



RINDOCK'S

ZARTE STEAKS, GRILL-SPEZIALITÄTEN
FISCH, PASTA AND MORE ...



RINDOCK'S

ZARTE STEAKS, GRILL-SPEZIALITÄTEN
FISCH, PASTA AND MORE ...

Verehrte Gäste,

gelegen im besonderen Ambiente dieser herrschaftlichen Hamburger Stadtvilla erwarten Sie bei uns Steakspezialitäten vom Lavastein. Auf den Punkt gegrillt, genießen Sie beste Fleischqualität und perfekte Zubereitung aus Uruguay.

Wir bieten in unserer Weinberatung exzellente Weine und herzlichen Spitzenservice, der begeistert. Neben unseren Fleischspezialitäten kreieren wir für Sie leckere Burger, servieren frischen Fisch und feine vegetarische Köstlichkeiten.

Entdecken Sie den wahren Geschmack von "Great Steaks, Chops and Seafood" direkt an der Lohbrügger Landstraße.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Rindock's Team

SUPPEN

- 1. Tomatensuppe** 5,50 €
nach Art des Hauses, mit Röstbrot
- 2. Gulasch-Suppe** 6,50 €
frisch gekocht mit viel Rindfleisch und Zwiebeln
- 3. Zwiebelsuppe** 6,50 €
„Fransösische Art“ mit würzigem Käse überbacken und Röstbrot

VORSPEISEN

- 1. Bruschetta** 5.90 €
Ciabattabrot mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Olivenöl und Parmesan
- 2. Carpaccio** 13.90 €
fein geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan und frischen Champignons und Röstbrot
- 3. gebratene Paprikaschoten** 7.90 €
grüne Paprikaschoten mit Meersalz
- 4. Tomate-Mozzarella** 8.90 €
frischer Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten auf Rucola und Röstbrot
- 5. Gebratene Garnelen** 15.90 €
in Knoblauchöl mit Cherrytomaten und Petersilie und Röstbrot



