

Althoff
GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
Bergisch Gladbach / Köln

Steak & More



„Steak & More“ ist eine Hommage an die Tradition der Pariser Steakhäuser.
Die lebhafteste Brasserieatmosphäre hebt das einfache Steakkonzept
auf ein neues Niveau.

„Steak & More“ is an homage to the tradition of parisian steakhouses.
The lively brasserie atmosphere elevates the simple steak concept
to new heights.

Antipasti & More

Oliven
olives

Parmigiano Reggiano

Sizilianische Salami
sicilian salami

pro Schale / per serving
6

Tzarskaya Austern | halbes Dutzend | 36
Zitronen | Schalottenvinaigrette | Bretagne
Tzarskaya Oysters | half a dozen | lemon
shallotsvinaigrette | Bretagne


Ossetra Imperialkaviar | 30g | 99
Sauerrahm | Blinis
Ossetra Imperial Caviar | 30g
Sour cream | Blinis

Vorspeisen Starters

Caesar Salad^{1,5,7,11,14} | 20
Romanasalat | Caesar Dressing | Tomaten
Kapern | Parmigiano Reggiano | Croûtons
romana lettuce | Caesar dressing | tomatoes
capers | Parmigiano Reggiano | croutons

Zusätzlich mit:
can be ordered with:

Maispouardenbruststreifen³ | + 9
sliced corn chicken breast
3 Riesengarnelen⁴ | + 12
3 king prawns


Gerne servieren wir den Salat auch mit einer veganen
Vinaigrette, Tomaten, Kapern und Croûtons 
We also serve the salad with a vegan vinaigrette,
tomatoes, capers and croutons

Tatar de boeuf^{1,7,10,14} | 24
Dry-Aged Beef | Eicrème | Kapern | Sardellen
Dry-aged beef | egg cream | capers | anchovies

Hauptgangportion mit Pommes Frites | + 11
Main course portion with french fries

Riesengarnelen⁴ | Knoblauch | halbes Pfund | 25
King Prawns | garlic | half pound

Suppen soups

vegane Spargelcremesuppe^{2,6,11} | 14 
Mandeltapenade | Kräuteröl
vegan asparagus cream soup
almond tapenade | herbs oil

Französische Zwiebelsuppe^{1,5,6,11} | 16
Kümmel | Pernod | Käsecroûton
French onion soup
caraway seeds | Pernod | cheese croûton

Unsere Klassiker our classics

Bensburger^{1,5,7} | 28
Brioche Bun | US-Beef | Bacon Jam | Cheddar
Tomate | Salat | Süßkartoffelpommes
brioche bun | US-beef | bacon jam | cheddar
tomato salad | sweet potato fries

Wiener Schnitzel^{1,5,7,10} | 35
Bratkartoffeln mit Speck | Preiselbeeren
Viennese Schnitzel | fried potatoes with bacon
cowberry

Menu

Caesar Salad

~

Wahl einer Suppe
Choice of soup

~

Ikarimi Lachs | Sauce Hollandaise oder braune Butter
Stangenspargel | Schnittlauch Drillinge
Ikarimi salmon | sauce hollandaise or brown butter
asparagus | chives potatoes
oder/or

Sirloin-Hüftsteak | Sauce Hollandaise oder
braune Butter
Stangenspargel | Schnittlauch Drillinge
sirloin steak | sauce hollandaise or brown butter
asparagus | chives potatoes
oder/or

Tortellonis 

gefüllt mit Spargel-Ricotta | weißer Spargel
Tomatenbutter
tortelloni | filled with asparagus ricotta | asparagus
tomato butter

~

Crème Brûlée
oder/or

Käseauswahl
Cheese selection

75

Vegetarisch  Vegan 

Preise sind in € deklariert und beinhalten die Mehrwertsteuer

Inhaltsstoffe 1: Gluten 2: Soja 3: Sesam 4: Krebstiere 5: Laktose 6: Schwefeldioxid und Sulfite 7: Eier 8: Schalenfrüchte 9: Lupine 10: Fisch 11: Sellerie 12: Weichtier 13: Erdnüsse 14: Senf

Steaks

Lammrücken^{1,5,11,13} | 200g | neue Welt | 32
Kräuter-Nusskruste | Maimoa Lamm
saddle of lamb | 200g | New World
herb nuts crust | maimoa lamb

Sirloin Hüftsteak^{5,11} | 250g | USA | 35
Grain-Fed | zart & feine Struktur
sirloin steak | 250g | USA
grain-Fed | delicate & refined structure

Presa vom Ibericoschwein^{5,11} | 200g | Spanien | 39
Tranchiert | 70% Joseltio Iberico Beollota
Presa from Iberico pig | 200g | spain
carved | 70% Joseltio Iberico Bellota

Rib Eye^{5,11} | 300g | Südamerika | 45
Grain-Fed | Hereford & Black Angus
rib eye | 300g | South America
grain Fed | Hereford & Black Angus

