

# Zeppelino's

## HERZLICH WILLKOMMEN IM ZEPPELINO'S

Zeppelino's – hier wird mehr als nur gekocht.  
Genießen Sie zu jeder Tageszeit und zu jeder Gelegenheit  
die leichte mediterrane Küche, die unsere Küchenchefin  
für Sie mit Liebe zum Detail  
und ausgesuchten Zutaten zubereitet.

Begeben Sie sich auf eine Reise rund um das Mittelmeer!

Über Ihren Besuch freuen sich



Anja Hennemann  
und das Küchenteam



Goran Simic  
und das Serviceteam

Arnulf-Klett-Platz 7 · 70173 Stuttgart

zeppelinos@steigenberger.de · www.stuttgart.steigenberger.de

Wir bieten Ihnen diese Karte von 11.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr an.

Von 14.30 bis 18.00 Uhr und von 22.00 bis 23.00 Uhr bieten wir Ihnen gerne  
unsere kleine Karte an.





## **I.B.P. US Prime Beef**

*US Prime Beef*

Stellen Sie sich die unendlichen Weiten des mittleren Westens vor. Hier, westlich des Mississippi-Rivers, wo Weiden bis zum Horizont reichen, befindet sich der US-Bundesstaat Iowa. Dort werden nach guter alter Western-Tradition die typischen Hereford-Rinder gezüchtet.

Die äußerst umgänglichen Herefords zeichnen sich durch eine herausragende Fleischqualität aus, die auf der ganzen Welt einen legendären Ruf genießt. Sie haben einen frühreifen Schlachtkörper, der sich durch eine besondere Marmorierung und feines Aroma auszeichnet. Durch auffallende Kurzfaserigkeit ist Hereford-Fleisch an Zartheit nicht zu übertreffen.

Dieses ausnehmend zarte und wohlschmeckende Rindfleisch wird in Iowa seit vielen Jahren erfolgreich durch die „Iowa Beef Packers“ produziert. Die Ochsen wachsen einen Teil ihres Lebens auf Maisfarmen auf und das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die spätestens nach 30 Monaten geschlachtet werden.

Der Begriff „Prime“ leitet sich von den Qualitätsstandards des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums (USDA) ab, die sich u. a. auf den Marmorierungsgrad (intrazelluläres Fett) und somit auf die „Saftigkeit“ des Fleisches beziehen. Die Qualitätsstufe „Prime“ kennzeichnet dabei Fleisch mit einem intrazellulären Fettanteil von mindestens 11 Prozent.

Lediglich 2% des in der USA produzierten Rindfleisches tragen das Zertifikat „Prime Beef“ der USDA.

Wer dieses Fleisch einmal probiert hat der weiß, wie gut Fleisch schmecken kann... und muß!



# Zeppelino's

## I.B.P. US Prime Beef vom Grill

*Grilled US Prime Beef*

<b>I.B.P. US Rib-Eye Steak 200g/400g</b> Hochrippe vom jungen US Iowa Weiderind <i>US Rib-Eye Steak - Rib-Eye Steak of young US Iowa grazing cows</i>	<b>€ 27,-/49,-</b>
<b>I.B.P. US Hüft Steak 200g/400g</b> Hüfte vom jungen US Iowa Weiderind <i>US Hip Steak - Hip Steak of young US Iowa grazing cows</i>	<b>€ 19,-/35,-</b>
<b>I.B.P. US Roastbeef Steak 200g/400g</b> Zwischenrippe vom jungen US Iowa Weiderind <i>US Roastbeef Steak - Roastbeef Steak of young US Iowa grazing cows</i>	<b>€ 24,50/45,-</b>

### Wählen Sie bitte Ihre bevorzugte Garstufe

rare	medium-rare	medium	medium-well	well-done
(im Kern roh)	(im Kern leicht roh)	(im Kern rosa)	(fast durchgebraten)	(durchgebraten)

### Ihre Steakbeilagen

*Your steak side dishes*

Wedges <sup>15</sup>	
<i>Wedges</i>	<b>€ 3,-</b>
Pommes frites <sup>15</sup>	
<i>French fries</i>	<b>€ 3,-</b>
Rosmarienkartoffeln <sup>15</sup>	
<i>Rosemary potatoes</i>	<b>€ 3,-</b>
Speckbohnen <sup>15</sup>	
<i>Bacon beans</i>	<b>€ 4,-</b>
Blattspinat <sup>10,15</sup>	
<i>Leaf spinach</i>	<b>€ 4,-</b>

### Saucen

*Sauce*

Hausgemachte Steaksauce <sup>15</sup>	
<i>Homemade steaksauce</i>	<b>€ 2,-</b>
Rosmarienjus <sup>15</sup>	
<i>Rosemary jus</i>	<b>€ 2,50</b>
Ajoli - kalte Knoblauchsauce <sup>10,15</sup>	
<i>Ajoli - cold garlic sauce</i>	<b>€ 3,-</b>