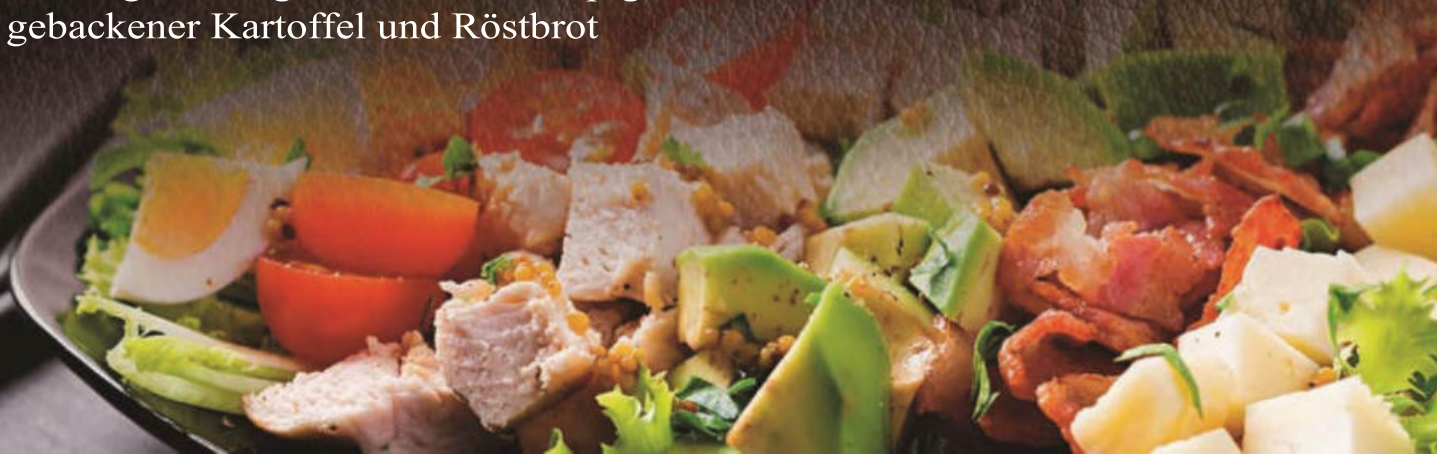
SALATE

- 1. Gemischter Salat** 6.90 €
aus bunter knackiger Salatmischung, mit Dijonsendressing
- 2. Caesar Salat** 12.90 €
knackiger Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano, Knoblauch-Croutons, Hähnchenbrustfilet, Caesardressing und Röstbrot
- 3. Thunfisch Salat** 10.90 €
saftiger Thunfisch auf einer bunten Salatmischung, gekochtem Ei, dazu Röstbrot
- 4. American Salat** 12.90 €
gegrillte Putenfleischstreifen auf einer bunten Salatmischung mit Ei und Tomaten, dazu Röstbrot
- 5. Bunter Salat mit Rinderstreifen** 15.90 €
gegrillte Rinderstreifen auf einer bunten Salatmischung, dazu Röstbrot

**Alle Salate servieren wir mit einem Dressing Ihrer Wahl:
Dijonsenf-Dressing oder Balsamico-Dressing oder
American-Dressing,**

VEGETARISCHE GERICHTE

- 1. Gemüsegratin** 14.90 €
verschiedenes Gemüse in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken und Röstbrot
- 2. Gemüseteller** 14.90 €
knackiges Grillgemüse mit Champignons à la creme, gebackener Kartoffel und Röstbrot



FISCHGERICHTE

- 1. Lachsfilet** 24,90 €
mit Rahm-Blattspinat und Röstbrot
- 2. Fischteller** 25,90 €
Zanderfilet, Lachsfilet, Rotbarschfilet und 2 Scampi,
serviert mit Bratkartoffeln
- 3. Zanderfilet** 22,90 €
mit Rahm-Blattspinat und Röstbrot

SCHNITZEL

- 1. Schnitzel „Wiener Art“** 15,90 €
paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Zitrone,
Pommes frites und Salatgarnitur
...wahlweise auch vom Kalb 23,90 €
- 2. Jägerschnitzel** 16,90 €
paniertes Schnitzel, serviert mit frischen Champignons à la crème
und Salatgarnitur, dazu Pommes frites
- 3. Schnitzel „Hanseatische Art“** 16,90 €
paniertes Schnitzel mit einem Spiegelei und Salatgarnitur,
dazu servieren wir deftige Bratkartoffeln, Pfeffer-Rahmsauce
- 4. Putenschnitzel** 16,90 €
paniertes Putenschnitzel mit Pfeffer-Rahmsauce und
Salatgarnitur, dazu Pfannengemüse
- 5. Knusperschnitzel „Vegan“** 15,90 €
Salatgarnitur, dazu Pommes frites



BURGER

- 1. Rindock's Burger** 15,90 €
200g Black Angus Beef Burger auf rustikalem Brötchen mit Salat, Käse, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, serviert mit Pommes Frites
- 2. Western Burger** 16,90 €
200g Black Angus Beef Burger auf rustikalem Brötchen mit knusprigem Bacon, Salat, Käse, Tomate, Zwiebeln und Barbeque-Sauce, serviert mit Pommes frites
- 3. Fisch Burger** 15,90 €
auf rustikalem Brötchen, Salat, Tomate, Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Burger Sauce
- 4. Crispy-Chicken Burger** 14,90 €
auf rustikalem Brötchen mit knusprigem Hähnchenfilet, Salat, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, serviert mit Pommes frites
- 5. Monster Burger 400g** 19,90 €
auf rustikalem Brötchen, feines Rindfleisch mit Salat, Käse, Tomaten, Zwiebeln und Burger Sauce, serviert mit Pommes frites
- 6. Homestyle Burger „Vegan“** 14,90 €
auf rustikalem Brötchen, mit Salat, Käse, Tomaten, Zwiebeln und scharfer Sauce, serviert mit Pommes frites
- 7. Crunchy Chick`n Burger „Vegan“** 14,90 €
auf rustikalem Brötchen, mit Salat, Käse, Tomaten, Zwiebeln und scharfer Sauce, serviert mit Pommes frites



