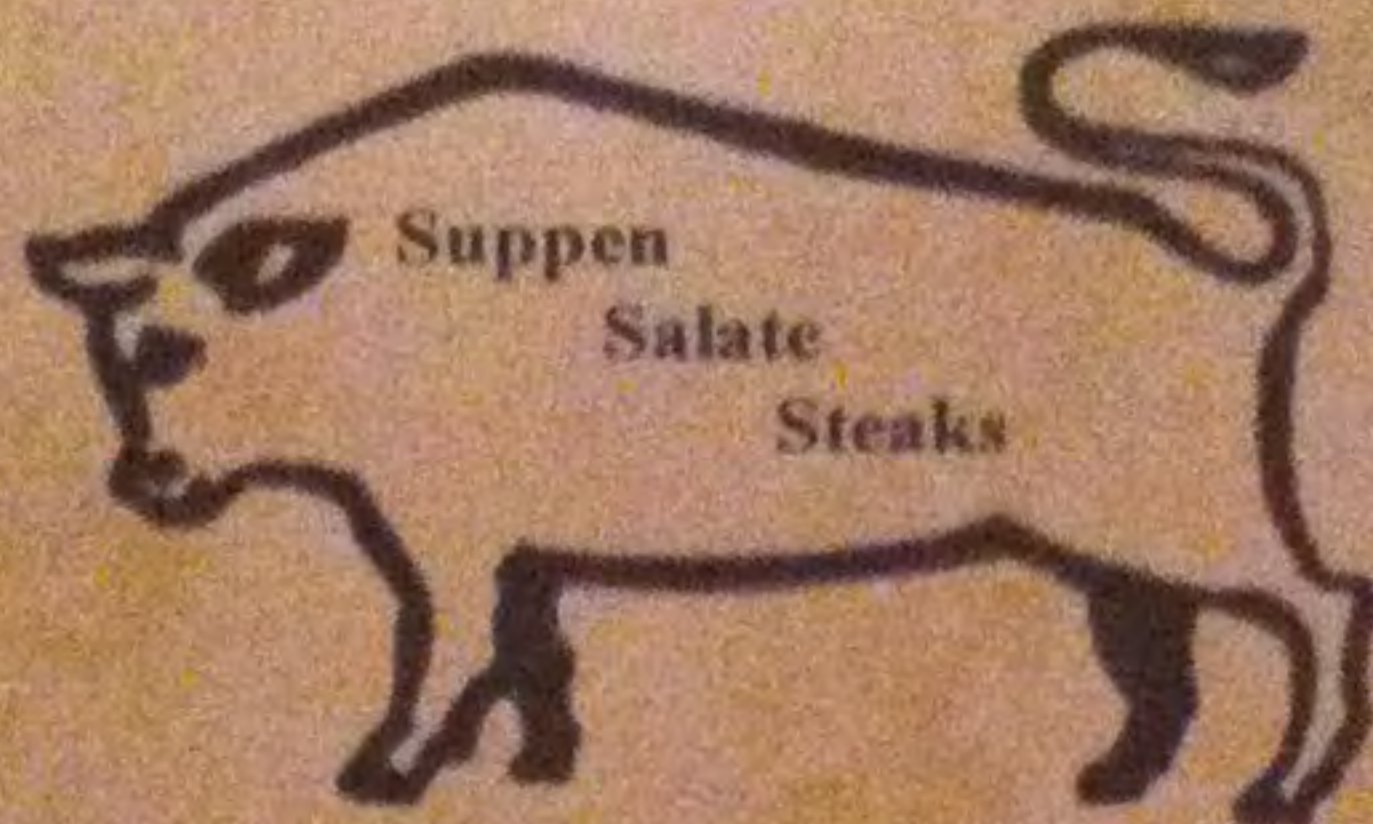


Herzlich Willkommen im

Porterhouse Börste

Wir hoffen, Sie haben neben Ihrem Appetit auch etwas Zeit mitgebracht,
um Ihren Besuch hier im Porterhouse zu genießen.

Wir benötigen beim Zuschnitt und der Zubereitung „Ihres“ Steaks etwas Zeit,
da unsere Waren nicht vorportioniert sind und „Ihr“ Steak auf Ihren Wunsch
nach Sorte, Größe, Garpunkt und Würzung zugeschnitten und gegrillt wird.



