



usan  
at

# Mones

ter

## -MEALS-

abu

ORIGINAL LIME MOUNTAIN SALOON



**Howdy** liebe Cowgirls, Cowboys,

Greenhorns, Trapper, Desperados ob groß oder klein. Wir heißen Euch im MONES-Lime-Mountain Saloon herzlich willkommen.

Wir, das sind Oliver (Olli) Roth und das gesamte MONES-Team. Übrigens, das **DU** war im Wilden Westen die normale Umgangsform und wird im MONES auch so gepflegt.

Lasst Euch von uns in unserer schönen Karl-May Spielstadt Bad Segeberg kulinarisch in den Wilden Westen entführen. Die Speisen, die wir Euch servieren, stellen wir selbst nach eigenen Rezepturen her.

Unsere umfangreiche Getränkekarte hat für jeden von Euch etwas zu bieten. Stöbert doch mal durch unsere Cocktail-, Longdrink- oder Fishbowl-Kreationen. Weinfreunde werden sicherlich ein leckeres Tröpfchen finden. Eine große Whiskyauswahl rundet das Sortiment ab. Macht eine Weltreise mit unseren Bieren aus allen 5 Kontinenten.

Probiert auf jeden Fall unser eigenes Bier, das **MONES-DOUGLE!**

Über anstehende Musikevents erfahrt Ihr mehr auf unserer Internetseite [www.mones-segeberg.com](http://www.mones-segeberg.com) oder bei Facebook und Instagram. Einfach gefällt mir drücken und Ihr habt immer alle aktuellen Informationen. Veranstaltungsflyer befinden sich im Eingangsbereich.

**„Cheers and Enjoy your meal“**



**QUALITÄT** wird im **Mones** großgeschrieben.

Wir legen großen Wert auf die Auswahl unserer Lebensmittel in Sachen Nachhaltigkeit, Haltungsform und Produzenten.

## **MONES-Baukasten...so bestellt Ihr!**

- Steak, Burger, Ribs, Burritos, etc. auswählen!
- Side Orders (Beilage) bestimmen!
- Dip dazu!

... und schon habt Ihr Euer Wunschgericht zusammengestellt.

Unsere **MONES-BURGER-PATTY'S** werden alle von Hand gefertigt. Wir verwenden, nur bestes **ANGUS-Rindfleisch** aus Irland und beziehen dies direkt von „**Gourmet Experts**“ von der Südost-Küste Irlands. (mehr Info bei Steaks)

Bei Geflügel und den Eiern achten wir darauf, dass nur Fleisch aus vernünftiger Boden/Freilandhaltung auf den Teller kommt. Dies haben wir durch die Zusammenarbeit mit dem „**Schönmoorer Hof**“ aus Rickling gewährleistet.

Unser Gemüse erhalten wir zum großen Teil von „**Grünes Glück**“ aus Trappenkamp. „**Grünes Glück**“ steht für pestizidfreien Anbau, Stärkung durch Wildbienen, regionalen und saisonalen Anbau.

Alle Gerichte, Burger Buns, Beilagen, Soßen und Dips (auch Ketchup & Mayonnaise) werden von uns handgefertigt und hausgemacht. Probiert Euch doch mal durch!

Vegetarische/vegane Gerichte und Beilagen findet Ihr in einer großen Auswahl auf unserer Karte.

Eine Information mit Allergenkennzeichnung erhaltet Ihr gerne auf Wunsch durch unsere Servicekräfte. Die Grammangaben in der Speisekarte beziehen sich jeweils auf das Rohgewicht.



=Rind/Beef



= Geflügel



Vegetarian



# KIDS



## Howdy liebe Kids, hier ist Eure Speisekarte!

Da unsere Speisekarte ein Baukastensystem ist, könnt Ihr grundsätzlich alle anderen Gerichte so zusammenstellen, dass sie für Euch nicht zu groß sind.



### Ich weiß nicht!

2 Corn Dogs, kl.Pommes od.  
Butch & Sundance, Ketchup od. Mayo



### Ich hab keinen Hunger!

Putensteak, kl.Pommes od. Butch & Sundance,  
Ketchup od. Mayo



### Ist mir Egal!

MONES -Kids-Burger \*, kl. Pommes od.  
Butch & Sundance, Ketchup od. Mayo



### Wie lange dauert das noch!

MONES -Kids -Cheeseburger\*, kl. Pommes od.  
Butch & Sundance, Ketchup od. Mayo



### Ich will das nicht!

Kleines ANGUS-Hüftsteak, kl. Pommes od.  
Butch & Sundance, Ketchup od. Mayo

*\*Die MONES-KIDS-BURGER, können optional erweitert werden, siehe Burger/Extras. Die Beschreibung der Beilagen findet Ihr unter Side Orders in der Mitte der Speisekarte*