STEAK-SPEZIALITATEN

- | | |
|--------------------------|---------|
| 1. Huftsteak 200g | 19.90 € |
| Huftsteak 400g | 35.90 € |

das fettfreie Steak mit dem herzhaften Geschmack

- | | |
|--------------------------|---------|
| 2. Rumpsteak 250g | 26.90 € |
| Rumpsteak 500g | 47.00 € |

das herzhafteste Meisterstück mit dem kleinen Fettrand

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 3. Ribeye-Steak 250g | 25.90 € |
| Ribeye-Steak 350g | 30.90 € |
| Ribeye-Steak 500g | 47.00 € |

aus der Hochrippe, das zarte und saftige Steak mit der Fettmarmorierung

- | | |
|---------------------------|---------|
| 4. Filetsteak 200g | 27.90 € |
| Filetsteak 300g | 36.90 € |
| Filetsteak 400g | 49.00 € |

das zarteste Stück vom Rind, das Feinschmecker-Steak

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 5. T-Bone-Steak 500g | 46.00 € |
|-----------------------------|---------|

besteht aus Filet- und Rumpsteak, das Steak mit dem T-Knochen

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 6. Surfer Style 200g | 13.50 € |
|-----------------------------|---------|

Werten Sie Ihr Steak mit unserem Surfer Style auf, und Ihr gewähltes Steak wird mit 200g Black Tiger Riesengarnelen garniert

Zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Salat mit unserer leckeren Dijonsensauce. Dazu wahlweise eine gebackene Kartoffel mit Sour Creme, Pfannen Gemüse mit Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites und natürlich unser knuspriges Röstbrot mit Kräuterbutter.

Wir grillen Ihr Steak gerne „rare“, „medium“ oder „well done“.



PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

- 1. Rindock's Hauspfanne** 19.90 €
zwei zarte Rindermedaillons (200g) serviert mit frischen Champignons à la crème, mit Hinterschinken und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
- 2. Pfefferpfanne** 18.90 €
Rindfleischstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika in Pfeffer-Rahmsauce, serviert mit Basmatireis
- 3. Filetpfanne** 17.90 €
gegrilltes Puten- und Hähnchenbrustfilet sowie Schweinefilet-Medaillons, serviert mit frischen Champignons à la crème und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
- 4. Riesengarnelen in Pizzaiola Sauce** 20.90 €
serviert mit Basmatireis

NUDELN & PASTA

- 1. Hausgemachte Ravioli** 15.90 €
gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse in hausgemachter Basilikum-Pestosauce und Pinienkernen
- 2. Hausgemachte Pappardelle** 18.90 €
Rinderfiletspitzen, Champignons in Gorgonzolasauce und Grana Padano
- 3. Spaghetti mit Riesengarnelen** 17,50 €
in Knoblauch-Tomaten-Weißweinsauce, Cherrytomaten und Rucola

GRILL-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Steak & Gemüse | 20.90 € |
| zwei zarte Rindermedaillons (200g) mit Pfannengemüse, dazu Röstbrot | |
| 2. Hähnchenbrustfilet | 17.50 € |
| mit Pfeffer-Rahmsauce, Broccoli, serviert mit Sauce Hollandaise und Pommes Frites | |
| 3. Pute & Champignons | 17.50 € |
| zartes Putenbrustfilet mit frischen Champignons à la crème, serviert mit Pommes Frites und Röstbrot | |
| 4. Lammfilet | 27.90 € |
| gegrilltes Lammfilet mit Pfannengemüse und Pfeffer-Rahmsauce, dazu Röstbrot | |
| 5. Grillteller 300g | 20.90 € |
| drei verschiedene Sorten Fleisch (Rind/Schwein/Pute), dazu Pfeffer-Rahmsauce und Backkartoffel mit Sour Creme | |
| 6. Pfeffersteak 230g | 25.90 € |
| aromatisches Huftsteak, serviert mit einer leckeren Pfeffer-Rahmsauce, Backkartoffel mit Sour Creme | |
| 7. Feinschmeckerplatte | 1 Pers. 26.90 € |
| | 2 Pers. 51.00 € |
| zarte Rinderhuftsteaks, Puten- und Schweinefilets, Hähnchenbrustfilet und Speck, serviert mit Pfeffer-Rahmsauce, gebratenen Maiskörnern, Pfannengemüse | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | |
|--|--------|
| 1. Schnitzel „Wiener Art“ | 7.50 € |
| paniertes Schnitzel mit Salatbeilage und Pommes frites | |
| 2. Spaghetti | 6.90 € |
| mit Tomatensauce | |
| 3. Chicken Nuggets | 7,50 € |
| mit Pommes frites und Salatbeilage | |