Das Steak-Haus ist täglich geöffnet ab 18.00 Uhr

Riesensteaks

Spezialität seit 1976

original nach amerikanischer Art



Suppen:

- | | |
|---|--------|
| - französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons | 3,50 € |
| - Tomatencremesuppe mit Sauerrahm | 3,50 € |
| - Hirtensuppe,
hausgemacht, nach Art einer Gulaschsuppe, mit vielen Gewürzen,
Rotwein und Sauerrahm | 3,90 € |
| - Klare Rindfleisch-Pfeffersuppe, pikant mit Einlage | 3,90 € |
| - norwegische Lachscremesuppe mit Krabben & Creme fraiche | 4,50 € |

Getränkekarte

Biere vom Faß

Hasseröder Premium Pils 0,3 l 2,40 €

0,5 l 4,- €

Budweiser Budvar 0,3 l 2,90 €

0,5 l 4,80 €

Frankenheim Alt 0,3 l 2,40 €

0,5 l 4,- €

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser 0,2 l 1,60 €

Mineralwasser, Glas 0,2 l 1,70 €

0,3 l 2,00 €

Mineralwasser, Flasche

Medium - mit Kohlensäure 0,75 l 4,90 €

klassisch - still 0,75 l 4,90 €

*Coca Cola

*Coca Cola light 0,2 l 1,70 €

*Fanta 0,3 l 2,30 €

*Sprite

*siehe Tabelle Zusatzstoffe

Flaschenbiere

Vita-Malzbier 0,33 l 2,30 €

Krombacher - alkoholfrei 0,33 l 2,40 €

Jever fun - alkoholfrei 0,33 l 2,40 €

Weizenbier

Maisels - klar

Franziskaner-Hefe-Dunkel-oder alkoholfrei je 0,5 l 3,70 €

Mixgetränke

Alster je 0,3 l 2,40 €

Radler je 0,5 l 4,- €

Krefelder

Apfelsaftschorle 0,3 l 2,40 €

Weißweinschorle 0,25 l 3,20 €

Rotweinschorle 0,25 l 3,20 €

Schweppes

- Bitter Lemon 0,2 l 2,10 €

- Tonic 0,2 l 2,10 €

- Ginger Ale 0,2 l 2,10 €

Säfte

Apfelsaft 0,2 l 2,00 €

Orangensaft 0,2 l 2,00 €

Traubensaft 0,2 l 2,00 €

Tomatensaft 0,2 l 2,00 €

Multivitaminensaft 0,2 l 2,00 €

Offene Weine

- rot -

unser guter französischer Landwein - halbtrocken - Karaffe 0,2 l 3,60 € Karaffe 0,5 l 8,90 € Flasche 0,75 l -

Burgunder - lieblich - 3,90 € 9,60 € -

Bordeaux - trocken - 4,30 € 10,50 € 15,50 €

Beaujolais " 4,30 € 10,50 € -

Zinfandel / USA " 4,30 € 10,50 € 15,50 €

Vina Albali Reserva " 4,30 € 10,50 € -

- rosé -

Portugieser Weissherbst - lieblich - 3,60 € 8,90 € -

Bordolino Chiaretto Classico - trocken - 3,90 € 9,60 € 14,40 €

- weiß -

Riesling - lieblich - 3,90 € 9,60 € 14,40 €

Riesling oder Chardonnay - halbtrocken - 4,30 € 10,50 € 15,50 €

Riesling - trocken - 4,30 € 10,50 € 15,50 €

Pinot Grigio " 4,30 € 10,50 € 15,50 €

Edelzwicker " 4,30 € 10,50 € -

Getränkekarte

Spirituosen 2 cl -

Edelweizen, Bure-Korn	1,80 €
Angelburger Aquavit	1,80 €
Malteser, Bommerlunder	2,00 €
Jubiläums- o. Linie-Aquavit	2,20 €
Eversbusch, Arquebuse	2,00 €
Obstler, Genever, Feigling	1,80 €
Williams-Birne, Xieille Pflaume	2,20 €
Kirschwasser, Himbeer-, Erdbeergeist	2,20 €
Calvados, Grappa, Sambuca	2,20 €
Wodka, Bacardi/Rum	2,00 €
Baileys/-Mint, Dooleys-Cream	2,00 €
Marille-/oder Kirsch-/Import-Liköre	2,00 €

<u>Bitter</u>	<u>2cl-</u>	<u>/ - 4cl-</u>
Kümmerring	1,60 €	/ -
Jägermeister	2,00 €	/ 3,80 €
Underberg	2,20 €	/ -
Ramazotti	2,20 €	/ 4,- €
Averna	2,20 €	/ 4,- €
Fernet branca / menta	2,20 €	/ 4,- €

