

---

# BENVENUTI

---

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BISTECCA IM HERZEN VON ESSEN.

Das Neue Kapitel im BISTECCA: Italienische Raffinesse trifft auf bewährte Qualität

Mit großer Freude dürfen wir Ihnen mitteilen, dass das BISTECCA nun ein neues Kapitel aufschlägt und sich in ein italienisches Restaurant verwandelt. Der Name bleibt bestehen, und die legendären Steaks behalten ihren festen Platz auf unserer Speisekarte. Freuen Sie sich jedoch auf eine erweiterte Auswahl an köstlichen Antipasti, unwiderstehlichen Pasta-Gerichten sowie exquisiten Fleisch- und Fischkreationen. Die Veränderungen in unserem Konzept lassen Raum für eine breitere Palette an Genüssen, ohne dabei unseren Anspruch an Qualität und Frische zu vernachlässigen.

Genießen Sie weiterhin die einladende Atmosphäre und den erstklassigen Service, den Sie vom BISTECCA gewohnt sind. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für exquisite Speisen und Getränke begeistern, die nun durch die Vielfalt der italienischen Küche bereichert wird. Wir laden Sie herzlich ein, diese neue kulinarische Reise mit uns zu erleben und freuen uns darauf, Sie als unsere geschätzten Gäste im Herzen von Essen begrüßen zu dürfen.

### US BEEF GREATER OMAHA NEBRASKA

Das American Beef ist ein zartes, nicht mit Hormonen behandeltes (NHTC) Fleisch von den besten Rindern des Wilden Westens. Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzucht-Methode bürgt für eine Spitzenqualität der US Rassen Angus und Hereford, durch die ausschließliche Verfütterung von Mais. (Corn-Feeding: Mindestens 180 - 240 Tage) Legendar im Geschmack.

Nebraska Beef – das Gold des mittleren Westens.



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND EIN KULINARISCHES ERLEBNIS.

---

---

# ANTIPASTI

---

- **BRUSCHETTA** 10,00 €  
geschmolzene Kirschtomaten | Basilikumöl
  - **BURRATA DI BUFALA** 17,00 €  
Avocadopüree | Kirschtomaten | Basilikumöl
  - **NYC CAESAR'S SALAD MIT 36 MONATE GEREIFTEM PARMESAN** 16,00 €  
pochiertes Bio Ei | Croûtons | Knusper-Bacon | Caesar´s Dressing
  - **GEBRATENER ZIEGENKÄSE** 18,00 €  
Trüffel Honig | Wildkräuter-Salat | Honig-Senf Vinaigrette
  - **US-BEEF CARPACCIO** 23,00 €  
36 Monate gereifter Parmesan | Trüffel-Mayonnaise | Rucola
  - **BEEF TATAR 90g** 21,00 €  
Kartoffel-Chips | Kapern
  - **ARGENTINISCHE WILD-GARNELEN** 26,00 €  
Salat von Belugalinsen
  - **TATAR VOM THUNFISCH 90g** 18,00 €  
Zitrone | 36 Monate gereifter Parmesan | Olio di Oliva Extra Vergine Lorenzo No.3
  - **OKTOPUS TENTAKEL gebraten** 21,00 €  
mediterraner Kartoffelstampf
  - **VITELLO TONNATO** 17,00 €  
Karpfen Äpfel
  - **PORSCHIUTTO FATTO A MANO SELEKTION BISTECCA** 18,00 €
  - **CACCIUCO "TOSKANISCHE FISCHSUPPE"** 18,00 €
-

---

# PASTA

---

- **TAGLIOLINI AI GAMBERI** 23,00 €  
Argentinische Wildgarnelen | Krustentiersauce
- **GNOCCHI MIT STEINPILZFÜLLUNG** 21,00 €  
in Trüffelsauce | Trüffel
- **RAVIOLI** 18,00 €  
mit Spinat Ricotta | Kirschtomaten | Pecorinocreme
- **SPAGHETTI AOP** 18,00 €  
36 Monate gereifter Parmesan | Olio di Oliva Extra Vergine Lorenzo No.3

