

Herzlich Willkommen im Amarillo Steakhouse!

Saftige Steaks vom südamerikanischen und deutschen 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 saftiger Double Beef Burger oder knackiger Caesar Burger, ob herzhaftes Schweinefleisch oder rauchige Hähnchenbrust, für alles gilt: es wird frisch und punktgenau gegart auf unserem traditionellen Holzkohlegrill und erhält dabei richtig viel rustikalen Geschmack!

Ihr kompetenter Küchenchef Sven Radau und ich heißen Sie herzlich willkommen und empfehlen Ihnen sehr gern die passenden Biere und die köstlichsten Weine aus der „Neuen Welt“.

Yeeeeee-Haw und Guten Appetit!



Ihr Michael Bolz
Serviceleiter

Sehr geehrte Gäste,
alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren, z. B. Stäube, von Allergenen enthalten, da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.
Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet, die laut Rezeptur verarbeitet oder auf der Verpackung aufgeführt sind.
Bei Fragen wenden Sie sich gern an unsere Serviceleitung.

SALATE

SALADS

American Tossed Lettuce

Gemischte Blattsalate in Kräuter-Dressing mit Kirschtomaten, Paprika,
Gurken, Mais und knusprigen Tortillastreifen;
dazu Cheddar-Cheese- & Joghurt-Sauce; serviert mit Knoblauchbrot.

*Mixed salad with tomatoes, bell peppers, cucumbers, corn and tortilla strips;
Topped with cheddar cheese sauce, yoghurt sauce and served with garlic bread*

11,50 €

Caesar's Salad

Knackiger Romanasalat
mit cremigem Knoblauch-Dressing
zubereitet mit Sardellen und Knoblauch,
dazu Croûtons, Speckwürfel, Cherrytomaten und frisch geriebener Grana Padano

*Crisp Romaine lettuce with garlic dressing
accompanied by bread croutons, bacon bits, cherry tomatoes and Grana Padano cheese*

11,50 €

gegrillte BBQ-Hähnchenrust

Ergänzen Sie ihren Salat
mit saftigen Streifen von der Hähnchenbrust

7,50 €

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

STARTERS & SNACKS

Amarillo Chicken Wings

Knusprig frittierte Hähnchenflügel
mit unserer hauseigenen Gewürzmischung mariniert
und serviert mit Sour Cream & unseren Amarillo-Saucen

*Crispy deep fried Chicken Wings with our own special spice mixture with sour cream and our
"Amarillo" sauces*

€ 13,00

Amarillo Cowboy Baked Beans

In der heißen Gusspfanne, im Cowboy-Style gebackene und mit krossem Speck getoppte
weiße Bohnen, serviert mit gegrilltem Würstchen, Sour Cream und unserem Knoblauchbrot

*Cowboy style baked beans, topped with bacon and served with grilled sausage
and garlic bread*

13,00 €

Carpaccio

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch
mit Rucola, gehobeltem Grana Padano, Kirschtomaten, Champignons, Pinienkernen und Pesto

*Thin slices of beef
with rocket leaves, Grana Padano cheese, cherry tomatoes, mushrooms, pine nuts and pesto*

14,00 €

SUPPEN

SOUPS

Rich Oxtail Soup

Aromatische Ochsenschwanzsuppe mit Markklößchen, frischem Gemüse und viel Fleisch
Aromatic oxtail soup with fresh vegetables, marrow dumplings and meat

11,00 €

RINDFLEISCH

BEEF

Steaks voller Aroma vom Holzkohlegrill auf den von Ihnen gewünschten Garpunkt gegrillt.
Flavourful Steaks with the taste of the Charcoal Grill grilled to the cooking level of your choice.

Südamerika

Zwischenrippenstück

Rib-Eye Steak

350 g / ~12 oz 45,00 €

Rumpsteak

Sirloin Steak

180 g / ~6 oz 25,00 €

250 g / ~9 oz 32,00 €

Filetsteak

Tenderloin

180 g / ~6 oz 32,00 €

250 g / ~9 oz 39,00 €

Auf den endlosen Weidegründen Südamerikas, wachsen hervorragende Qualitätsrinder heran.

Ob Argentinien oder Uruguay, Rindfleisch aus diesen Ländern hat gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Nicht umsonst ist das Südamerikanische Rindfleisch die Grundlage vieler guter Steakhäuser. Ein wahrer Tango für den Gaumen.

From the endless ranches of South America, comes this outstanding beef, which delivers consistently excellent quality of the highest level. A firm and juicy meat full in flavor. This is the reason why it is served so often in nearly every steakhouses around the world.

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Knoblauchbrot, Steakhouse Fries
oder Backkartoffel mit Sour Cream.

Please chose your side order of garlic bread, steakhouse fries or backed potato and sour cream, to go along with your steak.

Deutschland - Alpenvorland

Filetsteak

Tenderloin

180 g / ~6 oz 32,00 €

250 g / ~9 oz 39,00 €

Färsen sind geschlechtsreife weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben.
Ihr Fleisch ist feinfaseriger als das von anderen Rindern, wird von vielen feinen Fettäderchen durchzogen und ist dadurch besonders zart, aromatisch und saftig.

