

Aperitifs

Martini weiß, rot	5 cl	4,50
Sherry medium	5 cl	4,50
Campari ²	4 cl	4,50
Pernod ²	4 cl	4,50
Aperol Spritz ²	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,50

Biere vom Fass

Pils	0,3 l	0,5 l	4,00	6,50
Dunkelbier			4,00	6,50
Alsterwasser / Radler			4,00	6,50

Biere alkoholfrei

Malztrunk	Fl. 0,33 l	4,20
Pils	Fl. 0,33 l	4,20
Hefeweizen	Fl. 0,5 l	6,50

Faschenbiere

Kristall-, Hefe-, Dunkelweizen	Fl. 0,5 l	6,50
--------------------------------	-----------	------

Sekt / Weine

Weißweine	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Grauer Burgunder	7,70	17,70	24,30
Kräftig, dezente Säure WG Weinbiet, Pfalz			
Pinot Grigio	6,50	15,50	22,00
Leicht würzig, harmonisch Le Casette, Veneto, Italien			
Chardonnay	7,70	17,70	26,50
Rund, elegant, fruchtig Ventenac, V.d.P. Frankreich			
Riesling, Fendel	8,70	19,70	27,50
Trocken, körperreich, feine Säure Q.B.A. Rheingau			

Rotweine	0,2 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Landwein (Frankreich)	5,70	13,50	-
Fruchtig, trocken, Kirscharomen			
Portugieser (Pfalz)	6,40	14,40	-
Mild und fruchtig WG Weinbiet			
Merlot	7,60	17,70	26,50
Vollmundig, Pflaumenaromen V.d.P. Frankreich			
Cabernet Sauvignon	7,70	17,70	26,50
Würzig, Cassisaromen Ventenac, V.d.P. Frankreich			
Syrah	8,70	19,70	27,50
Würzig, Aromen von Wildrose & Trüffel V.d.P. Frankreich			
Alamos Malbec	8,80	21,50	32,50
Aromen von Kräutern, Brombeeren Argentinien			
Rosé	0,2 l	0,5 l	
Portugieser Weißherbst	5,90	13,90	

Prosecco	0,1 l	0,15 l (auf Eis)	Fl. 0,75 l
Frizzante	3,90	4,90	21,90

Champagner	Fl. 0,375 l	Fl. 0,75 l
Moët & Chandon Brut Impérial	36,70	66,00

Tiki Lemonades² hausgemacht 0,4 l

Minze-Limette-Holunderblüte	4,90
Maracuja-Orange	4,90
Erdbeer-Basilikum	4,90
Kokos-Ananas	4,90

Soft Drinks 0,3 l

Cola ¹ , Cola Zero ¹ , Spezi ^{1,2}	4,00
Limonade weiß oder gelb ²	4,00
Tafelwasser mit Kohlensäure	3,20
Mineralwasser medium, still	Fl. 0,75 l 6,70
Mineralwasser medium, still	Fl. 0,25 l 3,40
Schweppes	
Bitter Lemon ^{2,3} , Ginger Ale ² , Tonic Water ³	4,00
Schorle	
Apfel, Kirsch, Orange, Rhabarber, Maracuja	4,00
Saft Apfel, Tomate, Orange	5,00
Nektar Banane, Kirsch, Johannisbeere	5,00
Kiba (Kirsch- und Bananensaft)	5,00

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	3,20
Milchkaffee	Schale	4,20
Latte Macchiato	Glas	4,00
mit Flavour (Haselnuss-/Schoko-/ Vanille-/Karamell-Sirup)	zzgl.	1,00
Espresso	Tasse	2,90
Espresso	doppelt	3,90
Cappuccino	Tasse	3,70
Tee verschiedene Sorten	Glas	3,40
Schokolade mit Sahne	Glas	3,40
Schokopresso		
Trinkschokolade mit Espresso	Glas	3,90
Frischer Ingwer-Tee	Glas	3,90
Frischer Minze-Tee	Glas	3,90
Glühwein	Glas	3,90