# FINGER FOOD

**Nachos mit Cheesesauce**

**Nachos mit Salsasauce**

**Nachos mit Cheese-/Salsasauce**

**Yankee Basket**

**Vegetarian**



Pommes & Butch and Sundance & 1 Dip

**Dixie Basket**



2 Corn Dogs & Pommes & Butch and Sundance  
& 1 Dip

## CHILI

**Desperado\***



hausgemachtes Chili con carne  
als Vorspeise  
als Hauptgericht

**\*optional mit Nachos und Cheesesauce**

**Mariachi\* \*\***



Hausgemachtes Chili mit Sojahack  
als Vorspeise  
als Hauptgericht

**\* optional mit Nachos und Cheesesauce**

**\*\*optional mit Nachos und veganem Käse**

# SALADS

**American Coleslaw** Weißkrautsalat mit Möhren 

**Appetizer** Blattsalat der Saison

(keine weiteren Optionen möglich)

**Cattle Kate\***

gemischter Salat der Saison

- + Feta
- + Mozzarella
- + Parmesanraspel

**Roadrunner\***  (Hauptgericht)

gemischter Salat der Saison mit Putenstreifen

- + Feta
- + Mozzarella
- + Parmesanraspel

**Ferdinand\***  (Hauptgericht)

gemischter Salat der Saison mit ANGUS Rindersteakstreifen

- + Feta
- + Mozzarella
- + Parmesanraspel

**Homemade Dressing\*:** Mango/Chili, Special Balsamico, Kräuter

# SIDE ORDERS /BEILAGEN

## French Fries

handgeschnittene Pommes Frites

## **Mones**-Style Pommes

handgeschnittene Pommes Frites, mit Chili con carne, Jalapeños, frische Zwieben, Cheese Sauce  
+vegan /Chili sin Carne & veganem Käse

## Kräuterbaguette

## Rocky Mountain Potato

2 Fächerkartoffeln mit MONES Cream

## Butch & Sundance

Fritten aus Möhren & Pastinaken



**Green Beans** Grüne Bohnen in Butter geschwenkt

**Stir-fried vegetables** gebratenes Pfannengemüse

**Corn on the cob** Maiskolben in Butter geschwenkt

**Yukon Mushrooms** gebratene Pilze mit Zwiebeln

**American Coleslaw** Weißkraut Salat mit Möhren

**Appetizer** kleiner Blattsalat der Saison

## DIPS Eigene Rezepturen und hausgemachte Herstellung!

Ketchup

Mayonnaise

Garlic

MONEScamole



BBQ

Cheese

Spicy-Cheese

MONES Cream



Spicy Paul - Der Scharfmacher für alle Speisen



# BURRITOS (auch Glutenfrei)



ein Burrito (span. „Eselchen“) ist ein Gericht aus der amerikanisch-mexikanischen Küche. Burritos sind gefüllte Tortillas aus Weizenmehl. Bitte beachtet das Burritos bedingt durch die Füllung meist lauwarm serviert werden. Incl. 2 Dips & eingelegten Zwiebeln.

## Fabienne

mit Chili sin Carne (Sojahack), gebratenem Gemüse und veganem Käse

**Carmen ** mit Feta, gebratenem Gemüse und Käse

**Carlos ** mit Chili con Carne, Salat und Käse

**Paco ** mit Putensteakstreifen, Zucchini Salsa, Salat & Käse

**José ** mit ANGUS-Steakstreifen, Zucchini Salsa, Salat & Käse

Bitte beachtet, dass Burritos bedingt durch die Salat- bzw. Saucenbeigaben nicht ganz heiß serviert werden können

# POULTRY (Geflügel) vom Schönmoorer Hof

## Corn Dogs *(ideal als Vorspeise zum teilen)*

4 Geflügelwürstchen am Spieß, die in einer leckeren Crunchy-Mais-Cornflakes\*-Panade frittiert werden mit BBQ-Soße serviert.

\*auch mit glutenfreien Cornflakes möglich



**Putensteak** 200 g

incl. eine Beilage deiner Wahl\*  
jede weitere 50g +2,5

**Chicken Wings** 4 Stck.  
Hähnchenflügel MONES-Style mariniert, 6 Stck.  
incl. einer Beilage deiner Wahl\* 10 Stck.

\*außer MONES-Style-Pommes



- ✓ **Ohne Antibiotika, Steroide oder Hormone**
- ✓ **Strikte ökologische Tierfütterung**
- ✓ **Grasfütterung**
- ✓ **100% Rückverfolgbarkeit vom Hof zur Gabel**

