

## — Frisches Vorweg —

**BRUSCHETTA**  
Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Basilikum auf 3 kleinen Röstbrotchen

6,60

**FRISCH GEBRATENE PILZE**  
auf mariniertem Rucolasalat

9,90

**PHIL – PHIL**  
Gebratene Garnelen in würzigem Knoblauch-Chili-Öl

13,50

**VORSPEISENPLATTE FÜR 4 PERSONEN**  
Bruschetta / gebratene Pilze / Tomate-Mozzarella

32,90

**VORSPEISENSALAT**  
kleiner gemischter Salat

5,90

## — Suppen —

**GULASCHSUPPE**  
mit Paprika und Rindfleischwürfel

6,90

**TOMATENCREMESUPPE**

6,20

**RINDERKRAFTBRÜHE**  
Klassisch - klare Suppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage

6,20

## — Steak-Variationen ca. 200 gr. —

**SCHWEINEFILET**  
mit Champignonrahmsauce oder Gorgonzolasauce dazu Kroketten und Garlic Bread

18,50

**STEAK NASCHEREI**  
3 kleine Rindersteaks mit Champignonrahmsauce dazu Kroketten und Garlic Bread

20,50

**DAMENTELLER**  
Kleines Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons dazu Pommes und Garlic Bread

21,50

**LONGHORN GRILLETTER**  
3 Steaks vom Rind, Schwein, Pute dazu Bratkartoffeln und Garlic Bread

21,50

Beilagenumbestellung zu Bratkartoffeln oder Baked Potatoe nur gegen Aufpreis von 3,00€ möglich

## — Aus dem Meer —

**GEGRILLTE RIESENGARNELEN AUF RUCOLA**  
auf mariniertem Rucolasalat mit Kartoffelgratin und Garlic Bread

23,90

**LACHSFILET BEURRE BLANC**  
in einer Limetten-Buttersauce dazu Bandnudeln oder Salzkartoffeln

24,90

## — Signature Steaks —

### PREMIUM STEAKS

Deutschland – Argentinien – Uruguay

Zu unseren Steaks reichen wir eine Baked Potatoe oder Pommes Frites und dazu einen kleinen Salat und Kräuterbutter. Suchen Sie sich gerne noch eine Extra-Beilage aus oder wechseln Sie die Beilage gegen einen kleinen Aufpreis. Probieren Sie auch unbedingt unsere leckeren Saucen und Dips, die hervorragend zu unseren Steaks passen.

<b>RINDERFILET</b>	200 GR.	28,90
das beste Stück vom Rind	250 GR.	34,90

<b>RUMPSTEAK</b>	200 GR.	25,00
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons (nur zu 300 gr.)	300 GR.	31,00

<b>RIB-EYE</b>	250 GR.	26,00
kleines Fettauge, gut marmoriert	350 GR.	32,00

<b>HÜFTSTEAK</b>	200 GR.	23,00
mit Peppersauce (nur ab 300 gr.)	300 GR.	27,50
	500 GR.	37,90
	800 GR.	62,90

<b>PUTENSTEAK NATURE</b>	200 GR.	18,90
	300 GR.	22,90

<b>MIXED GRILL XL</b>		28,90
6 Steaks von Rind, Schwein und Pute		

Alle unsere Steaks auch in jeder Wunschgröße bis 800 gr. möglich

## — Unsere Garstufen —

Zubereitet nach Ihrem Wunsch

Englisch	medium rare	medium	medium well	well done
Fleischfarbe dunkelrot	Fleischfarbe rötlich	Fleischfarbe rosa	Fleischfarbe leicht rosa	dunkel rosa bis leicht gräulich
innen komplett roh	blutiger Kern	roter Kern	kleiner roter Kern	komplett durchgegart

## — Vom Garten zum Grill —

### FITNESSPFANNE

10,90 18,90

knackiges Pfannengemüse mit saftigem Rindfleisch oder mit saftigem Putenfleisch dazu Garlic Bread

### INDISCHER SALAT

22,90

großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen in Tandoori-Marinade und drei gegrillten Riesengarnelen dazu Garlic Bread

### LONGHORN-SALAT

13,50

großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen +4 gebratenen Steakstreifen +6 gebratene Tandoori-Tofustreifen +4 dazu Garlic Bread

## — Beilagen und Saucen —

Nur in Verbindung mit einem Hauptgang

### BEILAGEN

	SAUCEN & DIPS	
Baked Potatoe mit Sour Cream	6,50	Frische Pilze in Kräuterrahmsauce
Pommes Frites	5	Gorgonzolasauce
Kroketten	5	Peppersauce
Kartoffelgratin	6	Kräuterbutter
Blattspinat	6	Sour Cream
Knackiges Pfannengemüse	6	Steaksauce
Gebratene Zwiebeln und Champignons	5	Chili-Öl
Garlic Bread	1,5	Ketchup/Mayonnaise
Bratkartoffeln	6	

