



Welcome to Amarillo Steakhouse!

Saftige Steaks von argentinischem und brasilianischem Weiderind. Knackige Salate, frische Salsas, leckere Dips und frisch getoastete Nachos. Das ist die typische South-Western-Küche im Amarillo Steakhouse. Für jeden Geschmack ist etwas dabei:

Ob knusprige Poularde oder aromatisches Wiesenlamm, ob herzhaftes Schweinefleisch oder organische Landpute, für alles gilt: es wird frisch und punktgenau gegart auf unserem traditionellen Holzkohlegrill und erhält dabei richtig viel rustikalen Geschmack!

Unsere herzliche und kompetente Crew empfiehlt Ihnen sehr gern die passenden Biere und köstlichsten Weine aus der „Neuen Welt“.

Yeeee-Haw und Guten Appetit!

Küchendirektor

🌀 Aral Schlemmer Atlas – 2,5 Kochlöffel 🌀

🌀 Der Große Restaurant & Hotel Guide – 2 Hauben 🌀



**SALATE
SALADS**

Tossed Lettuce

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, milde Zwiebeln,
Champignonscheiben und knusprige Tortillastreifen, serviert mit Knoblauchbaguette
und French-, American- oder Italiendressing*

Mixed salad with a variety of fresh greens, tomatoes, bell peppers
cucumbers, mild onions, mushroom slices and tortilla strips
served with garlic bread and your choice of homemade French, American or Italian dressing

klein/ small plate
groß/ large plate

5,50 €
8,50 €

Caesar's Salad

*Knackiger Romanasalat mit cremigem Olivenöl-Parmesan Dressing
zubereitet mit Sardellen und Mayonnaise, dazu Croûtons und gehobelter Parmesan*

Crisp Romaine lettuce with creamy olive oil-parmigiano dressing
prepared with anchovies and mayonnaise, topped with bread croutons and shaved parmesan

9,50 €

Zusätzlich Streifen von gegrillter, marinierter Hühnchenbrust

Addition of strips of grilled smoky BBQ chicken breast

4,50 €

Amarillo Steakhouse Cobb Salad

*Amarillo Steakhouse Salat belegt mit Reihen von kleingeschnittener Tomate, Hühnerbrust,
Avocado, Rührei, knusprigem Speck, Mais, Kidney Bohnen, Gurke, Paprika, Melone, Blauschimmelkäse und
Schnittlauch. Dazu Vinaigrette oder Joghurtdressing Ihrer Wahl*

Sliced Romaine and Boston lettuce topped with rows of chopped tomatoes, chicken, eggs
avocado, crispy bacon, melon, blue cheese and chives. Served with vinaigrette or yoghurt dressing

13,50 €



**WARME VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN
HOT STARTERS & SNACKS**

Classical Quesadilla

Zwei knusprig-dünne Mais-Tortillafladen, verbunden mit geschmolzenem Cheddarkäse und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln. Serviert mit Avocado- und Tomatensalsa

Crispy corn tortilla filled with melted cheddar cheese and spring onions
Served with guacamole and fresh tomato salsa

9,80 €

Amarillo Chicken Wings

Knusprig gebratene Hähnchenflügel mit unserer hauseigenen Gewürzmischung mariniert und serviert mit einer Zitronen-Pfeffer-Kombination zum Dippen

Chicken Wings basted with our own special spice mixture and cooked to perfection served with lemon-pepper

10 €

Ab 2 Personen
For two people or more

South-Western Fingerfood Sampler

Unsere Fingerfood Platte mit knusprigen Hähnchenflügel, Knusperkartoffeln, mit Käse gefüllte ausgebackene Chilis und verschiedene leckere Spießchen zum Durchprobieren und Dippen mit verschiedenen Salsas

Amarillo chicken wings, crispy potato, cheese-filled chili peppers and various deliciously grilled skewers served with a variety of authentic salsas

pro Person/per person

12,50 €



**SUPPEN
SOUPS**

Arizona Tortilla soup

*Rustikale leicht scharfe Hühner-Tomatensuppe mit Käse knusprigen
Mais-Tortillastreifen und Hähnchenfleisch*

Light spicy and rustic tomato-based chicken soup with garnished with
grated cheese and crispy tortilla-strips

8 €

Amarillo Steakhouse Chili

*Leicht scharfes Amarillo Steakhouse Chili mit Rinderhack, Kidney Bohnen und Mais serviert mit Sauerrahm und
Knoblauchbaguette*

Spicy hot bean stew with chopped beef, corn and leeks
served with sour cream and garlic baguette

8,50 €



**UNSERE ALTERNATIVEN SPEZIALITÄTEN-HAUPTGERICHTE
STEAKHOUSE ALTERNATIVE HIGHLIGHTS FOR MAIN ORDERS**

Vegetarian Wild Mushroom Pot Pie

Vegetarischer Auflauf mit Waldpilzen in Rotweinsauce mit eingelegtem Kürbis und Kräutern unter butterigen Pastetenteig gebacken.