Ein Fleisch für Kenner.

*Heifers (Färsen) are sexually mature female cows that have not yet calved.
The meat is having fine fibers than the other cows. It is traversed by many fine fat veins
and is therefore very delicate, aromatic and juicy.
A meat for connoisseurs.*

USA

Flanksteak

Flank

250 g / ~9 oz 35,00 €

US Beef erkennt man an seiner feinen Fettmarmorierung,
welche Geschmackgeber sowie Garant für Saftigkeit und Zartheit ist.
Darüber hinaus zeichnet sich dieses Fleisch durch besonders niedrigen Bratverlust aus.
*US Beef is recognized by his delicate fat marbling, which does support the taste and guaranties for the
juiciness and tenderness of the meat. Furthermore is this meat famous for his minor loss of weight
during the cooking process.*

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Knoblauchbrot, Steakhouse Fries
oder Backkartoffel mit Sour Cream.

*Please chose your side order of garlic bread, steakhouse fries or backed potato and sour cream, to go
along with your steak.*

BURGER

BURGER

Caesar Burger

Hamburgerbrötchen mit Dinkel, Weizen und Roggen belegt mit 180g saftigem Rindfleisch, Römersalat, Bacon, Strauchtomate und einem Knoblauch-Anchovidressing, dazu Steakhouse Fries

US beef burger with romaine lettuce, bacon, tomato, garlic anchovy dressing and steakhouse fries

18,00 €

Burger Mediterran

Saftig gegrillter Rinder Burger (180g), belegt mit Tomate und Mozzarella, Rucola, mediterranem Gemüse und Pesto im Weizen-Brötchen, dazu Steakhouse Fries
Juicy grilled beef burger served in a rustic wheat bun with tomato, mozzarella cheese, rocket leaves, mediterranean vegetables, green pesto and steakhouse fries

20,00 €

Amarillo Double Beef Burger

2 x 180g Rindfleisch mit Cheddar-Käsesauce, belegt mit Salat, Tomate, Gurke, Bacon, Zwiebel und unsere YHD-Burgersauce im Sesambrötchen, dazu Steakhouse Fries

2x180 gr. of beef, topped with cheddar cheese sauce, served in a sesame bun with salad, tomato, gherkins, bacon, onion and our YHD burger sauce with steakhouse fries

24,00 €

Cheddar Cheesesauce

Flüssig warme & pikante Cheddar Cheesesauce zum übergießen

3,50 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Burger auch vegetarisch.
Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.

We are also able to serve our Burger in a vegetarian way

WEITERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN
OTHER MEAT HIGHLIGHTS

Chicken Breast Steak

Saftiges BBQ-Hähnchenbruststeak
Juicy steak of BBQ chicken breast

180 g / ~6 oz 19,00 €
360 g / ~12 oz 24,00 €

Baby Back Pork Ribs

Zarte Schweinerippchen vom Grill mit würziger Barbecuesauce glasiert
Juicy and tender pork ribs glazed with barbecue sauce

250 g / ~9 oz 19,00 €

500 g / ~18 oz 26,00 €

Zu den Gerichten servieren wir wahlweise Knoblauchbrot,
Backkartoffel mit Sour Cream oder Steakhouse Fries
*Please chose your side order of garlic bread, backed potato and sour cream or steakhouse fries, to go
along with your dish.*

BEILAGEN

SIDE ORDERS

Steakhouse Fries

Steakhouse Fries

4,50 €

Knoblauchbrot

Garlic bread

3,50 €

Backkartoffel mit Sour Cream

Baked potato with sour cream

4,50 €

Pfannengegrilltes Gemüse

Pan grilled vegetables

4,50 €

Geschmorte Zwiebel

Stewed onions

3,50

Gebratene Champignons

Fried mushrooms

4,50 €

Kräftige Kalbsjus

Rich veal jus

4,50 €

Pfeffer-Rahmsauce

mit grünen Pfefferkörnern

Cream sauce with green pepper

4,50 €

GARSTUFEN

COOKING LEVELS

Rare

Medium rare

Medium

Medium well

Well done

Das Fleisch ist im Kern noch blutig.

Das Fleisch ist innen leicht blutig.

Das Fleisch ist rosa.

Das Fleisch hat nur noch einen leicht rosa Kern.

Das Fleisch ist nicht mehr rosa und komplett durch.

NACHSPEISEN

DESSERTS

Fluffy Chocolate Brownie

Warmer kräftiger Schokoladen-Brownie mit fluffigen Marshmallows überbacken in geschmolzener dunkler Schokolade; dazu Häagen Dazs „Dulce de leche“-Eis

Warm intensive chocolate brownie with marshmallows and melted dark chocolate; accompanied by Häagen Dazs “Dulce de leche” ice cream

7,50 €

Ice Cream

Eine Kugel Eis nach Wahl

- B&J Chocolate Fudge Brownie
- B&J Cookie Dough
- Häagen Dazs „Macadamia Nut Brittle“
- Häagen Dazs „Dulce de leche“-
- Mövenpick Premium Vanille Eiscreme

2,50 €

Toppings zum Eis

Schokoladensauce

Chocolate sauce

1,00 €

Schlagsahne

whipped cream

1,00 €