

# *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!*



**SEHR GEEHRTE GÄSTE,**

**SEIT DEM 01.05.2015 FREUEN WIR UNS, SIE IM GOLDENEN PUDEL ALS  
NEUER PÄCHTER EMPFANGEN ZU DÜRFEN.**

**WIR BITTEN UM NACHSICHT, DASS GUTSCHEINE BZW. ABSPRACHEN DIE  
VOR DEM 01.05.2015 VEREINBART WURDEN, DURCH UNS ALS  
NEUE INHABER AUS KULANZ NUR BIS ZU EINER HÖHE VON 30,-€  
AKZEPTIERT WERDEN KÖNNEN.**

***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!***

*Preise inklusive 19% MwSt.*



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne unser  
**HAUSGEBACKENES BROT** von der  
 Freibäckerei **ARND ERBEL** aus Dachsbach mit  
 Kroatischem Olivenöl von **GRAPEFOOD NÜRNBERG** 3,-

## *vorspeisen / starters*

<b>Suppe.....</b> bitte bei unserem Serviceteam erfragen soup..... please ask your waiter	5,-
<b>Pudel Shrimp Tower "on the rocks"</b> crushed Ice/Cocktail Dip/Krabbenchip	13,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> Parmesan/Rucola/eingelegtem Kürbis/Kernöl carpaccio of beef/ parmesan/rocket salad/pickled pumpkin/pumpkin oil	12,50-
<b>Lachs-Thunfisch Tatar á La Pudel</b> salmon-tuna tartar pudel style	13,50-
<b>Tatar vom Rinderfilet á La Pudel</b> filet of beef-tartar pudel style	14,50
<b>"Pudels" Foccacia mit Grillaromen</b>	
- Ruccola/Parmesan/rocketsalad/parmesan cheese	5,-
- BBQ-gebeiztem Lachs/bbq salmon	8,50
- Kroatischer Pršut/croatian dry-cured ham	9,50

## *zwischenengerichte / second course*

<b>Hummerschwanz vom Grill</b> Cocktailsauce/Knoblauchmayonaise grilled lobster tail/ cocktailsauce/ garlic mayonnaise	29,-
<b>Pudel´s Bouillabaisse</b> /Steinbutt/Thunfisch/Oktopus pudel´s Bouillabaisse/turbot/tuna/octopus	16,50-

## *salat / salad*

<b>PUDEL´s SaLad</b> gegrilltes Poulardensupreme/Pudel-Spezialdressing pudel´s salad/ grilled chicken breast/pudel´s-special-dressing	12,-
---	------



## *vom offenen grill / grill*

### **Rumpsteak**, aus Australien

Gentlemen´s cut	200g	21,-
Fränkisch cut	300g	31,-

### **Rinderfilet**, von der Schwarzbunten Kuh, Schleswig-Holstein, Deutschland

Lady´s cut	150g	26,-
Gentlemen´s cut	200g	35,-
Fränkisch cut	300g	49,-

### **BLACK ANGUS Rib Eye**, Nebraska, USA

300g 39,-

## *...dazu beilagen und soßen / side orders and sauce*

Knoblauchbrot garlic bread	4,-	Pfannengemüse pan fried vegetables	4,-
Pommes Frites french fries	4,-	Süßkartoffelpommes sweet potato fries	4,-
Rosmarinkartoffeln rosemary potatoes	4,-	Grüne Bohnen green beans	4,-
Coleslaw coleslaw	4,-	Bratkartoffeln roast potatoes	4,-
Gemischter Salat/Kresse mixed salad/ cress	4,-	Käsemakkaroni mac and cheese	4,-
Strauchtomatensalat/rote Zwiebeln tomato salas/red onions	6,-	Kartoffelstampf mashed potatoes	4,-
<b>Pfeffersauce /Bratenjus Deluxe /Maltesersauce /Pudel BBQ Sauce</b>			<b>4,-</b>



# auf der tagesstafel

Gewicht und Tagespreis sehen Sie auf unserer Tagesstafel.

Grill und Ruhezeit mindesten 30 min.

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

## US-PRIME BEEF, Nebraska

### AMERICAN PORTERHOUSE

3 Wochen gereift

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

Cut je 100g 13,50-

### T-Bone Steak

3 Wochen gereift.

Für 1-2 Personen.

Cut je 100g 12,50-

### Sirloin Cut Steak

3 Wochen gereift.

Großes, mageres Steak aus dem hinteren Ende des flachen Roastbeefs mit einem kleinen  
Anteil von Knochen

Für 1-2 Personen.

Cut je 100g 12,-

## von der Schwarzbunten Kuh, Schleswig-Holstein, Deutschland

### Chateaubriand

Ca. 500g-800g das „TenderLoin“,  
die Mitte des Filets.

Serviert auf einer Schiefertafelbrücke.

Für 2-4 Personen.

Cut je 100g 18,-

### Dry Aged Rinder Roastbeef, Japan-Qualität, extra stark marmoriert

Ab 300 g.