Whiskies 4 cl

U.S.A.	- Jim Beam	3,90 €
	- Jack Daniels	4,50 €
Kanada	- Canadian Club Classic	4,90 €
	- Crown Royal	4,90 €
Scotch	- Ballantines	3,90 €
	- Glenfiddich (12 J.)	4,50 €
	- Chivas Regal "	4,50 €
	- Dimple "	4,50 €
	- Cardhu "	5,30 €
	- Dalwhinnie (15 J.)	5,80 €
	- Glendronach "	5,80 €

Apéritifs 5 cl

Campari auf Eis	2,50 €
Martini (bianco, dry, d'oro, rosso)	2,50 €
Sherry (dry, medium, cream)	2,50 €
Portwein	2,50 €
VW -Vermouth/Williams-Birne	4,50 €
Kir Royal (Pikkolo-Sekt, Cassis)	6,90 €

Longdrinks 4 cl

Pernod- Eiswasser	3,60 €
Pernod- Cola	4,20 €
Campari-Orange	3,90 €
Gin Tonic	4,90 €
Wodka-Lemon	4,90 €
Bacardi-Cola	4,60 €
Asbach-Cola	4,60 €

Weinbrand/Brandy /Cognac 2 cl -

Marlaron	1,80 €
Asbach	2,00 €
Metaxa (7)	2,30 €
Carlos I	2,30 €
Martell	v.s. 2,50 €
Hennessy	v.s. 2,50 €
Hine	v.s.o.p. 2,90 €
Remy Martin	v.s.o.p. 2,90 €
Chabasse	v.s.o.p. 2,90 €
Normandin	XO 3,50 €

In allen Preisen enthalten:
Zwiebelbrot, „Porterhouse“-Salat, gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes frites
Kräuterbutter zum Gewürzsteak

Kräuterbutter zum Brot: 0,90 € extra

Wählen Sie Fleischsorte und Größe

Rumpsteak

auch Top-Sirloin genannt,
mit der knusprigen Fettkante,
(plus 2,50 € je weitere 50 g)

300 g	17,30 €
350 g	19,80 €
400 g	22,30 €
450 g	24,80 €

Ochsenlendensteak

wie das Rumpsteak, mager und zart,
ohne Fettkante, Sehnen, Schwarte
(plus 3,00 € je weitere 50 g)

200 g	14,80 €
250 g	17,80 €
300 g	20,80 €
350 g	23,80 €

Entrecôte, argentinischer Schnitt

saftiges Endstück der Hochrippe
(nicht durchgehend vorrätig)

330 g	16,80 €
-------	---------

Filet

das kostbarste und zarteste Stück
von erstklassigen Mastrindern
(plus 4,- € je weitere 50 g)

180 g	16,90 €
220 g	19,90 €
250 g	22,50 €
300 g	26,50 €

Lendchen, gegrillt

zarte, magere Schweinefilet-Medaillons

200 g	12,50 €
250 g	13,90 €
300 g	15,50 €

Kinderteller (nur für unsere „kleinen“ Gäste)

150 g zarte Medaillons von

Hähnchenbrust	6,80 €
Schweinelendchen	7,80 €
Ochsenlende	9,80 €
oder kleiner Mixed-Grill	8,80 €

mit Salat, Zwiebelbrot, Kartoffelbällchen oder Pommes frites, Kräuterbutter

Mit dem von ihnen gewünschten Mindest-Frischgewicht werden die Steaks aufgelegt und gegrillt!

Bestimmen Sie die Würzung

Im Steakpreis enthalten, ideal in Verbindung mit der Porterhouse-Kräuterbutter

Königskräuter - mild -

aromatische, grüne Kräutermischung

Texas - vollwürzig -

viele Kräuter, pikante Paprika-Note

Rodeo - feurig -

rosa, geschroteter Pfeffer

Steak-Pfeffer - klassisch -

grober, gestoßener schwarzer Pfeffer

Provence

berühmte Kräuter der „Provence“ mit dem großen „Duft“ extra

Natur

bestens für alle Steaks mit Saucen (ohne Kräuterbutter)

<u>Saucen:</u>	<u>extra als Beilage</u> zum Steak:	Port. je	2,90 €
	<u>statt Kräuterbutter</u> zum Steak	Port. je	2,00 €

