



COLUMBUS[®]
STEAKHAUS WEISSENSEE
Geschmäcker für Entdecker

- SPEISEN -



Tipp

Alle rot markierten Zutaten können Sie auch in unserem Shop erwerben.



Verkosten Sie zum Salat unsere schmackhaften Balsamici und Öle

Herzlich Willkommen im COLUMBUS STEAKHAUS

„Geschmäcker für Entdecker“

- reisen Sie mit uns um die Welt und durch die Zeit. Wir verbinden Tradition mit Moderne, das Bekannte mit dem Unbekannten, das Gewöhnliche mit dem Ungewöhnlichen und so entsteht etwas ganz Eigenes. Unsere Leidenschaft heißt Frische verbunden mit neuen Kreationen. Wir verwenden ausschließlich ausgesuchte Produkte.

Ein "Steakhaus" im neuen zeitgemäßen Konzept, mit einem ausgesucht weltweiten Steak- und Fleischangebot, dazu leckere Salate, edle Öle, Essige, Balsamicos, internationalen Salzspezialitäten und Gewürze mit einzigartigen Geschmacksrichtungen.

Der hauseigene Shop

Innovative Bio-Artikel, die wir hier auch zum Kochen verwenden, wie Salze, Gewürze, Gewürzkreationen, Gewürzblütenmischungen sowie Spirituosen und Weine sind in unserem Shop erhältlich im Restaurant als auch online erhältlich.

Hier im „Columbus“ können Sie Ihren Balsamico-Essig oder das besondere Öl zum Salat vom Salatbuffett verkosten, dann abfüllen lassen und mit nach Hause nehmen. Oder vielleicht sind Whiskys und Liköre Ihre Favoriten. Wir freuen uns jedenfalls, wenn Sie sich bei Genuss unserer hauseigenen Produkte auch noch zu Hause gerne an uns erinnern.

Das Ambiente und die Küche

Rustikales, stylisches Ambiente mit maritimen Akzenten trifft im „COLUMBUS“ auf eine kompromisslos einfache, ehrliche Küche. Inszeniert werden neue Genusswelten für alle Sinne.

Hier soll gelacht und nicht geflüstert werden...

Kontakt ist ausdrücklich gewünscht. Deswegen sitzt man im COLUMBUS auch nah beieinander, tauscht den Alltag gegen ein ausgezeichnetes Essen ohne Zwänge und Etikette.

Zum Schluss...

...bleibt uns nur noch zu sagen: Schön, dass Sie hier sind!

Herzlichst, Ihr Columbus-Team

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe



Fruchtige Tomatensuppe mit Kräuter Pesto & Mozzarellakugeln & Baguette⁸.....6,50 €

Vorspeisen

Ragout fin⁴⁷ vom Huhn

Geflügelwürzfleisch mit Champignons, Gouda-Käse⁸ überbacken & Baguette⁸7,50 €

Crostini „Columbus“

Gebackener Pinsa-Teig mit Tomaten-Knoblauch-Bruschetta & Wildkräutersalat7,50 €

Tomate Burrata⁸

mit Kräuter-Pesto, Wildkräutersalat & Baguette⁸.....8,95 €

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen

6 gegrillte Garnelen (ohne Kopf & ohne Schale) mit Zitronenpfeffer gewürzt auf Wildkräuter-Mango-Avocado-Salat & Baguette⁸ 11,50 €

Kleiner Beilagen Salatteller „Columbus“

Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika-Würfel, Cole-Slaw-Salat, Avocado-Würfel mit Kürbiskernen & Baguette⁸5,50 €

NEU!

Großer fruchtiger Salatteller

Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Mangowürfel, Avocadowürfel, Orangenfilets & Baguette⁸.....11,50 €

Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing

Mango-Granatapfel-Dressing oder Aprikosen-Blaubeer-Thymian-Dressing +0,00 €

Kürbiskern-Feige-Dattel-Dressing +1,00 €



Zur Wahl on Top (in Verbindung zum Salat)

6 gegrillte Black-Tiger-Garnelen (ohne Kopf & ohne Schale) mit Zitronensalz verfeinert7,50 €

200g gegrillte Hähnchenbruststreifen..... 7,00 €

200g knusprig gebackene panierte Hähnchenbits..... 7,00 €

200g gegrillte Black-Angus-Rinderstreifen..... 8,00 €

NEU!