Wagyu Flanksteak^{5,11} | 200g | Neue Welt | 59
tranchiert | ganzjährige Weidehaltung
Wagyu flank steak | 200g | New World
carved | year-round grazing

Regional

Lady's Cut^{5,11} | 160g | Deutschland | 40
Lady's cut | 160g | Germany

Rinderfilet^{5,11} | 200g | Deutschland | 52
Friesische Färsen | 28 Tage gereift | besonders zart
Beef fillet | 200g | Germany
Friesische Färsen | remarkably delicate | 28 days
aged

Gerne servieren wir unsere Steaks auch als
Surf & Turf mit 3 Riesengarnelen | + 12
We also serve our steak cuts as Surf & Turf
with 3 king prawns

Saucen und Beilagen

Sauces and side dishes

Sauce Bearnaise | Sauce Hollandaise
braune Butter | Pfeffersauce^{5,6,11} | Jus Naturel
Café de Paris Butter^{5,10} | Zitronensauce⁵
sauce bernaïse | sauce hollandaise
brown butter | peppercorn sauce | jus naturel
butter with herbs | lemon sauce

Pommes Frites | + 4,5
french fries

Süßkartoffelpommes¹ | + 5
sweet potato fries

Beilagensalat^{1,11,14} | + 6
small salad

Schnittlauch-Drillinge | + 6
chives potatoes

Gemischtes Grillgemüse mit Olivenöl | + 7
mixed vegetables with olive oil
weißer Stangenspargel | + 15
white asparagus

Fisch

Fish

Ikarimi Lachsfilet^{5,10} | 180g | Skandinavien | 30
Ikarimi salmon fillet | 180g | Scandinavia

Seeteufelkotelett^{5,10} | 200g | Atlantik | 45
monkfish chop | 200g | Atlantic

Riesengarnelen⁴ | Knoblauch | ein Pfund | 45
King Prawns | garlic | one pound

Vegan & Vegetarisch


Vegan & Vegetarian

Veganer Burger^{1,2,11,14} | 22 

Beyond Meat | geräucherte Avocadosalsa
gegrillte Paprika | veganer Käse | Röstzwiebeln
Süßkartoffelpommes

Vegan Burger

Beyond Meat | smoked avocado salsa
grilled bell pepper | vegan cheese | roasted onions
sweet potato fries

Tortelloni^{1,5,6,7,11} | 22 

gefüllt mit Spargel-Ricotta | weißer Spargel
Tomatenbutter

tortelloni | filled with asparagus ricotta | asparagus
tomato butter

Dessert & Käse

Dessert & Cheese

Crème Brûlée^{5,7,13} | 15

Weißer Ivoire Schokolade | Rhabarberragout
white Ivoire chocolate | rhubarb ragout

Guanaja Schokoladenmousse² | 16 

Schokoladencrèmeux | Mandarinencurd

Blutorangensorbet

chocolatemousse | Chocolatecrèmeux
tangerine curd | Blood Orange Sorbet

Baumkuchen Praline^{1,5,6,7} | 17

Salzkaramell | Passionsfruchtsorbet
pyramide cake praline | salted caramel
passionfruit sorbet

Käsequartett von Affineur Waltmann^{1,5,14} | 20 

Chutney | Früchtebrot

quartet of cheese by Affineur Waltmann
chutney | fruitbread

Weinkarte

Weißwein

white wine

10cl 75cl

Sauvignon Blanc, Verdejo Bodegas Iniesta	La Mancha, Spanien	8	40
Turbiana Cà dei Frati Lugana	Lombardei, Italien	10,5	49
Weissburgunder Magna Charta Josef Milz	Mosel, Deutschland	10	50
Grauburgunder Dr. Heger	Baden, Deutschland	11	52
Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris Schloss Ortenberg	Baden, Deutschland	11	55
Klingelberger Riesling Schloss Ortenberg	Baden, Deutschland	12	65

Roséwein

rosé wine

10cl 75cl

Rosé Granit Schloss Ortenberg	Baden, Deutschland	8,5	45
---------------------------------	--------------------	-----	----

Rotwein

red wine

10cl 75cl

Valpolicella Classico Fumanelli	Venetien, Italien	9	45
Spätburgunder Huber	Baden, Deutschland	11	55
Cabernet Sauvignon, Spätburgunder & Syrah Furore Schloss Ortenberg	Baden, Deutschland	11	55
Spätburgunder Schloss Ortenberg	Baden, Deutschland	13	70
Lucente Tenuta Luce Sangiovese & Merlot	Toskana, Italien	92	
Luce delle Vite Tenuta Luce Sangiovese & Merlot	Toskana, Italien	220	
Le Serre Nuove Tenuta dell'Ornellaia Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc	Toskana, Italien	130	
Tignanello Marchesi Antinori Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc	Toskana, Italien	360	

Süßwein

sweet wine

Riesling for Friends Liebieg	Mosel, Deutschland	9	45
--------------------------------	--------------------	---	----