Spirituosen

Oldesloer Korn	2 cl	3,00
Helbing	2 cl	3,20
Wodka Moskovskaya	2 cl	3,70
Malteser Aquavit, Linie Aquavit	2 cl	3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80
Sambuca, Grappa	2 cl	3,80
Tequila, weiß	2 cl	3,80
Havana Club	2 cl	3,80
Bacardi Rum, weiß	2 cl	3,80
Gordon's Gin	2 cl	3,80
Ramazotti, Avera, Jägermeister	4 cl	5,50
Fernet Branca	2 cl	3,80
Ballantines, Jack Daniel's	4 cl	5,50
Southern Comfort	4 cl	5,50
Baileys Irish Cream	4 cl	5,50
Amaretto	2 cl	3,80
Himbeergeist	2 cl	3,80
Julischka	2 cl	3,80
Remy V.S.O.P.	2 cl	4,20

ALS LONGDRINK	4 cl	8,50
----------------------	------	------

¹ koffeinhaltig ² mit Farbstoff ³ chininhaltig

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.



STEAKS. FOOD. DRINKS.



STEAKS. FOOD. DRINKS.



JOK's Landhaus

Frohmestraße 11 • 22457 Hamburg • Tel. 040-559 44 59

www.joks-hamburg.de



Suppen

◆ Tomaten-Basilikum-Suppe Sonnengereifte Fleischtomaten, frisches Basilikum, Sahnehäubchen und Röstbrot	5,70
◆ Kokos-Curry-Suppe Mit Zitronengras, grünem Curry und gegrilltem Garnelenspieß	6,30
◆ Zwiebelsuppe „Provence“ Mit französischem Weißwein, Kräutern der Provence und würzigem Käse überbacken	6,20
◆ Ungarische Gulasch-Suppe Kräftig im Geschmack, mit zartem Rindfleisch, dazu Röstbrot	6,30

Vorspeisen / Kleinigkeiten

◆ JOK's Salat Salate der Saison, mit Tomaten, roten Zwiebelringen, Mais, dazu Dressing nach Wahl	5,20
◆ Tomatensalat Mit roten Zwiebeln und Balsamico Dressing	5,50
◆ Bruschetta Frische Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch	5,20
◆ Carpaccio Rinderfilet in dünnen Scheiben, mit Parmesan-Raspeln, Champignons und Röstbrot	11,70
◆ Gambas al Aioli Garnelen in Knoblauchöl gebraten, pikant gewürzt, dazu Röstbrot	12,70
◆ Ziegenkäse auf geröstetem Gemüse Mit Honig überbacken und Trüffelöl, dazu Röstbrot	10,70

Salate volle Mahlzeit

◆ Big JOK's Verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Karotten, Radieschen, rote Zwiebeln, Champignons, Lauchzwiebeln, Gurken, Paprika und Parmesan, Dressing nach Wahl und Röstbrot + Putenbrustfilet zzgl. 4,20 + Rindersteakstreifen zzgl. 5,70 + Garnelen zzgl. 5,70	8,70
◆ Caesar Salat Knackiger Römersalat mit Parmesan, Knoblauch-Croûtons und original Caesar-Dressing, dazu Röstbrot + Putenbrustfilet zzgl. 4,20 + Rindersteakstreifen zzgl. 5,70 + Garnelen zzgl. 5,70	8,70
◆ Wilde Ziege Gemischter Salat mit Wildkräutern, Blaubeeren, gegrilltem Ziegenkäse, Walnusskernen, Dressing nach Wahl und Röstbrot + Putenbrustfilet zzgl. 4,20 + Rindersteakstreifen zzgl. 5,70 + Garnelen zzgl. 5,70	14,70

Wählen Sie Ihr Dressing: **American, French, Balsamico, Rucola-Senf**

Vegetarisches

◆ Green Potato – unsere beliebte Kartoffel Mit Sour Cream, gefüllt mit Pfannengemüse, dazu Röstbrot	11,90
◆ JOK's 3 Klassiker Großer gemischter Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato und Röstbrot	13,90



STEAKS. FOOD. DRINKS.

