

## CENTRAL Spareribs CENTRAL Spareribs

.....  
*Das Fleisch ist saftig, die Sauce das Geheimnis!  
. The meat is juicy, the sauce is our secret!*

Spareribs vom Schwein

Portion 18,50

SATT 23,50

frisch gegrillt und geschnitten auf  
einem Holzbrett serviert

*All you can eat*

Beef-Ribs vom Rind

Portion 21,50

Spareribs of the pork

freshly grilled served cut up on wooden boards

.....  
Als Beilage empfehlen wir eine Baked Potato mit Sour Cream oder  
einen knackigen Salat (nicht im Preis enthalten).

*As a side dish we recommend a baked potato with sour cream or a  
crispy salad (not included in the price).*

...und danach einen Williamsbrand von Pircher (3,90) oder eine kräftige  
Lütje Minze (2,60)

...followed by a shot of Pircher pear brandy (3,90) or a delicious Lütje  
Minze (2,60)

## Unsere Empfehlung

Ab sofort in unserer Getränke Auswahl:

# Hausgemachte Limonaden

Zitronen Limonade

0,4 l

4,00

Orangen Limonade

0,4 l

4,00

Kirsch Limonade

0,4 l

4,00

Erdbeer Limonade

0,4 l

4,00

Mango-Limetten

0,4 l

4,00

Des Weiteren im Angebot:

Unser Tafelwasser:

1 Liter Flasche

1,0 l

5,00

0,5 Liter Flasche

0,5 l

2,50

*Herzlich willkommen! Welcome!*

Wir freuen uns über Ihren Besuch und begrüßen Sie herzlich im CENTRAL.  
 In dem Restaurant, das nun schon die Adresse für erstklassige Steaks und für  
 seine einzigartigen Barbecue Spareribs bekannt ist.  
 Genießen Sie Ihren Abend und freuen Sie sich auf unsere Spezialitäten, die  
 immer in bester Qualität frisch zubereitet auf den Tisch kommen.

*Thank you for visiting us and welcome to our restaurant CENTRAL.  
 The restaurant famous for being the place to go for first-class  
 steaks and the unique barbeque spareribs.  
 Enjoy your evening and our most specialties which are always  
 prepared freshly just before reaching your table. and of excellent  
 quality*

Aperitif \* Aperitif

.....

<u>Central Spritz</u> Grantapfelkerne, Grenadine und Sekt	0,2l	6,50
<u>Sekt Hausmarke</u>	0,1 l	4,50
<u>Martini Bianco/Rosso</u>	5 cl	4,20
<u>Central Safran</u> Safran Gin mit Tonic Water	0,2 l	6,50
<u>Dünung</u> Martini Bianco mit Tonic Water	0,2 l	5,80
<u>Aperol Spritz</u>	0,2 l	5,50

## Suppen und Vorspeisen *Soups and Starters*

---

Pikante Knoblauch-Chili Creme mit Brot	5,50
Bruschetta	6,80
Gebratene Champignons in Knoblauchsauce	4,80
Maiskolben mit Kräuterbutter <i>Corn on the cob with herb butter</i>	3,50
Onion Rings Zwiebelringe ausgebacken mit Sauerrahm-Dip <i>Onion Rings in beer batter deep fried served with a sour cream dip</i>	5,90

---

Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	5,90
Räucherlachs <i>with smoked salmon</i>	10,50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Kräuterdressing <i>Tomato salad with onions, oregano and herb dressing</i>	4,90
Cole Slaw Krautsalat nach amerikanischer Art	3,60

## Große Salatteller    *Large Salads*

Gemischter Salat Mixed salad	7.90
mit Räucherlachs with smoked salmon	13.50
mit zarten Rindfleischstreifen with tender beef strips	15.90

<u>Dressings</u> *Kräutervinaigrette *Joghurt-Sauerrahm *Balsamicoessig und Olivenöl
---

<u>Dressings</u> *herb vinaigrette *yogurt sour cream *balsamic vinegar and olive oil
--

