

# RESTAURANT „ZUM INDIANER“ SPEISEKARTE



## Werte weltbeste Gäste,

wir begrüßen Euch recht herzlich in unserem gemütlichen Naturstammhaus-Restaurant.

Wir verstehen uns als Slowfood-Restaurant.

Die Speisen in unserer Karte werden ALLE von uns selbst aus frischen Zutaten und mit viel „Herzblut“ zubereitet. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker.

Wir hoffen, dass unser Augenmerk auf qualitativ hochwertige Zutaten wie z.B. BISON oder DUROC-Freilandschwein in Verbindung mit besonderen Zubereitungsarten wie das Smoken eine etwas längere Wartezeit ausgleicht.

Gerne ziehen wir das Essen Eurer Kinder vor.

Für größere Gruppen, für Weihnachts-, Firmen- oder Familienfeiern unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot für ein leckeres Buffet oder eine reichhaltige BBQ-Platte.

Wir freuen uns darauf, für Euch zu kochen und Euch herzlich zu bewirten.

Euer Team vom Restaurant  
„Zum Indianer“



**„Speist bei uns, um die Zeit mit Freunden und Familie zu genießen.  
Entschleunigt vom Alltag und gönnt Euch etwas Besonderes.“**

# HAUSGEMACHTE VORSPEISEN



**Knoblauchbrot**<sub>(4,5)</sub> mit **Zaziki**<sub>(8)</sub>  
für zwei Personen



Empfehlung des  
Hauses

9.90

**Soljanka**<sub>(2)</sub>

6.90

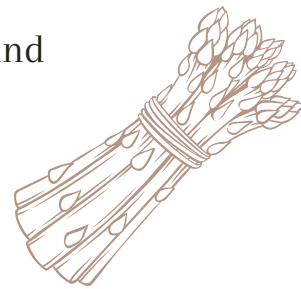
mit Indianerbrot<sub>(4,5)</sub> und Schmand<sub>(8)</sub>

**Spargelcreme-Suppe**

6.90

verfeinert mit hausgemachter Sauce-Hollandaise<sub>(8)</sub> und  
Chorizo-Flocken<sub>(2)</sub>

(kann auch vegetarisch bestellt werden)



## UNSERE BEILAGEN

Rosmarin-Drillinge<sub>(8)</sub>

4.50

Mamas Pfannenkartoffel mit Zwiebelchutney

4.50

Spargel mit brauner Butter<sub>(4,8)</sub> oder  
hausgemachter Sauce Hollandaise<sub>(7,8)</sub>

9.90

Gebratene Zwiebel

3.50

Knoblauchbrot<sub>(4,5,8)</sub>

3.50

Halber, gegrillter Maiskolben<sub>(8)</sub>

3.50

Pommes

4.50

Mayo<sub>(7)</sub> / Ketchup je

0.30



Frischer Beilagensalat mit  
Tomate, Paprika, gerösteten  
Erdnüssen, Fetakäse<sub>(8)</sub> und  
hausgemachtem Dressing<sub>(6)</sub>

6.90



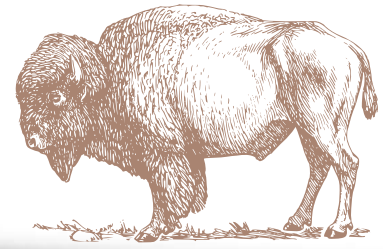
vegetarisch

# STEAKS - UNSERE SPEZIALITÄT

## Steak vom kanadischen BISON aus dem Teres Major

Der Schultermuskel wird auch als "flaches Filet" bezeichnet und steht seinem "großen Original" aus der Lende in Sachen Zartheit und Geschmack in nichts nach.

Das Gericht servieren wir mit gebratenen Zwiebeln, geröstetem Sesam, hausgemachte Kräuterbutter<sup>(8)</sup>, Indianerbrot<sup>(4,5)</sup> und Uschis Gurkensalat.



Gericht mit 200g Bisonsteak 34.00  
Gericht mit 400g Bisonsteak 59.00

## Hüftsteak vom Aberdeen ANGUS Rind

Rinderhüftsteak gilt als das feinste Teilstück aus der Keule und ist sehr mager. Hüftsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter<sup>(8)</sup>, gebratenen Zwiebeln, Uschis Gurkensalat und frisch gebackenem Indianerbrot<sup>(4,5)</sup>.

Gericht mit 200g Hüftsteak: 21.90  
Gericht mit 300g Hüftsteak: 27.90

Gericht mit 400g Hüftsteak: 33.90  
Gericht mit 500g Hüftsteak: 39.90

### Warum sind unsere Steaks so beliebt?

Wir verwenden ausschließlich Frischfleisch.