# Zeppelino's

## Kalte Vorspeisen

### *Cold starters*

Frühlingsduett von weißem und grünem Spargel mit  
gebratener Chorizo <sup>3,15</sup> € 11,90

*White and green asparagus salad with chorizo*

Luftgetrockneter Coppa Schinken mit Rucolasalat und Waldpilzen <sup>3,15</sup> € 10,50

*Coppa ham with rocket salad and wild mushrooms*

Romana - Salat „Caesar“ mit gebratenem Garnelenspieß <sup>2,3,10,15</sup> € 12,90

*Caesar salad with pan – fried prawns*

## Suppen

### *Soups*

Rote Paprikaschaumsuppe mit Pesto <sup>10,15</sup> € 7,50

*Red bell pepper soup with pesto*

Velouté von der Brunnenkresse <sup>10,15</sup> € 6,-

*Watercress cream soup*

## Kleine Gerichte

### *Small Entrees*

Vernaccia Risotto mit Gartengurken, Kresseschaum  
und Riesengarnelen <sup>10,15</sup> € 15,90

*Vernaccia risotto with cucumber, cresses and king prawns*

Mediterrane Polentaschnitte mit Brillat Savarin und  
Tomatensugo <sup>10,15</sup> € 13,90

*Mediterranean polenta with Brillat Savarin and tomato sauce*

*Mediterranean polenta with Brillat Savarin and tomato sauce*

Unsere angebotenen Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als vegetarisches Gericht

*Our dishes are available as well as a vegetarian option*



# Zeppelino's

## Hauptgerichte Fleisch *Main courses meat*

Dialog von Rinderfilet und Riesengarnele mit Spargelragout und Kartoffelstiften <sup>9,10,15</sup> <i>“ Surf and turf ” with asparagus and French fries</i>	€ 33,-
Tranchen vom Lammrücken auf Bohnen – Radicchio – Mangogemüse und Kartoffelnocken <sup>9,15</sup> <i>Saddle of lamb slices with bean – radicchio – mango ragout and gnocchi</i>	€ 24,-
Mediterraner Fleischspieß mit Ratatouillesauce und Rosmarienkartoffeln <sup>15</sup> <i>Mediterranean meat skewer with ratatouille sauce and rosemary potatoes</i>	€ 21,-

## Hauptgerichte Fisch *Main course fish*

Gegrilltes Doradenfilet mit provenzalischen Bratkartoffeln und Thymian - Orangensauce <sup>15</sup> <i>Grilled gilt-head bream with Provincial pan – fried potatoes and thyme – orange sauce</i>	€ 19,80
Thunfischsteak im schwarzen Sesammantel auf Safranrisotto und Tomatenragout <sup>10,15</sup> <i>Tuna steak with black sesame, saffron risotto and tomato ragout</i>	€ 26,-
Gebratenes Pink Snapperfilet mit wildem Spargelragout und Pommes Dauphine <sup>10,15</sup> <i>Pan-fried pink snapper filet with wild asparagus ragout and pommes dauphine</i>	€ 23,50

Unsere angebotenen Speisen servieren wir Ihnen gerne auch als vegetarisches Gericht  
*Our dishes are available as well as a vegetarian option*



# Zeppelino's

## Desserts

### *Desserts*

Panna Cotta mit Mangoragout und Knusperflocken <sup>9,10</sup>	€ 7,90
<i>Panna cotta with mango ragout and crispy flakes</i>	
Weißes Schokoladenmousse mit Balsamico - Erdbeeren und gerösteten Nüssen <sup>3,10</sup>	€ 7,90
<i>White chocolate mousse with balsamic – strawberries and roasted nuts</i>	
Limetten - Minz Sorbet	€ 6,50
<i>Lime – mint sorbet</i>	
Auswahl von Rohmilchkäsen mit saisonalen Chutneys <sup>3,15</sup>	€ 12,-
<i>Selection of cheese with seasonal chutneys</i>	



# Zeppelino's

## Zusatzstoffe *food additives*

1 mit Farbstoff *with colouring*

2 mit Konservierungsstoff *with food preservative*

3 mit Antioxidationsmittel *antioxidant*

4 mit Geschmacksverstärker *with enhancer*

5 Geschwefelt *sulfurate*

6 Geschwärzt *blackened*

7 Gewachst *waxed*

8 mit Phosphat *with phosphate*

9 mit Stärke *with starch*

10 mit Milcheiweiß *with milk proteins*

11 mit Süßungsmittel *with sweetener*

12 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel *with sugar and sweeteners*

13 mit Taurin *with taurine*

14 enthält eine Phenylalaminquelle (*Aspartam*) *phenylalanine*

15 mit Jodsalz *with iodine salt*

16 chininhaltig *with quinine*

17 koffeinhaltig *with caffeine*