## Spezielles *Small and Special Dishes*

<u>Lady Teller</u>		
Kleines Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Pommes Frites		20,80
<u>Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Salat</u>		
<i>Schnitzel from veal with french fries and a small side salad</i>		22,50
<u>Ofenkartoffel mit Räucherlachs</u>		
zerlassene Butter, Sour Cream Dip und Salatbeilage		15,90
<i>Large baked potato with smoked salmon</i>		
<i>melted butter, sour cream dip and a small side salad</i>		
<u>Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons Sour Cream Dip und Salatbeilage</u>		
<i>Large baked potato with fried mushrooms sour cream dip and small salad</i>		12,50
<u>Ofenkartoffel mit Sourcreme und Salat</u>		
<i>Large baked potato with sour cream dip and small salad</i>		5,90
<u>Filetspitzen vom Grill mit Kräuterbutter</u>		
<i>Filet strips from the grill and herb butter</i>	250 g	25,90
<u>CENTRAL Grillvariation</u>		
Dreierlei „Grillgeschmack“ vom Rind mit Kräuterbutter	400 g	30.50
<i>Variation of three different sorts of steaks and herb butter</i>		

## CENTRAL Steaks CENTRAL Steaks

---

Rumpsteak	200 g	20.90
Saftig herzhaft, mit leichtem Biss und Fettrand.		
Serviert mit Kräuterbutter	350 g	34.90
	500 g	48.80
<i>Rumpsteak</i>		
<i>Juicy, savoury, with a good bite and a rind of fat.</i>		
<i>Served with herb butter</i>		
Hüftsteak		
Leicht marmoriert, typischer Geschmack.		
Serviert mit Kräuterbutter	200 g	19.90
	400 g	31.90
	500 g	36.50
<i>Sirloin Steak</i>		
<i>Slightly marbled, typical taste.</i>		
<i>Served with herb butter</i>		
Rib-Eye (Entrecôte)		
Mit dem klassischen Fetttauge für Kenner.		
Serviert mit Kräuterbutter	300 g	28.50
	500 g	42.50
	600 g	51.90
<i>Rib-eye (Entrecôte)</i>		
<i>with the classic fat marbling, for experts.</i>		
<i>Served with herb butter</i>		
Filetsteak		
Butterweich und zart, bestens abgehangen.		
Serviert mit Kräuterbutter	250 g	34.00
	450 g	59.40
	350 g	47.20
<i>Filet Steak</i>		
<i>Tender and melting in the mouth, well matured.</i>		
<i>Served with herb butter.</i>		

Falls Sie keine besonderen Wünsche äußern, bereiten wir Ihr Steak medium zu.  
*Unless you give specific instructions, we prepare the steaks medium.*

### Zubereitungsarten

2.50 € Aufpreis

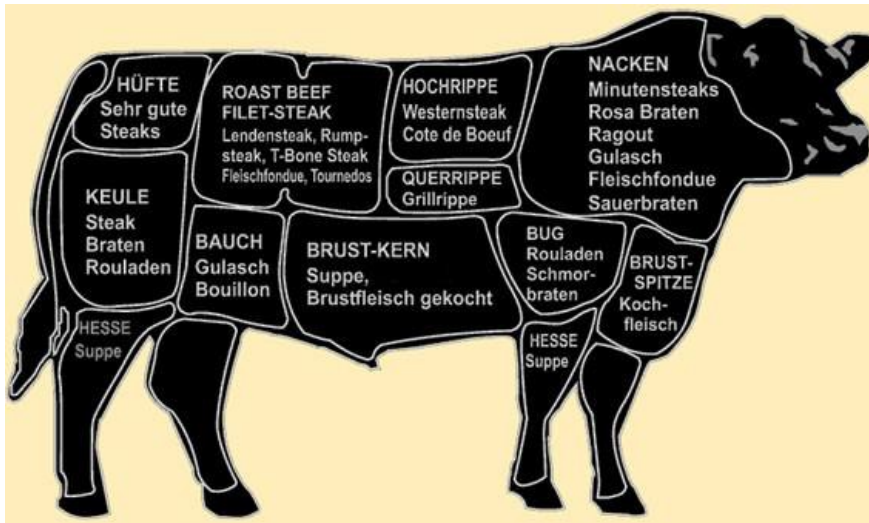
- \*Pfeffersteak
- \*Champignonsteak
- \*Zwiebelsteak

### Steak preparations

2.50 € additional charge

- \*peppersteak
- \*champignonsteak
- \*onionsteak

**Alle Steaks auch auf Wunsch in Übergrößen.**  
 Also available on request, all steaks in „XXL-



Im Central verwenden wir ausschließlich hochwertiges Fleisch der Angus-Rinder von ausgewählten Lieferanten.