Rahm-Sauce

hell - mit reichlich Sahne fein abgeschmeckt

Brüsseler Rahm

helle Rahmsauce mit frischen Champignons

Pfeffersauce Paris

mit grünem Pfeffer/cremig mild

Hubertus

Waldpilze in Rahm mit Preiselbeeren und Heidelbeeren verfeinert

Madagaskar

mit Früchten und grünem Pfeffer – fruchtig mild

Chilli-Sauce

mit der typisch feurig-scharfen Note

Die grossen Vettern aus Amerika

T-Bone, Porterhouse, Sirloin und Rib-Eye

Porterhouse T-Bone

mit dem typischen T-Knochen
großes Rumpsteak
+ großes Filet
= mächtiges Steak
500 - 900 g



500g =	21,90 €	700g =	31,- €
550g =	24,20 €	750g =	33,30 €
600g =	26,50 €	800g =	35,60 €
650g =	28,80 €	850g =	37,90 €

(nicht alle Größen sind durchgehend vorrätig)

Sirloin

zartes Zwischenrippensteak
oder auch dickes Roastbeef
ohne Rippenknochen
350 - 800 g & mehr



Rib-Eye

saftiges Hochrippensteak
mit der typischen Fetteinlage
350 - 800 g & mehr



Die Grösse der Farmersteaks je nach Mächtigkeit des Ochsen

Gestatten Sie uns eine mögliche Gewichts-Abweichung
von +/- 50 Gramm und geben Sie uns Ihr gewünschtes
Höchst-Gewicht an. Mindestgewicht entspricht 350/400 Gramm.
Es folgt 400 / 450 Gramm u.s.w.

Oehsenrücken

amerikanisch aufgeschnitten

zu *Farmersteaks*

einmalige Spezialität

„so“ nur im Porterhouse „Börste“

Selbst den größten Appetit auf ein großes, uriges Stück Fleisch bekommen wir hiermit satt.

Abschmelzendes Rinderfett verbindet sich beim Grillen mit dem Texas-Gewürz zu einem „Geschmackserlebnis“.

(Auch in anderen Würzungen möglich.)

Porterhouse-Farmer

Roastbeef + Filetsteak-Platte
ohne den typischen T-Knochen

Roastbeef	+	Filetsteak	
300 g	+	160 g =	29,50 €
350 g	+	160 g =	32,- €
400 g	+	160 g =	34,50 €
450 g	+	160 g =	37,- €

statt Roastbeef auch Rib Eye
oder Sirloin (je ab 350 Gr.)
+ Filet möglich

300 g	+	200 g =	32,80 €
350 g	+	200 g =	35,30 €
400 g	+	200 g =	37,80 €
450 g	+	200 g =	40,30 €

Sirloin-Farmer

Zwischenrippensteak
Roastbeef ohne Knochen

(plus 02,25 € je weitere 50 g)

350 g =	17,50 €	550 g =	26,50 €
400 g =	19,80 €	600 g =	28,80 €
450 g =	22,00 €	650 g =	31,- €
500 g =	24,30 €	700 g =	33,30 €

Rib-Eye-Farmer

sehr saftiges Kernstück der Hochrippe,
mit typischen Fettauge, ohne Knochen

(plus 02,25 € je weitere 50 g)

In allen Preisen enthalten:

Zwiebelbrot, „Porterhouse“-Salat, gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes frites
Kräuterbutter zum Gewürzsteak

Kräuterbutter zum Brot: 0,90 € extra

Alternativen zum Steak...

„Porterhouse“ Salatteller mit Zwiebelbrötchen

Steak-Haus-Spieß (250 g)

schieres Fleisch ausschließlich von Filetspitzen und Roastbeef
(wählen Sie Ihre Würzung)

- mit Kräuterbutter	250 g	12,90 €
- mit der Sauce Ihrer Wahl	250 g	14,90 €

gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes Frites

„Porterhouse“ Salatteller mit Zwiebelbrötchen

Mixed-Grill

zarte Medaillons von Schweinefilet,
Hähnchenbrustfilet & Ochsenlende

- mit Kräuterbutter	250 g	14,90 €
	300 g	16,90 €

gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes frites

„Porterhouse“ Salatteller mit Zwiebelbrötchen

gegrillte Hähnchenbrustfilets oder gegrillte Putenbrust-Steaks

(je 200 g) - „Natur“ mit Kräuterbutter	11,90 €
- mit der Sauce Ihrer Wahl	13,90 €

gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes frites

„Porterhouse“ Salatteller mit Zwiebelbrötchen

*Lammrückensteaks „Provence“ vom Grill	200 g	14,80 €
	250 g	17,80 €

*Lammfilet „Provence“ vom Grill	200 g	16,50 €
	250 g	19,80 €

*Lamm – T-Bone -Koteletts mit Filetanteil „Provence“ vom Grill	300 g	17,90 €
--	-------	---------