STEAK-MENÜS

*Steaks sind unsere Leidenschaft.
Deshalb achten wir auf höchste Qualität und verwenden nur erstklassige Ware aus Südamerika.
Wenn von Ihnen nicht anders gewünscht, grillen wir Ihr Steak medium.*

*Zu allen Steak-Menüs servieren wir:
einen gemischten Salat vorweg, wahlweise eine Baked Potato mit Sour Cream oder Pommes frites sowie ein JOK's Röstbrot.*

HUFTSTEAK

Aus der Rinderkeule, herzhafter Eigengeschmack, saftig gegrillt, völlig fettfrei
220 g 22,70

RUMPSTEAK

Zart und kräftig im Geschmack, saftig durch den typischen Fettrand
180 g 23,70 260 g 28,70

PFEFFERSTEAK

Das zarte Filetstück aus der Rinderhüfte, dazu pikante Steakpfeffer-Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer
230 g 27,70

RIBEYE-STEAK

Aus dem Zwischenrippenstück, saftig und zart marmoriert
230 g 26,70 350 g 35,70

FILETSTEAK

Das zarteste Stück, original JOK's-Schnitt
200 g 32,70 260 g 38,70

JOK'S SUPER-STEAK

Ein zartes Stück aus dem Rinderrücken, ohne Fettrand
230 g 28,70

Specials

◆ Lachsfilet auf der Haut in Butter gebraten Mit würzigem Blattspinat, Kräuterbutter und Kartoffelgratin	23,70
◆ Filetmedaillons vom Schwein Überzogen mit Pilzen à la Crème, dazu eine Baked Potato und Röstbrot	18,70
◆ Filetpfanne * Schweine-, Hähnchen- und Putenbrustfilet, überzogen mit Pilzen à la Crème, mit Käse überbacken, dazu Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	18,70
◆ Puten-Steak, 200 g Mit einer leichten Sauce Hollandaise, Baked Potato und Röstbrot	15,70
◆ Fitness-Pfanne Puten- oder Steakstreifen mit knackigem Pfannengemüse, abgeschmeckt mit pikanter Soja-Sauce, dazu Röstbrot	15,70
◆ Rinderfilet Mignons, 200 g Umwickelt mit geräucherten Speckstreifen. Dazu eine Baked Potato oder Pommes sowie Röstbrot	23,70
◆ JOK's Barbecue-Teller, 330 g ** Rinder-, Schweine- und Putensteak, dazu wahlweise eine Baked Potato oder Pommes frites sowie Röstbrot	17,70
◆ Zarte Lammhüfte Rosa gegrillt, auf Rosmarinjus, an mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln	23,70

Burger

*Bei unseren Burgern aus 100 % Rindfleisch ist immer dabei:
Hausgemachte Burger-Sauce, Lollo Bionda, frische rote Zwiebelringe, Tomate, Sauerteig-Bun und Pommes oder Salat!*

◆ Macho Mit Kerrygold Cheddar-Käse	14,70
◆ Muskelprotz Mit Bacon, Champignons, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	16,70
◆ Hot JOK's (scharf) Mit Kerrygold Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Bacon und Jalapeños	16,70
◆ Engländer Mit Kerrygold Cheddar-Käse und Bacon	15,70
◆ Spezial Mit doppelt Fleisch, Bacon, Spiegelei, doppelt Kerrygold Cheddar-Käse	18,70
◆ Halloumi (der „Fleischlose“) Gegrillter Halloumi-Käse mit Röstzwiebeln und Erdnuss-Sauce	15,70

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Bitte beachten Sie unser Kinder-Tischset!
Sollte keines an Ihrem Tisch sein, fragen Sie unser Personal danach. Wir helfen Ihnen gern.

Beilagen

◆ Baked Potato Mit Sour Cream	4,70	◆ Bratkartoffeln Mit Zwiebeln und Speck	4,70
◆ Sour Cream	1,40	◆ Kalifornischer Mais Maiskörner, leicht in Butter gebraten	4,40
◆ Ofenfrisches Röstbrot	1,20	◆ Brokkoliröschen Mit Sauce Hollandaise	4,70
◆ Pommes frites	3,70	◆ Blattspinat mit Zwiebeln Mit einem Hauch Knoblauch	4,70
◆ Kartoffelgratin	4,70	◆ Rosa Pfeffer-Rahmsauce	2,40
◆ Frisches Pfannengemüse	4,70	◆ Sauce Hollandaise	2,70
◆ Kräuterbutter	1,00	◆ Steaksauce	1,00
◆ Champignon-Zwiebel-Gemüse	4,70		
◆ Pilze à la Crème	4,70		

Liebe Gäste, sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, haben wir für Sie eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erstellt. Wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

◆ Vegetarisch

* Filet-Pfanne: Wechsel innerhalb der Fleischsorten zzgl. 2,70
** JOK's-Barbecue-Teller: Wechsel zu Schwein oder Pute zzgl. 2,70 / zu Huftsteak zzgl. 4,70