*At the CENTRAL we only offer high quality beef of the Angus Breed provided to us by selected suppliers.*

## Deftig und Günstig

Central Fischburger XXL mit Pommes	14,50
Chili-Steak Burger mit 200gr Huftsteak und Pommes	21,50
Hot BBQ Wurst mit Röstzwiebeln und Pommes Frites	11,50
Fish & Chips Fischfilet in hausgemachter Panade, Pommes und Remoulade	14,50
Chicken Wings mit eigener Panade und Sauce dazu Pommes /SPICY	10,50
Unsere Best Off Platte mit: BBQ Wurst, Spare Ribs, Pulled Pork und Beef Ribs	22,50

## Beilagen zu unseren Steaks

### *Side Dishes for our Steaks*

---

Ofenkartoffeln gebackene Kartoffel mit Sour Cream und Schnittlauch <i>Baked potato</i> <i>large baked potato with sour cream and chives</i>	3.90
Maiskolben saftiger Maiskolben mit Kräuterbutter <i>Corn on the cob</i> <i>juicy corn on the cob with herb butter</i>	3.50
Zwiebelringe in Bierteig ausgebacken mit Sauerrahm-Dip <i>Onion Rings in batter deep fried served with a sour cream dip</i>	5.90
Pommes Frites	3.00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3.50
Pfeffersauce mit grünem Pfeffer <i>Pepper sauce with green pepper</i>	2.50
Champignons frisch gebraten und herzhaft gewürzt <i>Mushrooms</i> <i>freshly fried, seasoned with spices</i>	3.50
Gebräunte Zwiebeln frisch aus der Pfanne <i>Fried onions</i> <i>fresh from the frying pan</i>	2.50
Steaksauce steak sauce hausgemacht, rauchig scharf <i>home-made, smokey. hot and spicy</i>	2.00



Für die LÜTTEN *Kids card*

.....

Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes	7,50
---------------------------------------	------

Kleines Schnitzel mit frischen Gurken und einer kleinen Ofenkartoffel	8,50
--	------

Desserts Desserts

.....

Minipfannkuchen mit Ahornsirup und Sahne	7,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Früchten	8,50

## Heisse Getränke Hot Drinks

---

Espresso	2.50
Espresso doppio	4.50
Espresso macchiato	2.70
Cappuccino	3.50
Latte macchiato	3.90
Tasse Café Crème <i>Cup of coffee</i>	2.80
Glas Tee Schwarzer oder Grüner Tee, Pfefferminz-, Kamille-, oder Früchtetee <i>Glass of tea</i> <i>black or green tea, peppermint, camomile or fruit teas</i>	2.50
Heiße Schokolade mit Sahne <i>Hot chocolate with whipped</i> <i>cream</i>	3.60
Russische Schokolade 2 cl Rum mit Sahne <i>Russian chocolate 2 cl of rum and whipped</i> <i>cream</i>	6.50
Irish Coffee Starker gesüßter Kaffee mit 2 cl irischem Whiskey und Sahne <i>Strong sweetened coffee with 2 cl Irish whiskey and whipped</i> <i>cream</i>	7.00

Bier vom Fass *Draft Beers*

---

Flensburger Pils	0,25 l	2,70
	0,4 l	4,10
Pitcher Flensburger	1,5 l	15,10
Flensburger dunkel beer, dark	0,25 l	2,70
	0,4 l	4,10
Schneider Weisse wheat beer	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,50
Alster	0,25 l	2,70
	0,4 l	4,10



**FLENSBURGER  
BRAUEREI**



Flaschenbiere *Bottled Beers*

---

Schneider weißbier, alkoholfrei Schneider wheat beer, non-alcoholic	0,5 l	4,90
Flensburger Pils alkoholfrei	0,33	3,20

Alkoholfreie Getränke *Soft Drinks*

Fürst Bismarck Mineralwasser	0,25 l		€ 2,40
	0,75 l		€ 5,80
Fürst Bismarck Mineralwasser	0,25 l		€ 2,40
Still	0,75 l		€ 5,80
Coca-Cola	0,33 l Flasche		€ 2,90
Fanta	0,33 l Flasche		€ 2,90
Sprite	0,33 l Flasche		€ 2,90
Mezzo-Mix	0,33 l Flasche		€ 2,90
Coca-Cola Zero	0,33 l Flasche		€ 2,90
Lütauer Apfelschorle	0,33 l Flasche		€ 3,10
Lütauer Rhabarberschorle	0,33 l Flasche	€ 3,10	
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l Flasche		€ 2,90
Thomas Henry Ginger-Ale	0,2 l Flasche		€ 2,90
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l Flasche		€ 2,90



Weißweine *White Wine*

.....

