



HUMBERTO





# HUMBERTO

## WASSER

Rhodium Gourmet Classic / Medium / Naturelle		
Kleine Flasche	0,25 l	2,40 €
Große Flasche	0,75 l	5,80 €

## SÄFTE

Apfel- / Orangen- / Johannisbeersaft / Rhabarbersaft / Traubensaft		
Saft, klein	0,2 l	2,80 €
Saft, groß	0,4 l	5,60 €
Saftschorle, klein	0,2 l	2,70 €
Saftschorle, groß	0,4 l	4,10 €

## SOFTDRINKS

Pepsi Cola <sup>1,2</sup> / Pepsi Light <sup>2,3</sup>		
Mirinda <sup>1,4</sup> / Seven Up <sup>4</sup> / SchwippSchwapp <sup>1,4</sup>		
	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,70 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup> / Spicy Ginger <sup>4,5,7</sup>		
Tonic Water <sup>4,5</sup> / Bitter Lemon <sup>3,4,5</sup>		
	0,2 l	3,20 €

## BIER

### **Rothaus Bier vom Fass**

Pils im Krug, klein	0,3l	2,80 €
Pils im Krug, groß	0,5l	3,90 €
Radler im Krug	0,3l	2,80 €
Weizenbier, klein	0,3l	2,80 €
Weizenbier, groß	0,5l	3,90 €

### **Grevensteiner**

Grevensteiner naturtrübes Landbier		
klein	0,3l	2,80 €
groß	0,5l	3,90 €

### **Craft Biere**

Eulchen Craft Bier	0,3l	3,60 €
Festland von KUEHN KUNZ ROSEN / 6,5% alc <i>Dunkles Stout, kernige kräftige Malze und feine Röstaromen</i>	0,3l	3,60 €

### **Flaschenbier Alkoholfrei**

Veltins Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Rothaus Zäpfle Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,5l	3,60 €



# HUMBERTO

## APERITIFS

Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
Hugo	0,2 l	5,50 €
Lillet Cocktail	0,2 l	5,50 €

## PROSECCO / WINZERSEKT

BIO Weingut Schönhals Rhh.		
Secco	0,1 l	3,50 €
Winzersekt brut nature	0,1 l	5,50 €
Winzersekt brut nature	0,75 l	32,00 €

## WEINSCHORLEN

Weissweinschorle		
mit Torrontés	0,4 l	3,20 €
mit anderen Weissweinen	0,4 l	3,70 €
Tinto de Verano	0,4 l	3,20 €

## LONGDRINKS

Jack Daniels Cola		6,90 €
Gin Tonic / Tanqueray		6,90 €
Gin Tonic / Hendricks		8,50 €
Caipirinha		7,50 €
Pisco Sour		7,50 €

## DIGESTIFS

Haselnussgeist/Vallendar	2 cl	3,50 €
Williams Christ	2 cl	3,50 €
Tequilla	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	4,50 €
Brandy Carlos Primero	2 cl	6,50 €

## Whisky

Ardbeg TEN:		
Islay Single Malt Scotch	2 cl	8,00 €
Bruichladdich Scottish Barley	2 cl	8,00 €

## NESPRESSO CAFÉ

Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,20 €
Café		3,00 €
Capuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,90 €
Espresso Macchiato		2,90 €

## FRISCHER TEE

Schwarzer Tee oder Ingwer-Limette		2,20 €
-----------------------------------	--	--------



HUMBERTO

### VIVA LA VACA!

*Fleisch ist das edelste Grundprodukt überhaupt!  
Deshalb ist der Respekt vor der Natur ein wesentlicher Grundpfeiler unserer Philosophie.*

*Unser Premiumfleisch kommt aus der EDELBEEF Fleischboutique und  
von ausgesuchten Lieferanten wie z.B. Lucki Maurer, Otto Gourmet, AlbersFood.*

*Allen gemein ist der hohe Anspruch an eine artgerechte Haltung,  
natürliches Futter und Nachhaltigkeit:*

***Das schmeckt man und es ist gesünder!***

### Es lebe die gute Küche!

- *Burger und Fleisch werden über Lavasteinen gegrillt.*
- *Unsere Burger sind aus 100% Rindfleisch und frisch gewolft.*
- *Die Fritten sind handgeschnitten und doppelt frittiert.*

### Unsere Garstufen!

- **rare (Kerntemperatur 46° - 52°C)**
- **medium rare (Kerntemp. 54° - 55°C)**
- **a punto (medium rosa, 56° - 58°C)**



# HUMBERTO

## TAPAS / APPETIZER

Croquetas / Roastbeef-Füllung 3 Stück 5,00 €

Pintxos {Pinchos – Häppchen}  
nach Laune des Chefs, 2 Stück 5,00 €

Klare Rindfleischsuppe von der  
Meenzer Muh / Filetspitzen / Kräuter 5,90 €

Pulled Pork Wrap – gezipfter Schweinenacken  
aus dem Smoker, im Wrap 7,80 €

FASSONA Carpaccio / Smoked Oil /  
Voatsiperifery Pfeffer / Bio Limette 14,50 €

## VEGGIE

Provoleta / gegrillter Provolonekäse  
vom Typ Filata 6,50 €

Causa Santa Rosa / Peruanische Spezialität  
in Schichten getürmt: Kartoffelpüree, Avocado,  
rote Beete, Süßkartoffelscheiben 9,80 €

## SNACKS & DAILY'S

### Edelbeef Curry

Beef-Slices mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern,  
Chilli, Currypowder 13,50 €