Das Fleisch kaufen wir am Stück, parieren es selbst und schneiden die Steaks fachmännisch zu.

Das Fleisch stammt von Freilandtieren. Wir achten auf Qualität.

Und das Wichtigste: WIR KOCHEN MIT LIEBE!

## Rinder-Flanksteak aus dem Rauch<sup>(2)</sup>

Das flache Steak aus der Flanke wird im Smoker mit Buchenrauch angeräuchert. Das Standardgericht servieren wir mit Kräuterbutter<sup>(8)</sup>, gebratenen Zwiebeln, gegrilltem Maiskolben<sup>(8)</sup> und hausgemachtem Knoblauchbrot<sup>(4,5,8)</sup>.

Gericht mit 200g Flanksteak 24.90  
Gericht mit 400g Flanksteak 39.00  
Gericht mit 600g Flanksteak 57.00



# UNSERE BURGER FÜR WELTBESTE BÜRGER

## Unsere Manitou-Burger

Burger aus hausgemachten Rinderhackbouletten, frischen Tomaten, saftigen Gurken, Käse<sub>(8)</sub>, frischen Zwiebeln, Mayo<sub>(7)</sub>, Ketchup, knackigem Salat und angebratenem Räucherschinken<sub>(2)</sub> im frischgebackenen Burgerbun<sub>(4,5)</sub>

"Kleiner" Manitou-Burger mit Pommes 17.90

Großer Manitou-Burger mit Knoblauchbrot<sub>(4,5,8)</sub> 22.50



### Unsere Burger-Empfehlung: Pulled Beef aus dem Smoker



Entdeckt unser zartes, im 14-stündigen Garprozess perfektioniertes Rindfleisch. Mit seinem unverwechselbar rauchigen Geschmack und seiner saftigen Konsistenz ist es die Krönung jedes Burgers. Ein Geschmackserlebnis, das Ihr nicht verpassen solltet!



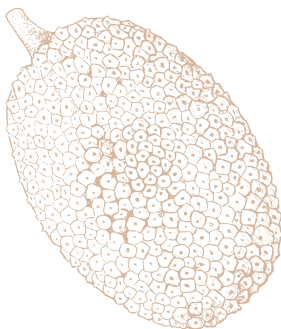
### Unsere PULLED-BEEF-Burger

Burger mit saftigem Pulled Beef aus dem Smoker, angebratenem Räucherschinken<sub>(2)</sub>, knackigem Salat, sonnengereifter Tomate, erfrischender, saurer Gurke, Käse<sub>(8)</sub>, frischen Zwiebeln, Mayo<sub>(7)</sub>, im frisch gebackenem Burgerbun<sub>(4,5)</sub>

**Wahlweise mit Bastis Chili-Cheese-Sauce<sub>(8)</sub>  
oder hausgemachter BBQ-Sauce.**

"Kleiner" Pulled-Beef-Burger mit Pommes 19.90

Großer Pulled-Beef-Burger mit Knoblauchbrot<sub>(4,5,8)</sub> 23.90



### „PULLED JACK“-Burger

Üppiger vegetarischer Burger mit geschmorter Jack-Frucht, Zwiebeln, frischer Tomate, knackigem Salat, Rotkraut, saure Gurken, Tacos und Bastis BBQ-Sauce im frisch gebackenem Burgerbun<sub>(4,5)</sub>

Pulled-Jack-Burger mit einem frischen Beilagensalat<sub>(6,8)</sub> 19.50



vegetarisch

# UNSERE HAUPTGERICHTE

## frischer Altmark-Spargel vom Spargelhof Ruhnke aus Cobbel

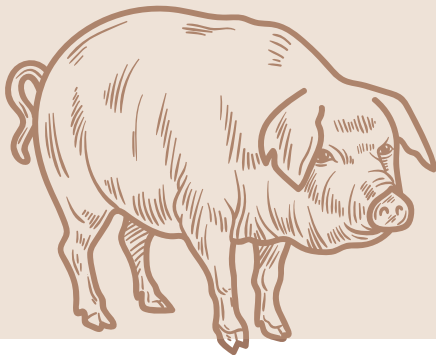
Portion Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise<sup>(4,8)</sup> oder brauner Butter<sup>(7,8)</sup> an Petersilienkartoffeln und einem kleinen Anlegesalat

