



Es ist uns eine Freude...

...Sie im Restaurant Zeppelino'S im Steigenberger Graf Zeppelin zu begrüßen.

Wir legen großen Wert auf Service und Freundlichkeit. Alle Mitarbeiter verstehen sich als Gastgeber und so stehen Sie als Gast im Mittelpunkt.

Für unsere Gerichte verarbeiten wir ausschließlich frische Produkte bester Qualität. Dies gilt sowohl für unsere regionalen als auch internationalen Zutaten.

Wir bieten Ihnen gerne eine passende Weinbegleitung – unsere Weinauswahl beinhaltet sowohl Klassiker als auch Weine aus der Neuen Welt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein kulinarisches Erlebnis.

It's a pleasure for us...

...to welcome you to our restaurant Zeppelino'S at the Steigenberger Graf Zeppelin.

The well – being of our guests is our leading endeavour.

Only carefully chosen ingredients of high quality are processed and we mainly use local ingredients for our dishes.

We offer a wide variety of regional and international wines. Please ask our sommelier for a corresponding wine recommendation.

An extraordinary culinary experience is waiting for you and our dedicated service team is aiming to make your time with us a very memorable one.





Der Weg zum besten Steak...

...Steak ist nicht gleich Steak – und das haben wir hier verstanden. Neben bester Fleischqualität ist die Zubereitung für den Geschmack ausschlaggebend.

Im Restaurant Zeppelino'S wird Ihr Steak in einem neuartigen Gas-Infrarot-Broiler der Firma Southbend auf 800°C schockerhitzt. Dies bewirkt, dass die Oberflächenproteine des Fleisches „karamellisieren“ und somit eine schmackhafte Kruste entsteht, die gleichzeitig das Austreten von Flüssigkeit aus dem Fleisch verhindert. Durch diese sogenannte Maillard-Reaktion bleibt das Fleisch besonders zart und saftig und birgt für Sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Der Gas-Infrarot-Broiler von Southbend wurde speziell für die Zubereitung von Steaks konzipiert und wird in vielen bekannten Steakhäusern, wie zum Beispiel dem berühmten „Wolfgang`s“ in den USA eingesetzt.

Auf unserer Suche nach den besten Rindern sind wir in den USA, aber auch in Deutschland fündig geworden.

Serving the best steak in town...

...you have to understand the art of preparation. Not only the best quality meat but the way of cooking is decisive for its taste. At Zeppelino'S, your steak is shock-heated at 1650 °F in a novel gas infrared broiler (Southbend). This causes the surface proteins to caramelize and a tasty crust keeps the meat juice. This so-called Millard reaction keeps the meat especially tender and juicy.

Another secret is the origin of the beef - just as it is with good wine. We have selected U.S. and Germany as the origin of our premium beef.



Zeppelino's

US Iowa Weiderind (gegrillt im Gas-Infrarot-Broiler von Southbend)

Das US Rindfleisch aus Iowa (Rasse Hereford) besitzt eine einzigartige und intensive Marmorierung, die maßgeblich für den unverwechselbar saftigen Geschmack verantwortlich ist. Durch Maisfütterung wird das Fleisch weicher, fetthaltiger und gehaltvoller und sorgt für eine dezente Süße.

The US beef from Iowa (Hereford) has a unique and intense marbling, which is mainly responsible for the distinctive juicy taste. With this special corn-feeding, the meat becomes softer, richer in content and fat with a twist of sweetness.

€ 23,-/ 37,- I.B.P. US Flank Steak 200g / 400g

Flank Steak of US Iowa beef

€ 41,-/ 54,- I.B.P. US Rib-Eye Steak 300g / 400g

Prime rib of US Iowa beef

€ 19,-/ 35,- I.B.P. US Hüftsteak 200g / 400g

Top rump of US Iowa beef

€ 22,- I.B.P. US Hangersteak 200g

Hanger steak of US Iowa beef

(je weitere 100g berechnen wir einen Aufpreis von € 9,-)

(€ 9 surcharge for another 100g)

Freesisch Rind (gegrillt im Gas-Infrarot-Broiler)

Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität.

The cattle of northern Germany live in an untouched, abundant natural environment. They run free and only eat what grows naturally in the north German region. Because of this, the meat is of first-class quality.

€ 28,-/ 34,- Hüftsteak 300g / 400g

Top rump of Freesisch Beef

€ 31,- Rinderfilet 200g

Fillet of Freesisch Beef

Dazu servieren wir Ihnen eine Grilltomate, Kräuterbutter, eine Sauce Ihrer Wahl bzw. ein Aromaöl oder Dip.

Served with grilled tomato, herb butter, your choice of sauce, flavoured oil or dip.



Zeppelino's

Pommersches Rind (gegrillt im Gas-Infrarot-Broiler)

Für das Pommersche Rind werden nur die besten und edelsten Rinder ausgewählt. Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch traditionell, handwerksgerechte Verarbeitung durch die vierwöchigen Reifung am Knochen erzielt.

For the most tender beef, only the best 'Pommerische' cattle are selected. The natural and one-of-a-kind flavor has the finest fat marbelization. The full-taste experience is achieved through a traditional and professional 4-week handling preparation process.

€ 39,- Roastbeef – Reifung am Knochen 300g
Roastbeef dry aged of 'Pommersche' Beef

Dazu servieren wir Ihnen eine Grilltomate, Kräuterbutter, eine Sauce Ihrer Wahl bzw. ein Aromaöl oder Dip.

Served with grilled tomato, herb butter, your choice of sauce, flavoured oil or dip.