Carpaccio vom Rinderfilet13,50 €

mit gerösteten Pinienkernen, Wildkräutersalat, Parmesanspäne⁸, **Urwald-Pfeffer**, **Rauchsalz** & Baguette⁸

Wahlweise mariniert mit (bitte wählen): **mediterrane Kräuteröl / Knoblauchöl / Trüffelöl /**

Zitronen Olivenöl / Chiliöl / Olivenöl

in Kombination mit:

Mango-^{2,3} / Blaubeer-^{2,3} / Feige-Dattel^{2,3} /

Erdbeer-Pfeffer^{2,3} - Balsam-Crema

COLUMBUS[®]
STEAKHAUS WEISSENSEE



Tomate Burrata



Kleiner Beilagen Salatteller
„Columbus“

Ein zartes Steak muss reifen

Die optimal abgestimmte Reifezeit bei konstant 1°C, das exzellente Parieren, sowie der Zuschnitt garantieren, dass Ihr Steak besonders zart und unvergleichlich im Geschmack ist, außen kross und innen saftig.

Der Star des Tages...

Das Steak

Fleisch ein wertvolles Lebensmittel

Fleisch in der Ernährung ist besser als sein Ruf: Neben wertvollem Eiweiß enthält Fleisch viele Vitamine, Mineralstoffe und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Mageres Fleisch besteht im Schnitt zu etwa 20 Prozent aus Eiweiß.

Fleisch ist nicht gleich Fleisch

Was den Aufbau und die Struktur von Fleisch anbelangt, gibt es erhebliche Unterschiede. Verantwortlich dafür ist der unterschiedlich hohe Gehalt an Bindegewebe. Stark beanspruchte, große Muskeln wie die der Vorderbeine, des Halses und der Schulter weisen deutlich mehr Bindegewebe auf als die weniger beanspruchten Partien von Rücken, Filet, oder Keule. Je kürzer und dünner die Faserbündel sind, desto zarter ist das Fleisch.

Nur zwei Prozent Filetanteil

Beim Rind liegt der Filetanteil bei etwa 2 Prozent. Doch es gibt eine ganze Reihe an Alternativen, die geschmacklich mindestens genauso gut, wenn nicht sogar noch besser sind.



Für unsere Steaks
verwenden wir nur
ausgesuchtes Fleisch,
welches aus
kontrollierter Aufzucht
stammt.

Columbus-Steaks

Alle Steaks werden auf unserem Lavasteingrill gegrillt und mit unserem hauseigenen „Columbus-Steakgewürz“ verfeinert. Wir portionieren und Grillen erst nach Ihrer Bestellung. Wenn Sie es noch größer haben möchten, gehen wir gern auf Ihre Wünsche ein. Bitte haben Sie Verständnis für die dadurch etwas längere Zubereitungszeit.

Stellen Sie sich Ihr Gericht nach Ihren Wünschen selbst zusammen.

Alle Fleischgewichte beziehen sich auf das Rohgewicht.

Rinderhüftsteak vom Black-Angus-Rind aus Argentinien-zart gereiftes Muskelfleisch, ohne Fett

200g 15,50 € 300g 20,50 €
400g 28,50 € 500g 33,00 €

Rumpsteak vom Black-Angus-Rind aus Argentinien-zartes, gereiftes marmoriertes Rückenfleisch

200g 20,00 € 300g 27,00 €
400g 35,00 € 500g 42,00 €



Rinderfilet vom Black-Angus-Rind aus Neuseeland das zarteste und edelste Steak, völlig fettfrei

150g 23,00 € 200g 28,50 €
250g 34,00 € 300g 39,00 €

Rib-Eye-Steak vom Black-Angus-Rind aus Argentinien Zwischenrippenstück mit dem typischen Fettsauge

300g 26,00 € 400g 32,00 €
500g 39,50 €




COLUMBUS[®]
STEAKHAUS WEISSENSEE

Wie dürfen wir Ihr
Steak grillen?