### Dazu wahlweise:

**A:** Zartes KIKOK-Hühnerbrustfilet, glasiert mit hausgemachter Kräuterreduktion  
23.90

**B:** ein frisch paniertes Schnitzel<sup>(4,7)</sup> vom DUROC-Freilandschwein  
22.90

**C:** gebuttertes Zuckerschoten-Möhren-Gemüse<sup>(8)</sup>  
18.90



## Zwei frisch panierte Schnitzel<sup>(4,7)</sup> vom DUROC-Freilandschwein

an Rosmarin-Drillingen<sup>(8)</sup>,  
einem Spiegelei vom BIO-Huhn und einem  
kleinen Anlegesalat mit geröstetem Sesam  
22.90

## FÜR DIE KLEINEN



**Nudeln<sup>(4)</sup> mit hausgemachter Tomatensauce**

5.90

**drei hausgemachte Putennuggets<sup>(4)</sup>  
mit kleiner Pommes**

7.90



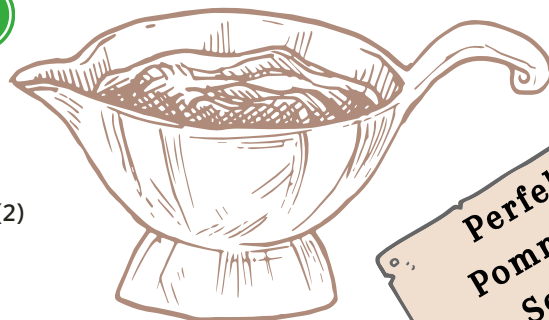
## HAUSGEMACHTE SAUCEN

Zaziki<sup>(8)</sup> mit echtem Knoblauch  
2.90



Pikante Pfeffersauce<sup>(1,8)</sup> á la Basti  
3.90

Chili-Cheese-Sauce<sup>(8)</sup> mit Räucherschinken<sup>(2)</sup>  
und Frühlingszwiebeln  
3.90



Perfekt zu  
Pommes und  
Schnitzel



vegetarisch

**ES FOLGEN**

**KULINARISCHE EVENTS  
UND BBQ-ANGEBOTE**



**DAS BESTE GESCHENK:**

**GEMEINSAME ZEIT  
IN GEMÜTLICHER  
ATMOSPHÄRE**

# BBQ PLATTEN

für Gruppen  
von 6 bis 15  
Personen

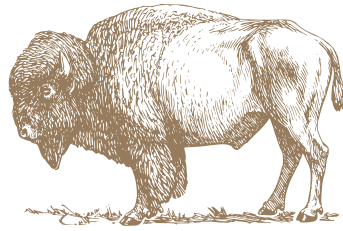
MIT SHOW-  
KOCHEN

## BBQ-Platte - Deluxe

Preis pro Person:

54.00

- Exquisit scharf angegrilltes Bisonsteak vom Teres Major, ein purer Genuss
- Einzigartige „Betrunkene Hüfte“ vom Aberdeen Angus Rind, 48 Stunden eingelegt in einer speziellen Whisky-Sojasaucen-Marinade für ein intensives Aroma
- Delikat gesmoktes Filet vom DUROC-Freilandschwein, anschließend auf der Plancha perfektioniert



## BBQ-Platte - Feinschmecker

BEST  
SELLER

Preis pro Person:

44.00

- kaltgeräuchertes Flanksteak vom Rind, perfekt gegrillt auf der heißen Plancha
- Zartes Känguru-Filet, meisterhaft gegart und mit erlesenen Kräutern veredelt
- Feinste Barbarie-Entenbrust, schonend gegart mit frischem Rosmarin

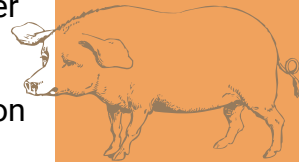


## BBQ-Platte - Klassisch

Preis pro Person:

34.00

- Exquisiter DUROC-Freilandschweinnacken, 8 Stunden langsam gesmokt und mit einer einzigartigen Honig-Senf-Sauce veredelt
- Saftige KIKOK-Hühnerbrust von der Plancha, glasiert mit einer delikaten Kräuterreduktion
- Köstlich gesmokte KIKOK-Hühnerkeulen, umhüllt von Bastis legendärer BBQ-Sauce



## Rabatt bis zu 4,00 € pro Person

- ab 8 Personen: -2.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 10 Personen: -3.00 pro Person auf den Plattenpreis
- ab 12 Personen: -4.00 pro Person auf den Plattenpreis



Was gibt es für Eure hungrigen Mägen dazu?