Specials (gegrillt im Gas-Infrarot-Broiler)

€ 18,- GIANT Cheese BBQ Burger
330 g Beef mit Jalapeno BBQ Sauce, krossem Speck, Käse, gerösteten Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat
330g Beef with jalapeno BBQ Sauce, bacon, roasted onion, cucumber, tomato, salad

€ 24,- Kotlett vom toskanischen Chianina Kalb 200g mit Salbeibutter und Grillkartoffel
Cutlet of chianina veal 200g with sage butter and grilled potato



Zeppelino's

Fisch / fish (gegrillt im Gas-Infrarot-Broiler)

Nur ganz spezielle Fische eignen sich für eine Zubereitung auf dem Gas-Infrarot-Grill. Wir haben für Sie eine Auswahl von Spezialitäten aus den Weltmeeren getroffen. Die Fische entfalten beim Grillen erst Ihr perfektes Aroma.

Only well selected fish are suitable for the gas-infrared-broiling. We have chosen a variety of different fish that will perfectly enhance their flavour when being grilled.

€ 21,- Schwertfisch-Steak 200g
Swordfish steak

€ 22,- Thunfisch-Steak 200g
Tuna steak

€ 18,- Wildlachs-Steak 200g
Wild salmon steak

Dazu servieren wir Ihnen gebackenen Rucola, Hummerbutter, eine Sauce Ihrer Wahl bzw. ein Aromaöl oder Dip.

Served with rocket, lobster butter, your choice of sauce, flavoured oil or dip.

Sauce / Sauce

Mango-Chili-Tomaten-Sauce (scharf) / *Mango-chili-tomato-sauce (spicy)*^{3, 10, 15}

Rosmarinsauce / *Rosemary jus*¹⁵

Pfeffersauce / *Pepper jus*¹⁵

Sauce Bernaise / *Sauce Bernaise*^{10, 15}

Currysauce / *Curry sauce*^{3, 10, 15}

BBQ Sauce / *BBQ sauce*^{10, 15}

Aroma Öl / Flavoured oil

Limettenöl / *Lime oil*

Dip / Dip

Salsa Verde / *Green salsa*¹⁵

Avocado-Mayonnaise / *Avocado-Mayonnaise*^{10, 15}



Zeppelino's

Zusätzliche Beilagen / *Additional Supplements*

- € 3,- Wedges / *Wedges* ¹⁵
- € 3,- Steak Pommes / *Steak fries* ¹⁵
- € 3,- Kartoffelgratin / *Potato gratin* ^{10, 15}
- € 4,- Gefüllte Ofenkartoffeln / *Baked potato with filling* ^{10, 15}
- € 4,- Ofenkartoffel mit Sour-Cream / *Baked potato with sour cream* ^{10, 15}
- € 3,- Kartoffelpüree / *Mashed potatoes* ^{10, 15}

- € 5,- Risotto / *Risotto* ^{10, 15}
- € 4,- Jasminreis / *Jasmine rice* ¹⁵

- € 4,- Gemischter Salat / *Mixed salad* ¹⁵
- € 4,- Grüne Bohnen / *Green beans* ¹⁵
- € 4,- Ausgewähltes Grillgemüse / *Selected grilled vegetables* ¹⁵
- € 4,- Gebratene Waldpilze / *Fried mushrooms* ¹⁵
- € 4,- Rotweinschalotten / *Braised shallots* ¹⁵
- € 5,50 Grüner Spargel / *Green asparagus* ¹⁵
- € 4,- Artischocken-Tomatengemüse / *Artichokes with tomatoes* ¹⁵
- € 4,- Maiskolben / *corn cob*



Zeppelino's

Vorspeisen & Salate / Starter & Salads

Antipasti für 1 oder 2 Personen ^{3, 10, 15}

(warme und kalte Köstlichkeiten aus Italien)

Antipasti for 1 or 2 persons ^{3, 10, 15}

(Warm and cold Italian delicacies)

€ 12,- Für 1 Person / *for 1 person*

€ 19,- Für 2 Personen / *for 2 persons*

€ 14,- Caesar Salat mit Putenbruststreifen und Parmesanraspeln ^{3,10,15}

Caesar salad with slices of turkey breast and parmesan

€ 11,50 Rucolasalat mit Ziegenfrischkäse, Parmaschinken und getrockneten Tomaten ^{3, 10, 15}

Rocket salad with goat cheese, Parma ham and sun dried tomatoes

€ 13,50 Rosa gebratenes Thunfisch Sashimi auf Pepperoni-Ananassalat mit Wasabichip ¹⁵

Grilled Tuna Sashimi on pepperoni- pineapple salad with wasabi chip

Suppe / Soup

€ 7,- Rinder Consommé mit Pfifferling-Ravioli ^{10, 15}

Beef consommé with chanterelle- ravioli

€ 7,50 Kürbis-Cremesuppe vom Hokkaido mit Curry und Orangenfilets ^{10,15}

Pumpkin soup with curry and orange segments

Pasta / Pasta

€ 12,50 Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Kirschtomaten ^{3, 10, 15}

Gnocchi with gorgonzola sauce and cherry tomatoes

€ 15,50 Fettuccine an Pesto Verde mit Riesengarnelen, Oliven, Pinienkerne und Parmesan ^{10, 15}

Pesto verde fettuccine with king prawns, olives, pine nuts and parmesan



Zeppelino's

Dessert / Dessert

- € 8,- Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Aprikosenragout und Vanilleeis^{9, 10}
Warm chocolate cake with apricot ragout and vanilla ice cream
- € 8,- Kokos-Panna-Cotta mit Mango-Ananassalat^{9, 10}
Coconut panna cotta with mango-pineapple salad
- € 7,50 Sorbet Variation mit frischen Früchten¹⁰
Variation of sorbet with fresh fruits
- € 14,- Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
mit saisonalen Chutneys¹⁰
Selection of French raw milk cheese with seasonal chutneys