DESSERTS

- 1. Panna Cotta** 5.50 €
Italienisches Dessert aus Sahne und Vanille, mit Himbeeren
- 2. Hausgemachte Tiramisu** 6.50 €
Italienisches Dessert aus Mascarpone-Creme, Löffelbiskuit und Espresso
- 3. Warmer Apfelstrudel** 5.50 €
- frisch aus dem Ofen - mit einer Kugel Vanille-Eiscreme und Schlagsahne
- 4. Eis & Heiße Himbeeren** 6.50 €
Heiße Himbeeren in eigener Sauce auf Vanille-Eiscreme, garniert mit Sahne
- 5. Bananensplit** 5.50 €
Vanille-Eiscreme mit halber Banane, Schokosauce, Sahne und Mandelsplittern
- 6. Gemischtes Eis** 5.90 €
drei Kugeln Eiscreme mit Sahne
- 7. Brownie & Eiscreme** 6.50 €
Lauwarmer, amerikanischer Schokokuchen mit Walnüssen, Vanille-Eiscreme und Sahne





RINDOCK'S



GETRÄNKEKARTE

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	2,90 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,50 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Kakao	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Tee (div. Sorten)	2,80 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola	0,3 l	3,30 EUR	0,4 l	4,90 EUR
Cola light	0,3 l	3,30 EUR	0,4 l	4,90 EUR
Orangenlimonade	0,3 l	3,30 EUR	0,4 l	4,90 EUR
Zitronenlimonade	0,3 l	3,30 EUR	0,4 l	4,90 EUR
Spezi	0,3 l	3,30 EUR	0,4 l	4,90 EUR
Mineralwasser	0,3 l	3,30 EUR	0,4 l	4,90 EUR
Mineralwasser			0,75 l	6,20 EUR
Stilles Wasser	0,25 l	2,90 EUR	0,75 l	6,20 EUR
Bitter Lemon	0,2 l	3,30 EUR		
Giner Ale	0,2 l	3,30 EUR		
Tonic Water	0,2 l	3,30 EUR		

SÄFTE

Apfelsaft, klar	0,3 l	3,90 EUR		
Orangensaft	0,3 l	3,90 EUR		
Kirschsaft	0,3 l	3,90 EUR		
Traubensaft, rot	0,3 l	3,90 EUR		
Johannisbeersaft	0,3 l	3,90 EUR		
Bananennektar	0,3 l	3,90 EUR		
Tomatensaft	0,3 l	3,90 EUR		
KiBa	0,3 l	3,90 EUR	0,4 l	5,50 EUR
Apfelschorle	0,3 l	3,90 EUR	0,4 l	5,50 EUR
Maracuja- oder Johannisbeerschorle	0,3 l	3,90 EUR	0,4 l	5,50 EUR

BIERE

Warsteiner Pils	0,3 l	3,90 EUR	0,5 l	5,40 EUR
Jever	0,3 l	3,90 EUR	0,5 l	5,40 EUR
Alsterwasser	0,3 l	3,90 EUR	0,5 l	5,40 EUR
König Ludwig Weißbier	0,3 l	3,90 EUR	0,5 l	5,40 EUR
König Ludwig dunkel			0,5 l	5,40 EUR
Kristallweizen			0,5 l	5,40 EUR
Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	5,40 EUR
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,90 EUR		
Malzbier	0,33 l	3,90 EUR		

