

— 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 Gemüseinlage	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 GRILLTELLER 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	21,90

— 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.

RINDERFILET das beste Stück vom Rind	200 GR. 250 GR.	28,90 34,90
RUMPSTEAK mit gebratenen Zwiebeln und Champignons (nur zu 300 gr.)	200 GR. 300 GR.	25,00 31,00
RIB-EYE kleines Fettagge, gut marmoriert	250 GR. 350 GR.	26,00 32,00
HÜFTSTEAK mit Peffersauce (nur ab 300 gr.)	200 GR. 300 GR. 500 GR. 800 GR.	23,00 27,50 37,90 62,90
PUTENSTEAK NATURE	200 GR. 300 GR.	18,90 22,90
MIXED GRILL XL 6 Steaks von Rind, Schwein und Pute		28,90

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 knackiges Pfannengemüse mit saftigem Rindfleisch oder mit saftigem Putenfleisch dazu Garlic Bread	19,90	18,90
INDISCHER SALAT großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen in Tandoori-Marinade und drei gegrillten Riesengarnelen dazu Garlic Bread		22,90
LONGHORN-SALAT großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen +4 gebratenen Steakstreifen +6 gebratene Tandoori-Tofustreifen +4 dazu Garlic Bread		13,50

— Beilagen und Saucen —

Nur in Verbindung mit einem Hauptgang

BEILAGEN		SAUCEN & DIPS	
Baked Potatoe mit	6,50	Frische Pilze in	6
Sour Cream		Kräuterrahmsauce	
Pommes Frites	5	Gorgonzolasauce	6
Kroketten	5	Peffersauce	5
Kartoffelgratin	6	Kräuterbutter	1,5
Blattspinat	6	Sour Cream	1,5
Knackiges Pfannengemüse	6	Steaksauce	1,5
Gebratene Zwiebeln und	5	Chili-Öl	1,5
Champignons		Ketchup/Mayonnaise	0,60
Garlic Bread	1,5		
Bratkartoffeln	6		

— Italienische Inspiration —

TAGLIATELLE CON PUNTI DI MANZO saftige Rindersteak-Streifen mit hausgemachter mediterraner Tomatensauce auf schmalen Bandnudeln	20,90
TAGLIATELLE CON GAMBERONI E SPINACCI Garnelen in einer hausgemachten Spinat- Sahnesauce auf schmalen Bandnudeln	22,90
TAGLIATELLE CON POLLO E FUNGHI Hähnchenbruststreifen und Champignons in einer hausgemachten cremigen Sahnesauce	19,90
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E SPINACCI Gorgonzola in einer Spinat-Sahnesauce auf schmalen Bandnudeln	18,90

— 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
MILCHKAFFEE	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, Kiwi)				
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.1“	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 & SCHEUREBE „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 —

	2 CL	4 CL
JÄGERMEISTER, HELBIG KÜMMEL, SAMBUCA	4	6
JUBILÄUMS AQUAVIT, OUNO	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	



LONGHORN



ADDRESS DETAILS:
BEI DER LOHMÜHLE • 23554 • LÜBECK



TEL 0451 29 01 93 95



WWW.LONGHORN-LUEBECK.DE