Englisch -

noch blutig, für Kenner

Medium -

rosa, schön zart und saftig

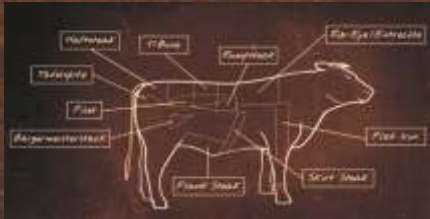
Well done -

ganz durch, wem mag-ok



Übrigens

Unsere Angus- und Hereford-Rinder wachsen artgerecht und ohne Zusatzfutter in ihrer natürlichen Umgebung auf.



**Zart ist nur
gereiftes
Fleisch**

Bis es schön mürbe und zart wird, braucht es jedoch seine Zeit.

Steakfleisch vom Rind wird bei der späteren Zubereitung nur dann wirklich zart, wenn es in einer geeigneten hygienischen Umgebung 4 bis 5 Wochen gereift ist.

Columbus-Steaks

Rinder-Flank-Steak vom Black-Angus-Rind aus Uruguay

200g 18,50 € 300g 28,50 €
400g 35,00 € 500g 42,00 €

Ein Flanksteak wird auch Bavette Steak genannt und stammt aus dem Bauchlappen. Es ist ein sehr leckeres Stück Fleisch, das auf jeden Grill gehört! Bei uns in Deutschland ist es weniger bekannt und das Stück Fleisch wird im Normalfall zu Hack verarbeitet. Die Amerikaner grillen es schon lange als Feinschmecker Steak. Soltet ihr es noch nie probiert haben, wird es definitiv Zeit!

Lammfilet aus Neuseeland zart, aromatisch, fettfrei

200g 18,50 € 300g 28,00 € 400g 33,00 €

Glacierte gebackene BBQ-Spare-Ribs vom Jungschwein

400g 17,00 € 600g 20,50 € 800g 24,00 €

Schnitzel vom Jungschweinerücken

knusprig gebratenes „Schweineschnitzel“
250g 12,50 €

Schweinerückensteak „au four“^{4,7} mit Würzfleisch und Käse gratiniert, Portweinsoße

350g 14,50 €

Hähnchenbrustfilet zart, saftig, kalorienarm

240g 10,50 € 480g 17,50 €

Grillteller „Columbus“ 400g

Medium gegrilltes Black-Angus-Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Steak vom Jungschweinerücken, ausgelassenen Baconscheiben^{2,3} & gegrillte Chorizo (pikant gewürzt vom Duroc-Schwein)
21,50 €

Gegrillte Black Tiger Garnelen

ohne Kopf & ohne Schale mit **Columbus - Zitronensalz** verfeinert

6 Stück 8,50 € 12 Stück 15,00 €
18 Stück 20,50 € 24 Stück 27,00 €

NEU!

Lachs-Garnelen-Spieß

mit **Zitronenpeffer** verfeinert

250 g 18,50 €



Kartoffel- und Baguettebeilagen

NEU!

Pommes frites aus frischen Kartoffeln ⁴	4,00 €
Gebackene Karoffelrösti ^{4,7}	4,50 €
Gebackene Kartoffelstreifen Onion & Black Pepper ⁴	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes ⁴	5,00 €
Knoblauch-Brot ⁸	4,00 €
Folien-Kartoffel mit Gurken-Knoblauch-Sour-Creme ⁸	4,00 €



Alle Beilagen
lecker mit
Soßen & Dips!
+ 1,95 €

Gemüsebeilagen



vegetarisch **Frische Pilz-Pfanne**

mediterranes Kräuteröl / Champignons, Austernpilze,
rote Zwiebel, Lauchzwiebel & frische Kräuter..... 4,50 €

Speckbohnen³

blanchierte feine & junge grüne Brechbohnen
mit ausgelassenem Bacon und Bohnenkraut verfeinert..... 4,50 €



vegetarisch **Romanesco-Gemüse**

mit einer Chimichurri Hollandaise..... 4,50 €

Wahlweise zu allen Gerichten

NEU!

Pfefferrahmsoße mit grünen Pfefferkörnern

PortweinsöÙe

Chimichurri Hollandaise⁸

NEU!