**Zu jeder BBQ-Platte servieren wir:**

**Als Vorspeise:**

frisch gebackenes Knoblauchbrot mit hausgemachtem Zaziki

**Außerdem genügend Beilagen zum Fleisch:**

Rosmarin-Drillinge, Krokette, gegrillter Mais, Prinzessbohnen, pikante Pfeffersauce und frischer Salat

### Frische Produkte und Leidenschaft bei der Zubereitung

#### Unsere Philosophie

Wenn wir selbst in einem Restaurant speisen gehen, möchten wir, dass man uns bekocht. Also wirklich bekocht! Wir erwarten, dass uns aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten mit viel Hingabe und Leidenschaft eine Köstlichkeit zubereitet wird. Wir möchten vom Service freundlich behandelt und gut bedient werden.

Wir möchten gemütlich beisammen sitzen, gemeinschaftlich Geschichten austauschen, zusammen lachen und mit gesättigtem Gemüt wieder nach Hause fahren. Wir möchten gerne an diesen Abend zurückdenken können, so dass uns bei diesem Gedanken ein kleines Lächeln über das Gesicht huscht.

All das versuchen wir täglich auch für Euch umzusetzen.



#### **EUER TEAM VOM RESTAURANT "ZUM INDIANER"**



### Wie könnt Ihr das Angebot bestellen?

**Angebotszeitraum:** 01.01.2024 -30.09.2024

**Reservierungszeitpunkt:** Ihr müsst das Angebot mindestens 1 Woche im Voraus bestellen.

**So könnt Ihr das Angebot bestellen:**

Bestellen könnt Ihr das Angebot nur schriftlich über unser Tischreservierungsformular auf unserer Internetseite. Bitte gebt unter "Anlass" die gewünschte BBQ-Platte ein.

Hier der Link: <https://zum-indianer.de/kontakt/tischreservierung>





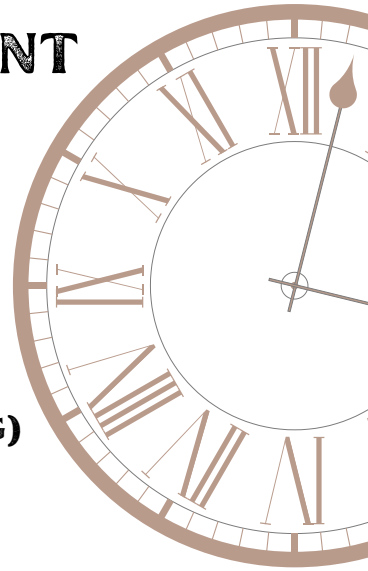
## **ALLERGENE (A) / ZUSATZSTOFFE (ZS) / FARBSTOFFE (FS)**

1. Sellerie (A)
2. Buchenrauch, Nitritpökelsalz (ZS)
3. Erdnüsse (A)
4. Gluten (A), Dinkelmehl beim Indianerbrot, sonst Weizenmehl
5. Sesam (A)
6. Senfsaat (A)
7. Ei (A)
- 8 Laktose/ Milch / Milcheiweiß (A)
9. mit Farbstoffen (FS)
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig



# ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT UND KÜCHENZEITEN BIS ZUM 27.10.24

(AB 31.10.24 GELTEN WIEDER DIE WINTER-  
ÖFFNUNGSZEITEN VON DONNERSTAG BIS SONNTAG)



## Mittwoch

Die Küche ist geöffnet von 16:00 bis 20:00.  
(letzter Tisch wird 19:30 angenommen)

Das Restaurant schließt um 21:00 oder nach Betrieb.

## Donnerstag bis Sonntag

Die Küche ist geöffnet von 11:00 bis 14:00  
und von 16:00 bis 20:00.

(letzter Tisch wird 19:30 angenommen)

Das Restaurant schließt um 21:00 oder nach Betrieb.

## Ausnahmen sind möglich

Selbstverständlich kochen wir für EUCH ab einer  
Gruppenstärke von über 20 Personen auch nach Absprache  
außerhalb der Küchenzeiten.

## TISCHRESERVIERUNG

Bitte reserviert Euch **immer** einen Tisch. So können wir besser  
planen, was aktuell sehr wichtig ist und Ihr seid Euch sicher,  
dass Ihr bei Ankunft auch von uns versorgt werdet.

Nutzt dafür bitte unser Tischreservierungsformular unter  
folgendem Link:

<https://zum-indianer.de/kontakt/tischreservierung>



Über dem Formular sind auch schon die Termine  
angegeben, an denen wir keine Gäste mehr  
annehmen können. Das hilft vielleicht bei der  
Terminfindung.