

Belvedere.

Steak & Wine

AROSA 

Liebe Gäste,

willkommen in unserem „Steak & Wine“ Restaurant – wo erstklassige Fleischqualität, präzises Handwerk und erlesene Weine zu einem besonderen Genusserlebnis verschmelzen. Freuen Sie sich auf eine Auswahl hochwertiger Fleisch- & Fischspezialitäten. Genießen Sie dazu unsere sorgfältig ausgewählten Weine und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Gastgeber im Belvedere

Dear Guests,

welcome to our “Steak & Wine” restaurant – where premium-quality meat, expert craftsmanship, and fine wines come together to create a truly special dining experience. Look forward to a fine selection of high-quality meat and fish specialties. Enjoy our carefully selected wines with your meal and let us spoil you with culinary delights.

We wish you a delightful stay.

Your hosts at Belvedere

Unsere Fleischauswahl:

- **Rinderfilet**
das zarteste Stück,
mager und butterweich.
- **US Flat Iron Steak**
extrem zartes, marmoriertes Steak
aus der Rinderschulter.
- **Ribeye**
saftig, intensiv, mit feiner Marmorierung
und charakteristischem Fettagge.
- **T-Bone Steak** – Filet und Roastbeef
in perfekter Kombination am Knochen.
- **Kalbskotelett**
zart, hell und besonders saftig.
- **Susländer Schweinekotelette**
kräftig rote Farbe, aromatisch, zart im Biss.
- **Bretonischer Hummerschwanz**
aromatisch, mit feiner Meeresnote.
- **Norwegischer Fjordlachs**
mild, saftig und perfekt ausbalanciert.

Ihr gewünschter Gargrad:

- **Rare (blutig)**
außen kurz angebraten, innen kühl
und roh, sehr saftig.
- **Medium Rare (englisch)**
außen gebräunt, innen warm und rötlich,
besonders zart.
- **Medium (rosa)**
warm mit rosa Kern, ausgewogen und saftig.
- **Medium Well**
leicht rosa Kern, fester, dennoch saftig.
- **Well Done** (durchgebraten)
vollständig gegart, kräftig im Biss.

Ohne Angabe servieren wir

Ihr Steak Medium (rosa).

Our Selection of Meat:

- **Beef tenderloin**
the most tender cut, lean
and melt-in-your-mouth.
- **US Flat Iron Steak**
extremely tender, marbled steak
from the beef shoulder.
- **Ribeye**
juicy, intense, with fine marbling
and a characteristic fat eye.
- **T-bone steak**
tenderloin and roast beef in
a perfect combination on the bone.
- **Veal chop**
tender, light, and exceptionally juicy.
- **Susländer pork chop**
deep red color, aromatic, tender bite.
- **Breton Lobster Tail**
aromatic, with a subtle hint of the sea.
- **Norwegian Fjord Salmon**
mild, juicy, and perfectly balanced.

Your desired doneness:

- **Rare**
seared briefly on the outside,
cool and raw on the inside, very juicy.
- **Medium Rare**
browned on the outside, warm and
pink on the inside, exceptionally tender.
- **Medium**
warm with a pink center, well-balanced
and juicy.
- **Medium Well**
slightly pink center, firmer yet still juicy.
- **Well Done**
fully cooked, firm to the bite.

**Unless otherwise specified,
we serve your steak medium (pink).**

Vorspeisen

Appetizers

Caesar Salat	<u>12</u>
Romanasalat, Parmesan, Croûtons Romaine lettuce, parmesan cheese, croutons	
dazu Kikok Hähnchenbrust	zzgl. <u>14</u>
Kikok Chicken Breast	
Rinderfiletstreifen	zzgl. <u>16</u>
Beef tenderloin strips	
Halber Hummer	zzgl. <u>29</u>
Half a lobster tail	
Lachstatar	<u>18</u>
Lachs, Avocado, Ponzu, Chilli, Koriander Cold-smoked salmon - loin, cucumber, horseradish, caviar, wild herbs	
Carpaccio	<u>21</u>
Rinderfilet, Tomaten, Olivenöl, Salat Buffalo mozzarella, green asparagus, basil oil, tomato chutney	