## — Italienische Inspiration —

### TAGLIATELLE CON PUNTI DI MANZO

20,90

saftige Rindersteak-Streifen mit hausgemachter mediterraner Tomatensauce auf schmalen Bandnudeln

### TAGLIATELLE CON GAMBERONI E SPINACCI

22,90

Garnelen in einer hausgemachten Spinat-Sahneseauce auf schmalen Bandnudeln

### TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI

19,90

Hähnchenbruststreifen und Champignons in einer hausgemachten cremigen Sahneseauce

### TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E SPINACI

18,90

Gorgonzola in einer Spinat-Sahneseauce auf schmalen Bandnudeln

## — Aperitifs —

MARTINI BIANCO	4 CL	6,5
HUGO	11	
APEROL SPRITZ	11	
LIMONCELLO SPRITZ	11	
LILLET WILD BERRY	11	
SEKT	5	
GIN WILD BERRY	11	

## — Warme Getränke —

KAFFEE CREMA	3,5
CAPPUCCINO	3,9
ESPRESSO	2,4
ESPRESSO DOPPIO	4,5
LATTE MACCHIATO	5,2
MILCKAFFEE	5,2
GLAS TEE	3,9
Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze	
Wildberries, Kamille, Grüner Tee	

## — Alkoholfreie Getränke —

COLA, COLA ZERO, SPEZI	0,3L	4,20	0,5L	5,9
FANTA, SPRITE	0,3L	4,20	0,5L	5,9
GINGER ALE, BITTER LEMON	0,3L	4,20	0,5L	5,9
SÄFTE	0,3L	4,90	0,5L	6,4
(Apfel, Rhabarber, Maracuja, Orange, Kiba)				
SAFTSCHORLE	0,3L	4,20	0,5L	5,9
SELTERS STILL ODER CLASSIC			0,75L	6,9
TAFELWASSER STILL ODER MEDIUM	0,3L	3,5	0,5L	4,9

## — Bier —

RADEBERGER VOM FASS	0,3L	4,7	0,5L	5,9
ALSTERWASSER	0,3L	4,7	0,5L	5,9
WEIZEN VOM FASS	0,3L	4,7	0,5L	5,9
HÖVELS			0,5L	5,20
ALKOHOLFREIES BIER 0,0%	0,33L	3,9		
WEIZEN ALKOHOLFREI 0,0%	0,5L	5,9		

## — Offene Rotweine —

MERLOT & DORNFELDER „BLACK HOLE“	0,2L
trocken, Weingut Manz	9
Rheinhessen, Deutschland	
PRIMITIVO „LIFILI“	9
trocken, Weingut A6Mani	
Apulien, Italien	
MALBEC „DADA NR.I“	9
halbtrocken, Weingut Finca las Moras	
San Juan, Argentinien	
LAMBRUSCO DELL’EMILIA	7
süß, Weingut Medici	
Emilia-Romagna, Italien	

## — Offene Weißweine —

GRAUBURGUNDER	0,2L
trocken, Weingut Manz	9
Rheinhessen, Deutschland	
RIESLING & SCHUREBE „BRIGHT SIDE OF LIFE“	9
trocken, Winzerhof Stahl	
Franken, Deutschland	
SAUVIGNON BLANC „EINS ZU EINS“	9
trocken, Weingut A. Diehl	
Pfalz, Deutschland	
WEINSCHORLE	6,9

## — Offener Roséwein —

MERLOT „EINS ZU EINS“ ROSÉ	9
feinherb, Weingut A. Diehl	
Pfalz, Deutschland	

## — Digestifs —

JÄGERMEISTER, HELBIG KÜMMEL, SAMBUCA	2 CL	4 CL
JUBILÄUMS AQUAVIT, OUZO	4	6
RAMAZZOTTI, BAILEYS		6
GRAPPA	6	
Chardonnay		
PASCALL WILLIAMS BIRNE	5	
INDISCHER RUM	5	

## — Süßes Finale —

MOUSSE AU CHOCOLAT	7,20
Feines, hausgemachtes Mousse au Chocolat aus bester Vollmilchschokolade – luftig, cremig unwiderstehlich	
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS	6,90
Ein Klassiker, der immer geht	
COUPE DÄNEMARK	6,50
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	
VANILLEEIS	3
Eine Kugel Eis mit Schlagsahne	
Jede weitere Kugel +2	
SCHWEDENBECHER	8,30
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	



ADDRESS DETAILS:  
BEI DER LOHMÜHLE · 23554 · LÜBECK



TEL 0451 29 01 93 95



WWW.LONGHORN-LUEBECK.DE