*Lamm-Mixed-Grill „Provence“ mit Filet, Rücken & Kotelett	300 g	19,80 €
---	-------	---------

jeweils mit Kräuterbutter Grilltomate & gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes frites

Porterhouse Börste

Unsere Empfehlung

Black-



-Angus

= Irish Nature =

Irland

Ochsen aus Freilandhaltung.

Fleisch von höchster Qualität und Reife.

Preise incl. Beilagen

Black Angus - Qualität

Das besondere an irischem Fleisch. Die Rinder von der grünen Insel sind ganzjährig auf den frischen Weiden beheimatet. Das ist die Basis für natürlichen Fleischgenuss für Feinschmecker.

Unsere Empfehlung

saftiges Ochsenrücken = Steak

350 Gr. 19,80 €

400 Gr. 22,50 €

450 Gr. 25,30 €

500 Gr. 28,00 €

Ochsen Roastbeef

300 Gr. 18,50 €

= Rumpsteak =

350 Gr. 21,30 €

400 Gr. 24,00 €

450 Gr. 26,80 €

Ochsen-Filet-Steak

200 Gr. 19,90 €

250 Gr. 24,50 €

300 Gr. 28,90 €

350 Gr. 33,50 €

Alle Preise incl. Beilagen.

Zwiebelbrot, Porterhouse Salat, gebackene Kartoffelbällchen oder Pommes frites und Kräuterbutter zum Steak

' Black Angus '

Auch Extra-Wünsche werden erfüllt

frische Delikatess-Fritten oder gebackene Kartoffelbällchen
extra knusprig und dünn Extra Portion 2,00 €

Ofen-gebackene Kartoffel

wahlweise mit

- Sauerrahm = 3,90 €

statt Kroketten/Fritten = 2,90 €

- Kräuterbutter oder

Bärlauchbutter = 3,30 €

statt Kroketten/Fritten = 2,30 €

Kartoffel-Gratin - mit Käse überbacken 3,90 €

statt Kroketten/Fritten = 2,90 €

doppelter Salat * (nur zum Steak)

Ihre Menü-Salatportion wird verdoppelt
oder als 2. Salat zum Steak nachgereicht

3,30 €

„Porterhouse“-Salatplatte

Wenn Sie heute kein Steak möchten, eine richtig große Salatportion:
Blatt-Salate, bunter Hirten-Salat mit Paprika & Käse,
Rettich oder Krautsalat (saisonbedingt), Gurke, Tomate
und unserem frischen Joghurt-Dressing mit vielen Kräutern
(wahlweise auch Italian-Dressing)

-serviert mit 2 Zwiebelbrötchen u. Kräuterbutter -

9,50 €

Extra-Portion Sauerrahm - nach Haus-Rezept zubereitet -

zu Steak, Brot oder Beilagen

2,20 €

Zwiebelbrötchen

- heiß aus dem Ofen -

0,90 €

Kräuterbutter extra oder Bärlauchbutter extra

traditionell - hausgemacht - mit vielen Kräutern und Gewürzen je 0,90 €

Unsere Butter zum Steak ...

... neben dem Großteil frischer Butter gibt eine Mischung aus cholesterinfreien und ungehärteten pflanzlichen Anteilen wie hochwertiges Olivenöl-, plus auf das Steak abgestimmte Würzung und Kräuter beim Schmelzen eine unnachahmliche Verbindung ...

