

Herzlich Willkommen im Goldenen Pudel!

*Wir freuen uns, dass Sie hier sind!
Nur kurz und knapp, alles was Sie wissen
sollten:*

**Unser Rindfleisch.
Ohne Hormone und Antibiotika. 100% Natur!
Our beef.
No antibiotics 100% nature!**

**Unser Fisch.
Nachhaltigkeit statt Treibnetz.
Our fish.
No driftnet.**

**Unser Hähnchen.
100% Freiland.
Our chicken.
No stable.**

**Unser Gemüse.
Frisch, frischer, regional!
Our vegetables.
From right around the corner!**



Take your time and enjoy!

*Für die Zubereitung unserer Speisen bedarf es ein wenig Geduld.
Unser Fleisch ruht nach dem Grillen mindestens 20 Minuten.
Erst dann entspannt es sich und reift in den idealen Zustand.
Ihre Beilagen werden dabei immer frisch zubereitet!*

*Nutzen Sie doch die Zeit zum Plaudern, Flirten, Trinken, Schauen,
Entdecken, Philosophieren, Lachen*

Sie sind ALLergiker?

*Bitte Informieren Sie uns vorher und verlangen Sie
die Karte mit den Inhaltsstoffen beim Service .*

ALLergic?

Please ask your service before ordering.

Guten Appetit wünscht Ihr PUDEL Team!

*Sie haben Fragen?
Sie möchten einen Geschenkgutschein für unser Restaurant?*

Unser Team hilft Ihnen gerne weiter!!

Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne **BROT** mit Olivenöl und Salzbutter
3,50

zum knabbern vor der Vorspeise/for nibble before the starter

Pimentos de Patron/Zitrussalz
padrón peppers/lemon-salt

pro Person/per person 3,50

Edamame mit Fleur de sel
soybeans/sea-salt

pro Person/per person 3,50

Pudel's special
zum teilen /to share

(für zwei oder mehr Personen/for two or more people)

Austern & Bonemarrow

(für 2/for 2)

6 Stück gratinierte Austern/gegrillter Markknochen/Brioche toast/
karamalisierte Zitrone/Beefshot
6 gratinated oysters/grilled bonemarrow/brioche-toast/caramelized lemon/beefshot

pro Person/per person 42,-

Kobe

gelackt & gegrillt / lacquered & grilled

100g Kobebeef zum probieren! Für 4-6 Personen
100g kobebeef to try! For 4-6 persons

84,-



Vorspeisen/ starters

Französische Zwiebelsuppe Zwiebeln/Crouton/Comté <i>french onion-soup/crouton/comté-cheese</i>	10,50
Croustillant vom Dry Age Beef Brickteig/Rucola/Tonkatsu Sauce <i>crisp dry-age beef/rocket salad/tonkatsu dip</i>	14,50
Pudel`s klassisches Tatar vom Rinderfilet Apfelkapern/Wachtelei/Rettich & Zwiebel <i>filet of beef tartar/caper apples/quail egg/radish & onions</i>	24,50
Pudel`s Tatar vom Rinderfilet `Laos-Style` Laotisch mariniert/Spitzkohl/Glasnudeln <i>filet of beef laotian style tatar/cabbage/glass noodles</i>	23,50
Lachstatar á La Pudel Salzzitronenmayonnaise/Wakame <i>salmon tartar/salted lemon-mayonnaise/wakame</i>	18,50
Entenleberpastete Brioche toast/Quittenchutney <i>duck liver pate/brioche-toast/quince chutney</i>	35,-
Lauwarmer BBQ Lachs BBQ-gebeizter Lachs/Belugalinsen <i>lukewarm bbq salmon/beluga lentils</i>	18,50



Salat / salad

Ceasar`s Salad

Romanasalat/Croutons/Parmesandressing
roman Lettuce/croutons/parmesan dressing

klein 8,50
groß 17,-

Gemischter Salat

mixed salad

klein 6,50
groß 13,-

Rucolasalat

Kirschtomaten/Parmesan
cherry tomatos/parmesan

klein 8,-
groß 16,-

Extras für den Salat:

extras for salad

upgrade mit gegrilltem Poulardensupreme 12,-
upgrade with grilled chicken

upgrade mit Riesengarnelen (1 Stück) 12,-
upgrade with king shrimps (1 piece)



vom offenen Grill / grill

Iberico Secreto, Spanien
als Cut ab 200g

pro 100g **16,-**

Black Angus Bavette, aus Australien
als Cut ab 200g.

pro 100g **16,-**

Black Angus Rumpsteak, aus Australien

(wie gewachsen/as grown)

Gentlemen´s cut

200g **34,-**

Fränkisch cut

300g **51,-**

Rinderfilet, wechselnde Herkunft, bitte die Tagestafel beachten!

Lady´s cut

150g **31,50**

Gentlemen´s cut

200g **42,-**

Fränkisch cut

300g **63,-**

BLACK ANGUS Rib Eye, Nebraska, USA
(wie gewachsen/as grown)

als Cut ab 300g

pro 100g **22,50**

Dry Age Roastbeef/Entrecoté 'japanese'

(nach Verfügbarkeit)

Von Fries Beef in Wassermungenau

Von der Fränkischen Färse, am Knochen trocken gereift

Ab 300g

pro 100g

26,-

K o b e

(Wagyu Kagoshima)

(nach Verfügbarkeit)

Von Tajima-Rindern, um die Provinzhauptstadt Kobe herum traditionell aufgezogen und von der Kobe Beef Association zertifiziert.
Serviert mit Wasabi/Sojasauce/grobem Salz

Roastbeef

im höchsten Marmorierungsgrad A5

Ab 100g

pro 100g

84,-



auf der Tagestafel/daily table

Gewicht und Tagespreis sehen Sie auf unserer Tagestafel.
Grill und Ruhezeit je nach Gewicht und Garstufe
mindestens 45 min.