SEKT

Prosecco	0,1 l	5,40 EUR
----------	-------	----------

APERITIFS UND BITTERS

Averna 29%		4 cl	3,90 EUR
Pernod 40%		4 cl	3,90 EUR
Fernet Branca 40%		4 cl	3,90 EUR
Branca Menta 40%		4 cl	3,90 EUR
Campari 25%		4 cl	3,90 EUR
Martini Bianco 16%		4 cl	3,90 EUR
Martini Rosso 16%		4 cl	3,90 EUR
Sandemann Sherry 17,5%	(golden, medium, dry)	4 cl	3,90 EUR
Ramazotti 30%		4 cl	3,90 EUR
Aperol Spritz			7,90 EUR

LIKÖRE

Baileys Irish Cream 17%		4 cl	4,20 EUR
Jägermeister		2 cl	2,90 EUR
Underberg		2 cl	2,90 EUR
Amaretto		2 cl	2,90 EUR
Barbero Sambuca	(braun, weiß)	2 cl	2,90 EUR

SPIRITUOSEN

Grappa 40%		2 cl	3,50 EUR
Ouzo		2 cl	3,50 EUR
Malteser 40%		2 cl	3,50 EUR
Wodka 40%		2 cl	3,50 EUR
Korn		2 cl	3,50 EUR
Bacardi Rum 37,5 %		2 cl	3,50 EUR
Sierra Tequila	(silver, gold)	2 cl	3,50 EUR
Aalborger Jubi		2 cl	3,50 EUR
Linie Aquavit		2 cl	3,50 EUR
Helbing Kümmel		2 cl	3,50 EUR
Haus Schnaps		2 cl	3,50 EUR

WHISKY

Ballantines 40%		4 cl	5,90 EUR
Jack Daniels 40%		4 cl	5,90 EUR
Southern Comfort 40%		4 cl	5,90 EUR
Johnny Walker Black Label		4 cl	9,50 EUR
Chivas Regal		4 cl	9,50 EUR

WEINBRAND/COGNAC

Hennessy V.S.O.P 40%		2 cl	6,50 EUR
Remy Martin V.S.O.P 40%		2 cl	6,50 EUR



WEISSWEINE

Grauburgunder „Edenbusch“	0,2 l	6,90 EUR
H. G. Hauck, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	22,90 EUR
<i>Der Duft ist einfach zu verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.</i>		
Riesling trocken „Aus einem Guss“	0,2 l	6,90 EUR
Kesselring, Pfalz, Deutschland	0,75 l	22,90 EUR
<i>Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen Säureader.</i>		
Chardonnay „Growling Frog“	0,2 l	6,90 EUR
Byrne Vineyards, South Australia, Australien	0,75 l	22,90 EUR
<i>Aromen von Pfirsich, tropischen Früchten, ein wenig Vanille und geröstetem Toast. Hinzu eine Fülle und nahezu buttriger Schmelz.</i>		
Sauvignon Blanc „Old Coach Road“	0,75 l	29,00 EUR
Seifried Estate, Nelson, Neuseeland		
<i>Schon der Duft ist eine Offenbarung: Stachelbeere, Holunderblüte. Im Mund die gleiche unbändige Vitalität – schlicht begeisternd!</i>		

ROSÉWEINE

Rosé Starlette	0,2 l	6,90 EUR
Allée Bleue Wines, Franschoek, Südafrika	0,75 l	22,90 EUR
<i>Feine Aromen von roter Johannisbeere, Kirschen, Himbeeren und einem Hauch Pfirsich. Im Hintergrund lauert ein satter Schmelz.</i>		



HAUSWEIN

Chianti, trocken	0,2 l	5,90 EUR
Chardonnay, trocken	0,2 l	5,90 EUR
Lambrusco, lieblich	0,2 l	5,90 EUR
Weinschorle	0,2 l	5,90 EUR