4 Wochen am Knochen gereift

Cut je 100g 16,-

### 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 Rohgewicht inkl. ggf. Knochenanteil.



# *fisch und vegetarisch/ fish & vegetarian*

## **Lachsfilet**

Wasabi-Kartoffelpüree/Butterkarotten/marinierte Zwiebeln/Gurkenculis **17,50**  
salmon/wasabi-mashed potatoes/butter carrots/marinated onions /cucumberculis

## **Fish & Chips a La Pudel**

Steinbutt/Süßkartoffeln/ Knoblauchmayo/Cocktailsauce/Essig **26,-**  
turbot/sweet potatoes/ garlicmayo/cocktailsauce/vinegar

## **Thunfisch vom Grill**

Wirsing/ Quitten/ Meeresfischfumet/ Kartoffelbaumkuchen **28,-**  
tuna steak/ savoy/seafood fumet/ potato pyramid cake

## **Surf & Turf**

Rinderfilet 150g & Hummerschwanz vom Grill/Kartoffelstampf/  
grünen Bohnen/Hummerschaum/ Bratenjus  
150g beef & lobster tail grilled/ mashed potato/green beans/  
lobster cream/ gravy

**48,-**

## **„Pudels“ Shepards Pie**

Gemüseragout/ getrocknete Tomaten/ Kartoffelpüree/ Ruccolasalat **16,50-**  
vegetable ragout / dried tomatoes / mashed potatoes / rocket salad



## nachspeise / dessert

<b>„Grillteller“</b>	<b>9,50</b>
<i>Brownie/Salz-Karameleis/Marshmallow/Mango/Grillaromen brownie/ salty caramel ice-cream/marshmallow/mango/bbq flavors</i>	
<b>Tonkabohnen Crème brûlée</b>	<b>8,50</b>
<i>Pistazieneis/Schokocrumble pistachios ice cream/chocolatecrumble</i>	
<b>Pudel's Schokobombe</b>	<b>9,50</b>
<i>Crumble/Ganache/Valrhona-Schokoladeneis/Karamell/flambierte Himbeeren chocolate bomb/Crumble/Ganache/Valrhona-chocolate ice cream/caramel/flambéed raspberries</i>	
<b>„Winterteller“</b>	<b>9,50</b>
<i>Schokocookies/ Keksteig/ Orangenschmand/Lebkuchensorbet chocolate cookie/cookie dough/ orange sour cream</i>	
<b>Hausgemachte Sorbet's &amp; Eis nach Wahl...</b>	<b>3,-</b>
<i>Sorbet's: Mango / Himbeer/ Blaubeer/Lebkuchen Eis: Valrhona-Schokolade / Kokos / Salzkaramel / After-eight / Nutella/ Pistazie/ Lebkuchen Sorbet: mango / raspberry / blueberry Ice-Cream: valrhona-chocolate / coconut / saltycaramel / after eight / Nutella/ pistachio/ ginger bread</i>	

## kaffee/ coffee

### Kaffee: Elevato Nero

Die Spezialröstung der Hochlandbohne überzeugt mit feinem Duft und einem dezenten Aroma. Die harmonische Milde macht unseren Premium-Kaffee sehr angenehm im Geschmack und besticht durch ausgezeichnetem Geschmack.



<b>Kaffee / Americano</b>	<b>3,-</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,90</b>
<b>Espresso Doppelt</b>	<b>3,80</b>
<b>Espresso Macchiatto</b>	<b>3,20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,80</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,50</b>
<b>Tee</b>	<b>3,30</b>
<i>Darjeeling/Grüner Tee/Kräuterharmonie/Pfefferminze</i>	



# Champagner

Nicolas François Billecart gründete dieses Champagner-Haus 1818 unter seinem Namen und dem seiner Frau, Elisabeth Salmon. Seit damals ist die Domaine bis heute – als eine von wenigen – immer in der Hand der gleichen Familie geblieben.

Ein relativ kleines Familienunternehmen, das jedoch sehr gute Champagner von großer Finesse produziert. Der „einfache“ Brut Réserve gilt als einer der Referenzweine seiner Preisklasse, die großen Jahrgangscuvées zählen zu den besten der Champagne. Bekannt ist Billecart-Salmon für seine Rosé Champagner, die einen großen Teil des Umsatzes ausmachen.

<b>Billecart-Salmon Brut Reserve, Aÿ</b>	<b>86,-</b>
<b>Billecart-Salmon Brut Rose, Aÿ</b>	<b>99,-</b>
<b>Billecart-Salmon Brut Reserve 1.5l Magnum, Aÿ</b>	<b>155,-</b>
<b>Billecart-Salmon Brut Rose 1.5l Magnum, Aÿ</b>	<b>210,-</b>
<b>Louis Roederer Brut, Reims</b>	<b>95,-</b>
<b>Louis Roederer Brut 2007, Reims</b>	<b>127,-</b>
<b>Louis Roederer Rose 2009, Reims</b>	<b>125,-</b>
<b>Louis Roederer Cristal 2006, Reims</b>	<b>365,-</b>
<b>Jacquesson Millesime 2002, Epernay</b>	<b>189,-</b>
<b>Ruinart "R" Brut, Reims</b>	<b>93,-</b>
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Vintage 2008, Reims</b>	<b>150,-</b>
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Rose, Epernay</b>	<b>89,-</b>
<b>Moët &amp; Chandon Dom Perignon 2004, Epernay</b>	<b>269,-</b>
<b>Krug Grande Cuvée Brut, Reims</b>	<b>298,-</b>
<b>Deutz Brut Classic, Aÿ</b>	<b>75,-</b>
<b>De Saint Gall Brut Blanc de Blanc 1erCru, Avize</b>	<b>79,-</b>
<b>Ca Del Bosco Cuvee Prestige Franciacorta "Brut", Lombardei</b>	<b>85,-</b>
<u>Chardonnay-, Pinot Nero- und Pinot Bianco</u>	
<b>Bimbadgen Sparkling NV Rosé, Hunter Valley, Australien</b>	<b>45,-</b>

**JAHRGANGSWECHSEL UNTER VORBEHALT!!!**