### Frikadelle made with love

Saftige Bulette mit gebratenen Zwiebelchen  
und Kartoffelstampf 9,00 €

### Burger

HUMBERTO Burger / 250 g Beef-Burger klas-  
sisch belegt mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln.  
Inkl. Ketchup und homemade Mayo 9,50 €

JAPAN Burger / 150 g Beef-Burger, sehr saftiges  
Brät mit Miso und Karottenmus veredelt 9,50 €

MÄDELS Burger / 150 g Beef-Burger  
klassisch belegt 8,00 €

### Extratoppings & Saucen

Gebratene Zwiebeln / Cheddar Cheese /  
krosser Schinken / Spiegelei je 1,00 €  
Provolone, Chimichurrie, Hot Chilli je 1,50 €

**Tipp:** WAGYU Teppanyaki, 2mm dünn 6,00 €



# HUMBERTO

## STEAKS / SPECIALCUTS

**Bavette D'Aloyau** / Große Bavette, US Angus  
Saftiger Cut aus der oberen Flanke mit schönen  
Röstaromen. 250g 24,50 €

**Flank Steak** / Black Angus Australien  
Würziges, mageres Steak aus der unteren Flanke.  
300g 29,50 €

### Skirt Brochette / Grillspieß

**Outside Skirt / Saumfleisch / Entraña**  
Hocharomatischer BeefCut am Spieß,  
Teriyaki Sauce, Chips 200g 23,90 €

### Wellness Steak

**Onglet / Hanging Tender / Kronfleisch**  
Zart wie Filet, Umami im Geschmack! Mit Kräuter-  
butter und grilliertem Fenchel. 23,50 €

### Humberto's Sommerfilet

Zartrosa Filet vom Herefordrind  
in fruchtigem Salatnest, 150g 17,00 €

### ★ WAGYU Australien

**Picanha / Tafelspitz / Top Butt Cap**  
Buttrig-zartes Steak vom australischen  
WagyuRind. 250g 35,50 €

## STEAKS / PREMIUMCUTS

### Roastbeef / Striploin

Rumpsteak vom BlackAngus Rind mit dünnem  
Fettrand – perfekter Reifegrad!

200g 17,20 €  
300g 25,50 €  
400g / Perfect Cut 33,80 €

### Ribeye / Entrecôte

Saftiges Männersteak mit Fettkern und einem  
exzellenten Aroma.

300g 26,70 €  
400g 34,80 €  
500g / Master Cut 42,50 €

### FarmFresh Filet

Das edelste Stück vom Herefordrind/Uruguay.  
Mager und fein marmoriert.

Ladies Cut 200g 19,20 €  
Buenos Aires Cut 250g 24,00 €  
Directors Cut 400g 36,80 €  
Ganzes Filet am Stück gegrillt, ca 1,2 kg /  
Special Price 105,00 €

*Alle Premiumsteaks werden mit homemade  
Chimichurri serviert.*



HUMBERTO

## DRY AGED BEEF - DIE BESTEN STEAKS DER WELT!

Trocken abgehangenes Rindfleisch liefert aromatische, zarte Steaks mit kernigen Aromen und feinem Schmelz. Das Fleisch reift vier bis sechs Wochen am Knochen im Reifeschrank unserer EDELBEEF Fleischboutique.

### **DryAged Ribeye / Entrecôte**

300g	36,60 €	400g	48,80 €
------	---------	------	---------

### ★ **DryAged Roastbeef Ternera Gallega Suprema / Galizisches Kalb**

200g	29,50 €	300g	44,00 €
------	---------	------	---------

### **DryAged Rinderfilet Hereford / Irland**

200g	30,50 €	300g	45,00 €
------	---------	------	---------

Auf Vorbestellung / 1 Tag Vorlaufzeit:

### **Porterhouse DryAged von der Meenzer Muh**

Das Porterhouse (auch Bistecca Fiorentina) vereint ein großes Filetstück & ein noch größeres Roastbeef am typischen T-Knochen.

Das Steak benötigt eine Grill- & Garzeit von ca. 30-40 Minuten.

700g	64,00 €	1200g	110,00 €
------	---------	-------	----------



*Unser Fleisch können Sie hier kaufen: [www.edel-beef.de](http://www.edel-beef.de) / Johannisstr. 8*



# HUMBERTO

## BEILAGEN

(zu Snacks und Hauptgerichten)

Fritten, handgeschnitten + doppelt frittiert, Portion	3,80 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,80 €
Süßkartoffel Tata	3,80 €
Grillierter Fenchel	3,80 €
Buntes Grill-Gemüse aus der Region	4,20 €
Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa	4,20 €
Marktfrischer Beilagensalat	4,50 €
Brotkorb	1,50 €

## SAUCEN & DIPS

Smoky BBQ Sauce, Teriyaki Sauce, Hot Chillie,  
Salsa Creola, Kräuterbutter, Kräuterquark,  
Chimichurri homemade oder classic je 1,50 €

## DULCES / NACHTISCH

Ben & Jerry Eiscreme verschiedene Sorten	3,50 €
Apple Crumble / Apfelmüchlein - Butterstreusel - Creme Royal	4,20 €
Pancake mit Dulce de Leche (hausgemachte Karamellcreme)	5,80 €
Dreierlei Parfait, tagesaktuell	6,20 €
Vulcanos / 2 Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Waldbeerenmark	7,50 €
Dessert-Variation / Dulces de Luxe nach Laune des Chefs	9,80 €