Hauseigene Kräuterbutter⁸ mit 8 verschiedenen Kräutern

Chimichurri

leicht scharfe, fruchtige & frische Chimichurri,
eine Würzsauce auf Kräuterbasis

Gurken-Knoblauch-Sour Creme⁸

Hauseigener BBQ - Dip^{1,9}

Je: 1,95 €

Alle unsere Steaks werden auf unserem

Lavastein-Grill zubereitet.

Die Idee ist, mit heißen Steinen zu grillen - eine der ältesten Methoden der Fleischzubereitung überhaupt. Er grillt schonender: Lavastein Grills arbeiten mit niedrigeren Temperaturen.

Die Temperatur kann leicht geregelt werden. Das bedeutet saftiges Fleisch und schonend gegrilltes Fleisch ohne krebserregende Stoffe.




COLUMBUS[®]
STEAKHAUS WEISSENSEE

Tipp

Das „i-Tüpfelchen“
für ihr Gericht

Eine schmackhafte SoÙe oder
hausgemachte Kräuterbutter
zu Ihrem Steak

1,95 €



Übrigens...



**Unsere
Coke-BBQ-Soße**
ist nach einem speziellen
Hausrezept selbst hergestellt

Made by
COLUMBUS Steakhaus

Pasta

Pasta „Columbus“



Frische Penne in fruchtiger Tomatensoße mit 8-Kräuter-Pesto,

Mini-Mozzarellakugeln⁸ & frischem Rucola..... 14,50 €

ON TOP zur Wahl

200g gegrillte Hähnchenbruststreifen + 7,00 €

6 gegrillte Black-Tiger-Garnelen/ **COLUMBUS-Zitronensalz**.....+ 7,50 €

NEU!

200g knusprig gebackene panierte Hähnchenbits.....+ 7,00 €

200 g gegrillte Rinderstreifen vom Black-Angus + 8,00 €

Das Besondere – unsere Columbus-Burger



COLUMBUS-Beef-Burger

200g Deutsches Beef im Burgerbrötchen mit BBQ-Soße^{1,9}, Bacon^{2,3},
Emmentaler-Käse⁸, Tomatenscheiben, eingelegte Gurken & Rucola

Pommes frites⁴ oder Tortilla-Chips⁸15,50 €



NEU!

Columbus-Chicken-Burger

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Burgerbrötchen mit Gurken-Knoblauch-
Sour Creme⁸, Tomatenscheiben, Röstzwiebeln & Wildkräutersalat

Pommes frites⁴ oder Tortilla-Chips⁸ 15,50 €



Columbus-BIG-BBQ-Burger

400g gegrilltes Deutsches-Beef im Burgerbrötchen mit BBQ-Soße^{1,9}, Bacon^{2,3},
Coleslaw Salat, Röstzwiebeln & Rucola

Pommes frites⁴ oder Tortilla-Chips⁸17,50 €

Das Besondere – unsere Columbus-Burger

Columbus-Chili-Cheese-Burger

200g gegrilltes Deutsches Beef im Burgerbrötchen mit Chilli-Cheese-Soße⁸, Bacon^{2 3}, Jalapenos, Tomatenscheiben & Wildkräutersalat

Pommes frites⁴ oder Tortilla-Chips⁸ 15,50 €

NEU!



Columbus-Lachs-Burger

180 g gegrilltes Lachsfilet im Burgerbrötchen mit Chimichurri Hollandaise, Avocado-Würfeln, Tomatenscheiben & Wildkräutersalat

Pommes frites⁴ oder Tortilla-Chips⁸ 16,50 €

NEU!



Columbus-Veggie-Burger vegetarisch

Gegrillte Gemüsefrikadelle im Burgerbrötchen mit Gurken-Knoblauch-Sour Creme⁸, Tomatenscheiben, Coleslaw Salat, eingelegte Gurken & Wildkräutersalat

Pommes frites⁴ oder Tortilla-Chips⁸ 15,50 €



Burger Umbestellung

Rösti / Knoblauch-Brot⁸ / Folien-Kartoffel⁸ /

Gebackene Kartoffelstreifen Onion & Black Pepper⁴..... + 2,00 €

Süßkartoffelpommes⁴..... + 2,50 €

Das Beste kommt zum Schluss...