### **Woher kommt unser Rindfleisch?**

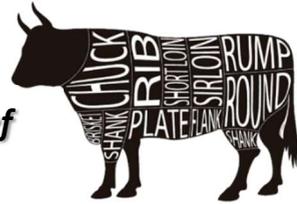
Das Beste vom Besten - wir beziehen unser feines Angus Rindfleisch über Gourmet Experts direkt von der Südost-Küste Irlands. Die klare Meeresluft der Region und die saftig grünen Weiden machen den hervorragenden Geschmack und die höchste Fleischqualität aus. Die Angus-Rinder stammen von drei exklusiven, kleinen Familienbetrieben und genießen ihr Leben auf vitaminreichen, mit Kräutern und Klee angereicherten Weiden – fast das ganze Jahr über. Weidehaltung in Mutterkuhhaltung und strikte ökologische Grasfütterung schmeckt man nicht nur, sie ist auch gesund. Gourmet Experts steht konsequent gegen die Aufzucht mit Antibiotika, Steroiden oder Hormonen. Hier gibt es keine Feedlot-Tiere. Die Schlachtung und Zerlegung erfolgt im nahegelegenen Schlachthaus, das in der 5. Generation geführt wird. Wir wissen immer genau, wo jedes Stück Fleisch herkommt, denn Gourmet Experts bietet eine 100% Rückverfolgbarkeit „from Farm to Fork“.

**Übrigens:** Auch beim Transport nach Deutschland übernimmt Gourmet Experts Verantwortung und gestaltet den Versand CO<sub>2</sub>-neutral.

**Das Angus** ist ein sehr gutmütiges und friedliches Rind, selbst die Bullen sind kaum aggressiv. Daneben hat es die angenehme Eigenschaft, sehr robust und anpassungsfähig zu sein. So kommen die Tiere mit einem feuchten Winter genauso gut klar, wie mit einem heißen oder schwülen Sommer. Das Fleisch des Angus ist feinfaserig und marmoriert, auch hat es nur eine sehr geringe Menge an Fett, weshalb sich das Angus ebenso bei Verbrauchern mit hohem Cholesterin Problemen als bevorzugte Rinderrasse durchgesetzt hat.

# STEAKS

**Funder`Finest Naturally Irish Beef**



## ANGUS Hüft Steak

Das besondere Kernstück aus der Hüfte  
jede weitere 50g **+4,5**

180 g  
250 g  
350 g

## ANGUS Flap Steak

Das grobfaserig und stark marmoriert  
Flap Steak liegt direkt zwischen Brisket+Flank.  
jede weitere 50g **+4,5**

200 g  
300 g  
400 g

## ANGUS Rumpsteak

Besonders aromatisch mit dem  
typischen Fettrand, jede weitere 50g **+6,5**

180 g  
250 g  
350 g

## ANGUS Rib-Eye Steak/ Entrecôte

Das saftige Stück aus der Hochrippe,  
mit dem charakteristischen Fettauge.  
jede weitere 50g **+6,8**

200 g  
300 g  
400 g

## ANGUS Filetsteak

Das edle Stück aus der Rinderlende  
jede weitere 50g **+10,7**

160 g  
250 g

*Alle Steaks werden auf unserem Lavasteingrill zubereitet und mit hausgemachter Kräuterbutter serviert. Unsere Küchen Sheriffs schneiden jedes Steak aus dem ganzen Stück und wenn Ihr es wünscht, in jeder von Euch bestimmten Größe.*



## Wie dürfen wir Euer Steak zubereiten?

- Rare oder English** Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner.
- Medium rare** Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren.
- Medium** Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste.
- Medium well** Fast durchgebraten und kräftig im Biss.
- Well done** komplett durchgebratenes Steak.

# STEAKS & RIBS SPECIALS

## „Crazy Horse“-Steakspieß ca. 300 g

Putenmedallions am Spieß in zwei Gewürzvarianten mit Teriyaki und Kräuter-Marinade gebeizt und einer Beilage Deiner Wahl\*

## 8,8oz ANGUS Surf & Turf

250 g Angus Hüftsteak mit einer Großgarnele, incl. Kräuterbutter und einer Beilage Deiner Wahl\*

**MONES TIPP: Kräuterbaguette & Pfannengemüse die ideale Ergänzung**

## ANGUS Short Ribs - Santa Fe ca. 400 g

Dieser massive Zuschnitt aus der Rippe hat seinen Namen nur von dem Teilstück, der sogenannten Short Plate. Unsere ANGUS-Short Ribs haben Rippenknochen mit viel Fleisch dazwischen und noch viel mehr Fleisch obendrauf. Die zarten, von feinem Fett durchzogenen Muskelstränge entwickeln beim Garen einen saftigen Biss und einen kräftigen Beef-Geschmack. Die Short Ribs“ werden mit der speziellen MONES-BBQ-RUB (Gewürzmischung) gebeizt und bei niedriger Temperatur über fast 24 Std. Stunden „gesmoked“. incl. Appetizer-Salat & einer Beilage Deiner Wahl\*

***Folgende Angebote nur auf Vorbestellung! (ca.1Woche)***

## ANGUS T-Bone Steak - DRY AGED pro 100 gr.

Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus Roastbeef und einem Stück Filet.