Hauptgang

Main course

Susländer Schweinekotelette 300g	<u>19</u>
Susland Pork Cutlet	
Kalbskotelette 260g	<u>28</u>
Veal cutlet	
US Flat Iron Steak 200g	<u>34</u>
US Flat Iron Steak	
Rib Eye Steak dt. Färse 250g	<u>39</u>
Rib-Eye Steak	
Rinderfilet dt. Färse 160g	<u>42</u>
Beef fillet, German heifer	
T-Bone Steak 500g	<u>59</u>
T-bone steak	
Fjord Lachs 200g	<u>22</u>
Fjord Salmon	
½ Hummer	<u>29</u>
½ lobster	

Beilagen

Side dishes

Grüner Spargel	<u>10</u>
Green asparagus	
Trüffel Gratin	<u>10</u>
Truffle Gratin	
Wilder Brokkoli, gebackener Knoblauch	<u>8</u>
Wild broccoli, roasted garlic	
Grillgemüse	<u>8</u>
Grilled vegetables	
Süßkartoffel Pommes frites	<u>8</u>
Sweet potato fries	
Rosmarinkartoffeln	<u>6</u>
Rosemary Potatoes	
Kartoffelpüree, Schnittlauch, Guanciale	<u>6</u>
Mashed potatoes, chives, guanciale	
Maiskolben, Chilli Honig	<u>6</u>
Corncob, chili honey	
Pommes frites	<u>6</u>
French fries	

Soßen

Sauces

Sauce Bernaise	<u>9</u>
Béarnaise sauce	
Pfeffer Jus	<u>9</u>
Pepper Gravy	
Piri Piri Soße	<u>8</u>
Piri-Piri Sauce	
Chimi Churri	<u>8</u>
Chimi Churri	
Knoblauch Creme	<u>6</u>
Garlic Cream	
Kräuterbutter	<u>6</u>
Herbed butter	

Dessert

Desserts

Der Klassiker	<u>16</u>
No Baked Cheese Cake, Blaubeer, Schokolade	
The classic, no-bake cheesecake, blueberry, chocolate	
Milchkaffee	<u>12</u>
Kaffee, Schokolade, Milch	
Café au lait, coffee, chocolate, milk	

Weinempfehlung

Wine recommendation

DE | GER

2024 Sauvignon Blanc „Tradition“

0,75 l

46

VDP Weingut Philipp Kuhn,
Laumershein, Pfalz

2024, VDP, Sauvignon Blanc, Weingut
Philipp Kuhn, Laumershein, Pfalz
dry

DE | GER

2022 Mano Negra

0,75 l

79

VDP, Gutswein, Blaufränkisch,
Cabernet Sauvignon, Weingut
Philipp Kuhn, Laumershein, Pfalz

2022, VDP, estate wine, Blaufränkisch,
Cabernet Sauvignon, Weingut Philipp
Kuhn, Laumershein, Pfalz
dry

2022 Oberbergener Bassgeige

0,75 l

52

DQW, Grauburgunder, Weingut Franz
Keller, Vogtsburg-Oberbergen, Baden

2022, DQW, Pinot Gris, Weingut Franz
Keller, Vogtsburg-Oberbergen, Baden
dry

ES | ESP

2021 Barón de Ley Reserva

0,75 l

49

DOCA, Tempranillo, Maturana,
Graciano, Weingut Barón de Ley,
Mendavia

2021, DOCA, Tempranillo, Maturana,
Graciano, Winery Barón de Ley,
Mendavia
dry

IT | ITA

2023 Roero Arneis

0,75 l

59

DOCG, Weingut Bersano, Nizza
Monferrato, Piemont

2023, DOCG, Roero Arneis, Winery
Bersano, Nizza Monferrato, Piemont
dry

FR | FRA

2023 Parelléle 45

0,75 l

35

AOP, Grenache, Syrah, Carigna,
Mouvédre, Domaines Paul Jaboulet
Aîné, Côtes du Rhône

2022, AOP, Grenache, Syrah, Carignan,
Mouvédre, Domaines Paul Jaboulet
Aîné, Côtes du Rhône
dry