ROTWEIN

Rioja Crianza „Lar de Sotomayor“²⁴	0,2 l	7,90 EUR
Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien	0,75 l	26,90 EUR
<i>Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft: Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.</i>		
Malbec „Morita“²⁴	0,2 l	7,50 EUR
Finca Las Moras, San Juan, Argentinien	0,75 l	25,90 EUR
<i>Kirsche und Cassis wirbeln nur so um die Nase und dazu die feine Muskatnote. Am Gaumen geht es brillant rotbeerig und lebendig voran.</i>		
Shiraz „growling frog“²⁴	0,2 l	7,50 EUR
Scotts Creek, South Australia, Australien	0,75 l	25,90 EUR
<i>Duft nach Kirschen, typische Shiraz-Pfeffrigkeit, aber so weich, dass der Wein sanft und schokoladig die Kehle hinuntergleitet.</i>		
Chianti Classic²⁴	0,75 l	39,90 EUR
Panzanello, Toskana, Italien		
<i>Ein saftiger, großartiger Tropfen mit knackiger Kirschfrucht, überbordender Sinnlichkeit und betörender Eleganz. Das ist einfach großes Toskana-Kino!</i>		
Merlot „Signature“²⁴	0,75 l	26,00 EUR
Spier, Western Cape, Süd Afrika		
<i>Betört mit fruchtigen Aromen von Brombeere und Kirsche. Ergänzt von Schokolade und Lakritz. Der Ausklang: seidig und verführerisch.</i>		



COCKTAILS

Sex on the Beach	8,50 EUR
Rum (weiß), Rum (braun), Apricote Brandy, Limejuice, Orangensaft, Maracujasaft	
Caipirinha	8,50 EUR
Cachaça, Limette, Limejuice, Rohrzucker, Soda	
Pina Colada	8,90 EUR
Rum (braun), Rum (weiß), Kokossirup, Ananassaft, Sahne	
Tequila Sunrise	9,50 EUR
Tequila (weiß), Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft	
Mojito	9,90 EUR
Rum (Havana Club), Limette, Minze, Brauner Zucker, Limejuice, Soda, Angostura	
Swimming Pool	9,90 EUR
Rum (weiß), Wodka, Kokossirup, Blue Curacao, Ananassaft, Orangensaft, Sahne	
Baileys Colada	9,90 EUR
Rum (weiß), Baileys, Malibu, Kokossirup, Angostura, Ananassaft, Sahne	
Burning Heart Beats	9,90 EUR
Rum (weiß), Wodka, Malibu, Orangensaft, Kirschsaf	
St. Pauli Killer	9,90 EUR
Rum (weiß), Rum (braun), Apricote Brandy, Limejuice, Orangensaft, Maracujasaft	
Deep Dream	9,90 EUR
Bourbon Whisky, Apricot Brandy, Dry Orange, Orangensaft	
Mai Tai	10,90 EUR
Rum (weiß), Rum (braun), Captain Blood 73%, Zitronensaft, Limejuice, Limetten, Mandellikör, Dry Orange, Grenadine	
Long Island Iced Tea	10,90 EUR
Wodka, Gin, weißer Tequila, Rum (weiß), Zitronensaft, Triple Sec, Cola, Limejuice	

Alle kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Zusatzkarte. Bitte erfragen Sie diese bei unserem Servicepersonal. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei allen Gewichtsangaben dieser Speisekarte handelt es sich um die Fleisch-Roh-gewichte vor der Zubereitung.

SHOOTERS

B55 Kahlua, Baileys, Waldmeister	4 cl	6,50 EUR
Orgasmus Baileys, weißer Sambuca	4 cl	6,50 EUR
Flying Hirsch Jägermeister, Red Bull	4 cl	6,50 EUR
Blowjob Shot Kahlua, Irish Cream, Sahne	4 cl	6,50 EUR
B52 Kahlua, Baileys, Captain Blood 73%	4 cl	6,50 EUR
Three Wise Men Jim Beam, Jack Daniel's, Johnnie Walker	4 cl	6,50 EUR

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Taj Mahal Milch, Rooh Azfa (Rosensirup)	7,00 EUR
Ipanema Limette, Limejuice, Rohrzucker, Ginger Ale	7,00 EUR
Cinderella Orangensaft, Bananensaft, Grenadine, Sahne	7,50 EUR