Desserts



Gebackene Apfelringe

mit Mango-Würfel, Vanille-Soße, Vanille-Eis⁸, Vanille-Schaum⁸
& Kapstachelbeeren..... 8,00 €

Fruchtbecher „Columbus“

2 Kugeln Vanille-Eis⁸, Mango-Würfel, Orangenfilets, Zwetschgenstampf
& Vanilleschaum⁸..... 7,50 €

Das Besondere

Warmes Schokoladensoufflé

warmes Schokoladensoufflé mit Mango-Würfel, Vanille-Eis⁸,
Vanilleschaum⁸, Butter-Crumble⁸ & Kapstachelbeeren 8,50€



Soft Eis⁸ mit Buttercrumble⁸ & Kapstachelbeeren

Stracciatella /Vanille / Erdbeere / Vanille & Karamell /

Galaxy – Kids (Kaugummi&Himbeere)..... je Sorte 3,50 €

Kugeleis⁸

Vanille oder Schokolade..... je Kugel 1,50 €

Baileys Eis Kugel *enthält Alkohol je Kugel 2,00 €

Vanilleschaum Portion extra 0,80 €

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Farbstoff
- Nr. 2 mit Konservierungsstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 5 geschwefelt
- Nr. 6 geschwärzt
- Nr. 7 mit Phosphat
- Nr. 8 mit Milcheiweiß
- Nr. 9 koffeinhaltig
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 mit Süßungsmittel
- Nr. 12 enthält Phenylalaninquelle
- Nr. 13 gewachst
- Nr. 14 mit Taurin

Sonstige Zusatzstoffe und Allergene
beim Personal zu erfragen!

Werte Gäste,

sollten Sie eine Allergen-Unverträglichkeit haben, bitten wir Sie vor Bestellung Ihrer Speisen unser Personal auf Allergene- und etwaige Zusatzstoffe zu befragen bzw. bieten wir Ihnen Einsicht in unsere Deklarierungstabelle zu Allergenen in allen von uns verwendeten Speisen. (Laut EU-Lebensmittel-Informations-Verordnung vom 13.12.2014)



michelshöhe
events
designed by Columbus

Wenn du mal ne Feier hast...



EINE AUßERGEWÖHNLICHE LOCATION
FÜR AUßERGEWÖHNLICHE EVENTS

MICHELSHÖHE - DIE LOCATION FÜR FIRMENFEIERN, EVENTS,
MEETINGS, SEMINARE, TAGUNGEN UND PRIVATE FESTE.
2019 neu umgebaut und ausgebaut.



FEIERN & TAGEN IM COOLEN LOFT-STYLE
für 60-200 Personen, mit stylischer Kamin-Lounge, vollklimati-
siert, multifunktional, mit Bühne und Tanzfläche, mit Empfangs-
Foyer, ebenerdig

MIT HERRLICHER AUßENANLAGE
großer Grünfläche, Open-air feiern bis 1000 Personen,
freie Trauungen, Kinderspielplatz, überdachte Sommer-Terrasse,
Sonnen-Lounge-Bereich



STERNEVERDÄCHTIGES LIVE-COOKING
z.B. Steaks vom Lavastein-Grill, Fischspezialitäten frisch gegrillt,
reichhaltiges Salatbuffett mit einzigartigen hauseigenen Balsami-
cos & Ölen, Dessertbuffett, außergewöhnliches Getränke-
Sortiment

TIPP -> im Winter auch öffentliche Kaminabende...

Schön, dass Sie hier sind!


COLUMBUS®

STEAKHAUS WEISSENSEE

... Geschmäcker für Entdecker...

Promenade 16
99631 Weißensee
www.columbus-steakhaus.de

Küchenschluss: Montag – Samstag 21:30 UHR


COLUMBUS
Genusswelten

Ein Unternehmen der Müller & Müller GbR / Gastroservice Weißensee
Promenade 16, 99631 Weißensee, Tel. 036374-2220
www.columbus-genusswelten.de

Juli 2023