US-Black Angus / Fränkische Färse

(je nach Verfügbarkeit)

Ausgesuchte Qualität

PORTERHOUSE

3 Wochen gereift

DAS STEAK! Saftiges Roastbeef und zartes Filet
am T-Knochen gegrillt und tranchiert
Für 2-3 Personen.

Cut je 100g 22,-

T-Bone Steak

3 Wochen gereift/Für 1-2 Personen.

Cut je 100g 21,-

Sirloin

3 Wochen gereift/Für 1-2 Personen

Cut je 100g 21,-

Rinderfilet

(wechselnde Herkunft, bitte die Tagestafel beachten)

Chateaubriand

Ca. 500g-800g das „Tenderloin“,
die Mitte des Filets.
Für 2-4 Personen.

Cut je 100g 21,-

Tomahawk

Wechselnde Herkunft, bitte die Tagestafel beachten, trocken gereift.
Für 1-2 Personen.

Cut je 100g 18,-

DAS FLEISCH WIRD AM TISCH GEWOGEN UM DAS GEWICHT ZU ERMITTELN!

Garstufen für unsere Steaks:

BLAU | RAW Kerntemperatur 30°- 35° Grad. Das Fleisch ist innen roh. (Kalt)

ENGLISH | RARE Kerntemperatur 40°- 45° Grad. Der Kern ist noch roh. (Lauwarm)

ROSA | MEDIUM Kerntemperatur 60°- 65° Grad. Das Fleisch ist innen rosa.

DURCH | WELL DONE Kerntemperatur höher als 70° Grad.

Alle Gewichtsangaben sind Bruttogewichte inkl. ggf. Knochenanteil.



...Upgrade für/for Steaks & Cuts

...make everything Surf&Turf!!!

½ Hummer vom Grill (Thermidor) 72,-
½ Lobster

Riesengarnele pro Stück 12,-
king prawn

...dazu Beilagen und Soßen / side orders and sauces

Hausgemachte Pommes Allumettes mit Trüffelöl 6,50
homemade fries allumette/truffle oil

Süßkartoffelpommes 6,50
sweet potatoe fries

Kartoffelstampf 6,50
mashed potatoes

Balsamico-Karotten 6,50
balsamico carrots

Bayrisch Kraut 6,50
bavarian-cabbage

Wilder Brokkoli 13,50
wild broccoli

Grüne Bohnen 6,50
green beans

Cremige Maispolenta 6,50
creamy corn-polenta

Hollandaise/ Pudel BBQ Sauce/ Chimichurri/ Tomatenchutney je 3,50
Pfeffersauce/ Klassische Jus je 6,50



Fisch und Vegetarisch/ fish & vegetarian

½ Hummer vom Grill

Als `Thermidor` mit Holländischer Sauce und Comté gratiniert

72,-

Gerne als Surf & Turf mit dem Steak der Wahl!

Fisch des Tages / catch of the day

serviert mit Kartoffelstampf/confierter Tomate/wildem Brokkoli/Fischfumet
served with mashed potatoes/tomato/wild broccoli/fish fumet

Tagespreis/daily price

Pudel`s Special

Seafood Platte

seafood platter

(ab 2 Personen)

Jakobsmuscheln/gratinierte Austern/Riesengarnelen/Shrimps/
Wakamesalat/karamalisierte Zitrone/Fischfumet

Serviert mit Knoblauchbaguette

scallops/gratinated oysters/king shrimps/shrimps/
wakame/lemon/fish fumet/served with garlic bread

pro Person/per person 76,-

Selbstverständlich auch als Surf & Turf Platte, mit dem Steak der Wahl!

also as surf & turf platter with the steak of choice!

Gemüse im Brickteig

Kartoffelstampf/Wilder Brokkoli

crisp vegetables/mashed potatoes/wild broccoli

22,50



Sorbet

Gurkensorbet cucumber-sorbet	3,-
Mangosorbet mango-sorbet	3,-
Yuzusorbet yuzu-sorbet	3,-

pro Kugel/per ball

Genießen Sie gerne alle Sorbets aufgegossen mit
Gin/Champagner/Prosecco oder der Spirituose nach Wahl!
enjoy all sorbets filled up with gin/champagne/prosecco or the liquor of choice!

(gegen Aufpreis/for surcharge)

Nachspeisen/dessert

„Grillteller“ Brownie/Salz-Karamelleis/Milchkaramelstaub/Himbeeren/Grillaromen brownie/ salty caramel ice-cream/milk caramel/raspberry/bbq flavors	13.50
Kaffee Creme Bruleé Joghurteis/Portweinfeige yoghurt ice-cream/port-fig	12,50
Gegrillte Ananas mariniert/Kokoseis/Kakaochip grilled pineapple/coconut ice-cream/cocoa chip	10,50

Cremiges Eis/ice-cream

Valrhona-Schokoladeneis valrhona-chocolate	3,-
Salzkaramelleis salty-caramel	3,-
Kokosnusseis coconut	3,-
Joghurteis yoghurt	3,-

pro Kugel/per ball