Dessert / heiße Getränke

unsere beliebte hausgemachte „Rote Grütze“ von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Waldbeeren und Rhababer	
- mit Vanille-Eis oder Sahne	3,90 €
- mit Vanille-Eis und Sahne	4,90 €

Eis-Kaffee, Vanille und Sahne	3,00 €
-------------------------------	--------

gemischtes Eis (3 Sorten) ohne Sahne nach Wahl, Vanille-Schoko-Walnusz-Erdbeer, Zitrone	3,30 €
--	--------

gemischtes Eis mit Fruchtsoßen & Sahne	4,30 €
--	--------

Früchtebecher, Vanille-, Erdbeer-, Zitronen Eis	
- marinierte Früchte mit köstlichen Saucen - ohne Sahne	4,80 €
- mit Sahne	5,30 €

Schmecklecker-Eis	
- Vanille, Schoko- & Walnusz- Eis mit Sahne, Schokosauce und Eierlikör	5,90 €

Heiß plus Eis

Warmer Apfelkuchen mit Vanille-Eis	3,50 €
„ mit Vanille-Eis & Sahne	3,90 €

Kirsch- oder Heidelbeer-Pfannkuchen mit Vanille-Eis	4,50 €
„ mit Vanille-Eis & Sahne	4,90 €

Tasse Kaffee / Glas Tee	1,70 €
Kännchen Kaffee / Tee	3,40 €

Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,20 €
Cappuccino	2,20 €

Heiße Schokolade	2,20 €
Heiße Schokolade / mit Sahne	2,50 €

Pharisäer (mit Asbach)	3,80 €
Irish Coffee (mit Irish Whisky)	4,30 €

Passende Abrundung zu allen Grill-Gerichten

- *Hier eine Auswahl internationaler Weine* -

Rotwein			
<u>Frankreich</u>	2005	BORDEAUX RESERVE Jean Pegaves	14,80 €
	2002	BOURGOGNE PINOT NOIR Lugny l'Aurore	16,80 €
	1996	BORDEAUX SUPERIOR La Hauts de Vaure	19,80 €
	2002	CHATEAUNEUF DU PAPE Armand Dortoiz	19,80 €
	1999	BORDEAUX Chateau au Grand Paris	21,80 €
	1998	CHATEAUNEUF DU PAPE Pinot Noir	24,80 €
	1998	SAINT EMILION GRAND CRU Chateau Mauvinon	45,80 €
<u>Italien</u>	2006	PATER SANGIOVESE Toskana	15,80 €
	2002/3	CANNONAU DI SARDEGNA Riserva	19,80 €
	2003	BAROLO IL POZZO	22,80 €
	1999	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Riserva DOCG	27,80 €
	2004	CHIANTI CLASSICO CONTESSA DI RADDA	29,80 €
	1997	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	39,80 €
<u>Spanien</u>	1999	Vina Albali - Gran Reserva	16,80 €
	2001	ABADAL Reserva Merlot/Cabernet/Syrah	21,80 €
	2003	RIOJA Cacho Selection Tempranillo	23,80 €
	1997	CAMPO VIEJO RIOJA Gran Reserva	29,80 €
<u>Australien</u>	2001	JACOBS CREEK Shiraz Cabernet	14,80 €
<u>Chile</u>	2000	VINA TARA TARA Reserva	19,80 €
<u>Südafrika</u>	2002	PLAISIR DE MERLE Cabernet Sauvignon	23,80 €

Rosé

<u>Frankreich</u>	2003	CHATEAU MONTAURIOL Negrette/Syah	15,80 €
	2006	BORDEAUX MOUTON CADET ROTHSCHILD	17,80 €

Weißwein

<u>Deutschland</u>	2002/5	Nahe Riesling Feinherb, Niederhäuser Hermannsberg	14,80 €
	2004	Nahe Riesling Trocken, Schloß Böckelheimer Kupfergrube	14,80 €
	2007	Baden Grauer Burgunder Trocken Achkarrer Schlossberg Spätlese	18,80 €
	2007	Baden Weißer Burgunder Trocken Achkarrer Schlossberg Kabinett	18,80 €
<u>Italien</u>	2004	Libaio Di Toscana Chardonnay	15,80 €
<u>Frankreich</u>	2005	Chablis Bovier & Fils Chardonnay	23,80 €
	1999	Chablis 1er Cru Chardonnay	27,80 €

Sekt / Champagner

Sekt

Pikkolo

* Rotkäppchen – halbtrocken	0,2 l	4,80 €
* Schloß Wachenheim / Riesling - trocken	0,2 l	5,80 €
* Fürst von Metternich Riesling – trocken	0,2 l	6,90 €

Mumm- medium - Dry – extra Dry	0,75 l je	16,80 €
--------------------------------	-----------	---------

Freixenet – trocken , weiß & rose		
Freixenet – halbtrocken , weiß & rosé	0,75 l je	16,80 €

Champagner

Piper Heidsieck - brut -	0,75 l	58,00 €
Moët & Chandon - brut Imperial -	0,75 l	67,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin – Brut	0,75 l	75,00 €