Die Steaks liegen zwischen 500 und 1000 gr.

Incl. Kräuterbutter, Appetizer-Salat & einer Beilage Deiner Wahl\*

## ANGUS Standing Rib - DRY AGED pro 100 gr.

...ist ein stehender Rippenbraten aus Rindfleisch, auch „Prime Rib“ genannt. Durch die starke Marmorierung gehört es zu den Fleischsorten mit der höchsten Qualität.

Die „Standing Rib“ hat ca. 1.500 gr. Für ca.3-4 Personen.

incl. Kräuterbutter, Appetizer-Salat & zwei Beilagen Deiner Wahl\*

\*außer MONES-Style-Pommes

# Mones BURGER 6,4oz

wahlweise mit:

 100 % Irish ANGUS BEEF Patty 180 g.

 100 % Geflügel Patty 180 g.,

 veganem Patty aus Kidneybohnen & Sojahack.



Mit hausgemachten Burgerbuns aus Dinkel- & Dinkelvollkornmehl.

Buns's auch:  oder



## Hamburger

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, mit Salat, Tomate, Burgersauce

## Cheeseburger

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, mit Cheddar, Salat, Tomate, Burgersauce

## Louisiana (french style)

geb. Camembert, Burgersoße, Preiselbeeren, Salat, Tomate

**MONES TIPP: optional zusätzlich mit ANGUS-Beefpatty, SO LÄGGA!**

## Django (italian style)

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, Italian- Burgersauce, Parmesanraspel, Rucola, Tomate

## Fiddler (ocean style)

hausgemachtes Seelachs Patty, Fiddler-Burgersauce, Gewürzgurke und eingelegte rote Zwiebeln, Salat, Tomate

## Bandolero (mexican style)

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, Burgersauce, Nachos, Jalapeños, Zwiebeln, Salat, Tomate

## Buffalo (neapolitaner style)

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, Pesto, Mozzarella, Burgersauce, frische Zwiebeln, Salat, Tomate

## **Rooster** (farmer style)

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, Bacon, Spiegelei, Bургersauce, Salat, Tomate

## **Dimitri** (greek style)

Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, Bургersauce, Tzatziki, Feta, frische Zwiebeln, Salat, Tomate

## **Pulled Beef**

auf Niedrigtemperatur gegarter und gezupfter ANGUS-Rinder-nacken in BBQ-Sauce, frische Zwiebeln, Salat, Tomate

## **Dragan „Der Outlaw“ unter unseren Burgern**

100% MONES-Style, 1% rebellischer und wilder als die anderen Burger. Patty: Rind, Geflügel oder Vegan, Bургersauce, Chili con/sin carne, Cheese-Topping, Jalapeños, frische Zwiebeln, Salat, Tomate.

auch  **Vegetarian** oder  **Vegan**, erhältlich

---

## **EXTRAS**

### Double Beef

Bacon

Cheddarkäse

Veganer Käse

Feta

Camembert

Mozzarella

Parmesanraspel

Spiegelei

### Double Geflügel



### Double Pulled Beef

Nachos

Jalapeños

frische Zwiebeln

gebratene Zwiebeln

Röstzwiebeln

Salatgurke

Gewürzgurke

Bitte beachtet, dass Burger bedingt durch die Salat- bzw. Saucenbeigaben nicht ganz heiß serviert werden können

# DESSERTS



## Mones „Big Bubble“

XXL Kugel weiße Schokolade oder Rote Traube Sorbet

- + Sahne
- + Schokosauce
- + Marshmallows
- + Krokant
- + Bunte Streusel

## Grandma Rose



Oma Rosas Bananen-Nusskuchenstreusel (warm)  
mit 1x „Big Bubble“ und Erdbeersauce

## Milchshakes

Vanille, Schokolade, Erdbeere

## American Pancakes

2 amerikanische Pfannkuchen incl. einer der folgenden

**Aufstriche** (jeder weitere Aufstrich )

## Spread´s (Aufstriche)

- Ahornsirup
- Zimt & Zucker
- Nuss-Nougat-Creme
- Puderzucker
- Butter
- Sahne
- Schokosauce
- Krokant
- Marshmallows

**folgende Aufstriche zzgl. zum Grundpreis**

- Apfelmus (hausgemacht)
- 1 Kugel „Big Bubble“