Sauteed wild mushrooms in red wine sauce with herbs and pickled pumpkin baked under a crumbly and buttery pie crust

12,50 €

Amarillo Steakhouse Hamburger Sandwich

Unser Bio-Auerochse, auf Holzkohle gegrillt und serviert in einem speziellen Bio-Bärlauch-Brötchen belegt mit Salat, Tomate, Pickles, Zwiebelmarmelade und Cheddarkäse, dazu Rohkostsalat, Pommes frites und scharfe gegrillte Gemüsesalsa

Classical charcoal grilled beef burger on a soft homemade bun layered with onions, tomatoes and pickles, accompanied by cole slaw, French fries and spicy grilled vegetable salsa

19 €

Amarillo Filettopf

Zarte Rinderfiletstreifen mit Bohnen, Mais, Paprika und Pilzen in kräftiger Sauce und einer Backkartoffel mit Kräuterrahmquark

Tender strips of beef fillet sauteed with beans, corn, bellpeppers and mushrooms served in a hearty sauce, accompanied by roast potatoes with sour cream

21 €

From Cheek to Cheek

In Amarillo Schwarzbier geschmorte Ochsenbacke mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree

Amarillo dark beer braised ox cheek with glazed carrots and mashed potatoes

19,50 €

Grilled Fillet of Salmon

Gegrilltes Lachsfilet mit Rote-Beete-Apfelsauce und Kartoffelpüree 180g/ 6 oz

Grilled Fillet of Salmon with apple cider and beetroot sauce, mashed potatoes

16,50 €



Steaks voller Aroma vom Holzkohlegrill auf den Garpunkt ganz nach Ihren Wünschen gegrillt
Flavorful Steaks from the Charcoal Grill grilled to the temperature of your choice

RINDFLEISCH
BEEF

Unser Bestes Stück
Our best piece

Bavette, Onglet oder Kronfleisch vom Auerochsen sind die grillbaren Fleischteile mit dem intensivsten Geschmack und viel „Biss“, daher von Fleischern und Schlachtern bevorzugt und innen leicht blutig wirklich gut.

Flank/Skirt/Hanger the hearty and flavourful grilling meats is preferred by cattlemen and butchers.
Must be cooked medium rare in order be enjoyed.

250g/ 9oz 20 €

Gaicho: *Südamerikanisches Weiderind aus Argentinien, Uruguay und Brasilien. Sehr mageres Fleisch mit dem typischen Geschmack von intensiv erzeugtem, vakuumgereiftem Fleisch.*

Local: *BIO-Weiderind aus ökologischer Erzeugung in Norddeutschland in bester Qualität. Sehr gut marmoriert und sauber im Geschmack. Nicht milchsauer: Das schmeckt noch typisch nach Rind.*

Native: *Steaks vom Auerochsen: Ein exklusiver Genuss. Ein besonderes Highlight, weil es sich bei den Heckrindern um Wildtiere handelt die aber doch typisch nach Rind schmecken. Sehr mager und naturrein.*



<i>Zuschnitt</i> Cut	<i>Größe (Rohgewicht)</i> Size (Raw weight)	<i>Fleischart nach Herkunft und Aufzuchtmethode</i> Meat type by origin and feeding method		
		<i>Südamerika</i> Gaucha	<i>Deutschland</i> Local	<i>US Beef</i> Native
<i>Hüftsteak</i> Top Butt Steak	250 g 9 oz	19 €	25 €	33 €
<i>Rumpsteak</i> Sirloin Steak	180 g 6 oz	17 €	23 €	25 €
	250 g 9 oz	24 €	32 €	35 €
<i>Zwischenrippenstück</i> Rib-Eye Steak	250 g 9 oz	25 €	28 €	33 €
<i>Filetsteak</i> Tenderloin-Steak	180 g 6 oz	25 €	28 €	39 €
	250 g 9 oz	33 €	38 €	50 €

Wir werden unabhängig kontrolliert vom Fachverein Ökokontrolle e.V. „DE-Öko-034“.