---

# PESCE

---

- **THUNFISCHSTEAK** 29,00 €  
Kapernbutter
- **RIESENGARNELEN** | Knoblauch u Kräuter 29,00 €
- **STEINBUTT** 34,00 €  
Sauce Béarnaise

Alle Hauptgänge werden ohne Beilagen serviert und sind aus unserer CONTORNI Auswahl frei wählbar

# CARNI



- **BLACK ANGUS 150 TAGE GRAIN FED FILET 200 G / 300 G** 42,00 / 52,00 €  
Das feinste Steak mit feiner Marmorierung
- **BLACK ANGUS 150 TAGE GRAIN FED RIB EYE 350 G / 500 G** 42,00 / 52,00 €  
Das Steak mit saftigem Fettauge



- **US T-BONE STEAK 500 G - 600 G** PRO 100 G - 12,90 €  
Der mittig liegende Knochen verleiht zum einen dem Rumpsteak, aber zum anderen auch dem Filet zusätzliche Geschmacksaromen
- **US PORTERHOUSE STEAK AB 1000 G** PRO 100 G - 13,90 €  
Ein größeres Filetstück unterscheidet das US Beef Porterhouse vom T-Bone
- **US FILET (TENDERLOIN) 200 G / 300 G** 55,00 / 75,00 €  
Das feinste Steak mit feiner Marmorierung
- **US RIB EYE 350 G / 500 G** 54,00 / 74,00 €  
Das Steak mit saftigem Fettauge
- **US STRIPLOIN 350 G / 500 G** 52,00 / 62,00 €  
Das Steak mit dem charakteristischem Fettrand

- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 23,00 €
- **KALBSKOTTLET | SALBEIBUTTER** 32,00 €

Alle Häptgänge werden ohne Beilagen serviert und sind aus unserer CONTORNI Auswahl frei wählbar

---

# CONTORNI

---

## ■ CONTORNI

Pommes Frites Parmesan	6,00 €
Pommes Frites „Alba Style“ (getruffelt)	6,50 €
Kartoffel-Stampf „Alba Style“ (getruffelt)	7,00 €
Rosmarinkartoffeln	5,00 €
Kartoffelgratin	5,00 €
Sweet Potatoe Fries	5,50 €
Spinat Bistecca Style	5,50 €
Grillgemüse saisonal	7,00 €
Grüner Spargel	9,00 €
Bunter Salat	8,50 €
Röstzwiebeln	3,50 €

## ■ SALSE

Kräuterbutter	3,00 €
Classic Pfefferrahm-Sauce	3,50 €
BBQ-Sauce	3,50 €
Jus	3,50 €
Sauce Béarnaise	4,50 €

---

# DOLCI

---

■ TRILOGIE VOM SORBET mit Beerensalat Täglich wechselnde Sorbets	12,50 €
■ SOUFFLEE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE mit Salzkaramell-Eis	12,50 €
■ PANNA COTTA mit Himbeermark  frische Beeren	12,50 €

■ TIRAMISU MIT VALRHONA-SCHOKOLADE	12,50 €
■ TAHITI VANILLE CREME BRÛLÉE mit frischen Beeren	12,50 €

---

---

# BISTECCA GRILLROOM

---

BITTE GEBEN SIE BEI IHRER BESTELLUNG DIE GEWÜNSCHTE GARSTUFE AN:

DEUTSCH	BLUTIG ENGLISCH		ROSA	HALBROSA	DURCH
ENGLISCH	RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
FRANZÖSISCH	BLEU	SAIGNANT	ROSÉ	À POINT	BIEN CUIT
TEMPERATUR	48°C	54°C	60°C	66°C	75°C

DAS WAGYU-FLEISCH WIRD NUR IN DEN GARSTUFEN RARE – MEDIUM RARE – MEDIUM SERVIERT.