Ungstein Merlot Blanc de Nior, Pfalz Frischer  
und fruchtiger Wein aus roten Trauben, trocken

Glas 0,2 l	€ 7,00
Flasche 0,7 l	€ 22,50

Bischoffinger Weißer Burgunder, Baden  
Frischer Duft, leicht und harmonisch, milde Säure, halbtrocken

Glas 0,2 l	€ 6,00
Flasche 0,7 l	€ 20,30

Bischoffinger Grauer Burgunder, Baden  
Eleganter, typischer Grauburgunder, fruchtig, trocken

Glas 0,2 l	€ 6,00
Flasche 0,7 l	€ 20,30

Rotwein *Redwine*

.....

Geisser „OPA KARL“ Rotweincuvee, Pfalz

Cuvee aus Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Acolon, feine Aromen, sehr ausgewogen, fruchtig und samtig trocken

Glas 0,2 l € 7,50

Flasche 0,7 l € 24,80

Danese Primitivo, Italien

Fruchtiges Aroma, samtig mit weichen Tanninen, trocken

Glas 0,2 l € 6,00

Flasche 0,7 l € 20,30

Osteria Merlot, Italien *Biowein*

Angenehme Frucht, fein und süffig, trocken

Glas 0,2 l € 6,00

Flasche 0,7 l € 20,30

Osteria Montepulciano, Italien *Biowein*

Vollmundig fruchtig, süffig, schöne Beerenaromen, trocken

Glas 0,2 l € 6,00

Flasche 0,7 l € 20,30

Camas Syrah Rose, Südfrankreich

Frisch und ausgewogen, Aroma von roten Beerenfrüchten

Glas 0,2 l € 6,00

Flasche 0,7 l € 20,30

### Spirituosen *Shots*

---

Lütjenburger Weizenkorn	2 cl 35% Vol	€ 1,80
Lütje Minze	2 cl 50% Vol	€ 2,60
Maltaser Aquavit	2 cl 40% Vol	€ 3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl 40% Vol	€ 3,00
Boll Aquavit	2 cl 40% Vol	€ 3,50
Wodka	2 cl 38% Vol	€ 2,60
Bacardi	2 cl 37,5% Vol	€ 2,60
Ballentines	2 cl 40% Vol	€ 2,60
Jim Beam	2 cl 40% Vol	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl 39% Vol	€ 3,00
Ramazotti	2 cl 30% Vol	€ 2,60
Sambuca	2 cl 40% Vol	€ 2,60
Grappa	2 cl 40% Vol	€ 3,50
Pircher Williams Birne	2 cl 40% Vol	€ 3,50
Zentler Kirschwasser	2 cl 42% Vol	€ 2,80
Zentler Williams Birne	2 cl 42% Vol	€ 2,80

## Gin Whiskey Rum



Gin Bulldog	2 cl 40% Vol	4,50
Gin Monkey 47	2 cl 40% Vol	7,50
Gin Bombay Sapphire London Dry	2 cl 40% Vol	4,50
Gin Saffron	2 cl 40% Vol	4,50
Dalwhinnie Single Malt 15 Jahre	2 cl 43% Vol	7,50
Adberg Single Malt 10 Jahre	2 cl 46% Vol	7,50
Oban Single Malt 14 Jahre	2 cl 43% Vol	8,50
Rum Don Papa Seven Years	2 cl 44% Vol	7,50
Jameson Irisch Whiskey	2 cl 40% Vol	5,50
Jameson Catemates	2 cl 40% Vol	7,50
Talisker Single Malt 10Jahre	2 cl 42% Vol	7,50



### Parken \* Parking

.....  
Gebührenpflichtige Parkplätze finden Sie auf dem Berliner Platz  
There is a number of chargeable parking spaces available on the Market  
Place

### Gutscheine \* Vouchers

.....  
Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit Gutscheine bei uns zu erwerben  
Get a voucher for a good friend.

### Zahlungsarten \* Payment

.....  
Wir akzeptieren VISA, Euro-/MasterCard, EC-Cash  
We accept VISA, Euro-/MasterCard, Ec-Cash

### Sonstiges \* Other

.....  
Unsere Lieferanten:





---

## Restaurant Central

Inhaberin: Petra Zur

Berliner Platz 5  
24321 Hohwacht  
Tele: +49 43812085450  
[www.Restaurant-Central-Hohwacht.de](http://www.Restaurant-Central-Hohwacht.de)

### Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag ab 17:00 Uhr

**MITTWOCH RUHETAG**

### Opening Hours

Monday to Sunday from 5

PM

**Wednesday closed**

---