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbaguette, Rosmarinkartoffeln oder Backkartoffel mit Kräuterrahmquark
Our Steaks are served with herbed baguette or baked potatoes or roast potatoes with sour cream



**SCHWEINEFLEISCH
PORK**

Blade Steak “Holzfäller”

*Deftiges „Holzfällersteak“ vom Bio-Schwein in deftiger Marinade 300g/ 10.5 oz
mit Senf, Bier und Zwiebeln eingelegt*

Boneless cut from organic pork neck marinated with onions, beer and mustard

12,50 €

Tenderloin

Zartes Filet vom Bio-Schwein mit Kräutern und Knoblauch mariniert 250g/ 9 oz

The most tender muscle of a organic pig, marinated with fresh herbs and garlic

18,50 €

Baby Back Pork Ribs

Saftig, zarte Spareribs mit rauchiger Barbecuesauce mariniert und gegrillt 450g/ 16 oz

Tender and sticky, marinated with smoky BBQ-flavours and finished on the grill

16,50 €



**MEHR FLEISCHSORTEN
MORE MEATS**

Turkey Breast Steak

Dickes, saftiges Putenbruststeak 250g/ 9 oz
Turkey Breast Steak

12,50 €

Lean Loin of New Zealand Lamb

Lammrücken mit frischen Kräutern und Olivenöl mariniert 180g/ 6 oz
Lean Loin of New Zealand Lamb

20,50 €

*Zu den Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbaguette, Rosmarinkartoffeln oder
Backkartoffel mit Kräuterrahmquark*

Our Steaks are served with herbed baguette, roast potatoes or baked potatoes with sour cream

Rare	blutig	Das Fleisch ist im Kern noch blutig
Medium Rare	leicht blutig	Das Fleisch ist innen leicht blutig
Medium	rosa	Das Fleisch ist durchgehend rosa
Medium well	fast durchgebraten	Das Fleisch hat nur noch einen leicht rosa Kern
Well done	durchgebraten	Das Fleisch ist nicht mehr rosa und völlig durch



**BEILAGEN
SIDE ORDERS**

<i>Püree</i>	2 €
Mash	
<i>Pommes frites</i>	2 €
French fries	
<i>Backkartoffel</i>	2 €
baked potato	
<i>Rosmarinkartoffel</i>	2 €
roast potatoes	
<i>Cremige Cognacsauce mit grünen Pfefferkörnern</i>	3 €
Cream sauce with brandy and green pepper	
<i>Klassische Sauce Béarnaise</i>	3 €
classic béarnaise sauce	
<i>Champignons</i>	2,50 €
sauteed mushrooms	
<i>grüne Bohnenbündchen</i>	2,50 €
bacon green beans	
<i>Spinat</i>	2,50 €
Spinach	
<i>gegrilltes Gemüse</i>	2,50 €
grilled vegetables	
<i>Gebackene Tomaten</i>	2 €
fried tomatoes	
<i>Maisfritter</i>	2 €
corn fritters	
<i>Maisbrot</i>	2 €
corn brea	
<i>Knoblauchbaguette</i>	2 €
garlic baguette	



**NACHSPEISEN
DESSERTS**

Milkshake

*Frisch zubereiteter Milchshake mit Eiscreme Ihrer Wahl:
Erdbeer, Vanille, Schokolade, Karamel*

6,50 €

Freshly prepared Milkshake of your choice with strawberry
vanilla, chocolate or caramel ice-cream

Homemade Apple Crumble

Hausgemachter Apfelstreusel mit Sauerrahmeis und Apfelbrand

8,50 €

Apple Crumble with sour cream ice-cream and apple brandy

Elvis in the Caribbean

Warmer Schokoladenkuchen mit glasierten Rum-Bananen und Erdnussbutter-Eis

10 €

Warm chocolate cake with rum-flavoured bananas and peanut butter ice-cream

Raspberry Delight

Mascarpone mousse

mit Himbeeren zwischen hauchdünnem Knuspergebäck geschichtet und Himbeersorbet

12 €

Mascarpone mousse between raspberries layered with wafer-thin pastry sheets
and raspberry sorbet

Dies ist ein Auszug aus unseren aktuellen Angeboten. Änderungen vorbehalten.