

RESTAURANT  
**FIRST FLOOR**  
STEAKS & MORE

## VORSPEISEN

**Caprese** € 8,90  
Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Olivenöl

**Sautierte Geflügelleber** € 10,50  
Birnenpalten/Feldsalat

**Carpaccio vom Rinderfilet** € 13,20  
Kräutermantel/Rucola/Parmesan/Olivenöl

## SUPPEN

**Cappuccino vom Hokaidokürbis** € 7,90  
geröstete Kürbiskerne/Chilifäden

**Consommé von Steinpilzen** € 8,20  
Kräuterroulade

## VEGETARISCH/PASTA

**Schwarze Gnocchi** € 10,90  
Kaiserschoten/getrocknete Tomaten/  
Rote Bete Sauce

**Pasta gefüllt mit Feige und Pecorino** € 12,90  
Rucola/Kirschtomaten

## SALATE

**Beilagensalat** € 3,60

**Tomatensalat** € 6,50  
Hirtenkäse/Zwiebeln

**Classischer Caesar's Salad** € 10,10  
Romanasalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen

**als Vorspeisensalat** € 5,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 2,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 4,90

## BURGER

**Schweizer-Burger (200g)** € 15,90  
Angus Beef Patty/Emmentaler Käse/  
krosser Speck/Schmorzwiebeln/  
gegrillte Tomate/Pommes frites

**Premium Classic Beef Burger (200g)** € 14,70  
Angus Beef Patty/unsere Burgersauce/  
Tomate/marinierte Zwiebeln/Pommes frites

**Rösti Burger** € 12,90  
Rotweinbirne/Preiselbeersauce  
Blauschimmelkäse/Süßkartoffel-Pommes frites

## GRAIN FED ( GETREIDEFÜTTERUNG )

Die Rinder wachsen ca. 20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

## STEAKS

**Rumpsteak** mit typischem Fettrand  
Kräuterbutter/Ofengemüse/  
Rosmarinkartoffeln

200g

€ 24,40

300g

€ 32,10

**03 Filetsteak**, das wertvollste Stück des Rindes  
Portweinjus/grüne Bohnen/Bratkartoffeln

200g

€ 30,90

250g

€ 36,10

**03 Châteaubriand für 2 Personen**

doppeltes Filetsteak

Sauce Bearnaise/grüne Bohnen/Bratkartoffeln

500g

€ 69,90

**04 Rib Eye Steak**

aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettauge

Knoblauchbutter/

Sautierte Wald- und Wiesenpilze mit Kräutern/

Süßkartoffel-Pommes frites

250g

€ 32,40

350g

€ 41,30

**Surf'n Turf**

€ 36,50

Filetsteak (200g)/2 Riesengarnelen/Portweinjus

Ofengemüse Bratkartoffeln

**Butter/ Dip**

€ 1,50 pro zusätzlicher Butter

Kräuterbutter

Knoblauchbutter

Kräuterdip

**Warme Sauce**

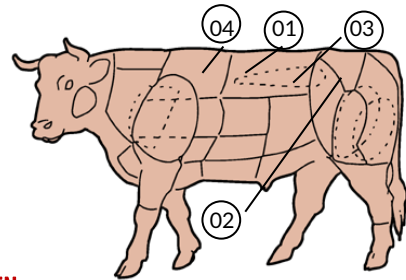
€ 3,00 pro zusätzlicher Sauce

Pfefferrahmsauce

Rotweinjus

Portweinjus

Sauce Bearnaise



## GARSTUFEN

**rare**

blutig, kalter Kern

(ca. 45°C Kerntemperatur)

**Medium rare**

leicht blutig, warmer Kern

(ca. 50°C Kerntemperatur)

**Medium**

rosa, warmer Kern

(56°C Kerntemperatur)

**Well done**

durchgebraten, grau

(65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!

## Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!

Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!

## DESSERT

**Vanilletarte**

€ 8,20

Apfel-Birnenragout/Salzkaramelleis

**Mousse au chocolate**

€ 8,90

Mango-Chilissalat

## Unser Küchenchef empfiehlt:

<b>Tartar -zum selber anmachen- (140g)</b> Gewürzgurke/Zwiebeln/Sardellenfilet/Eigelb/Paprika/Holzofenbrot	€ 14,00
<b>Als Vorspeise (70g)</b>	€ 10,00
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 20,80
<b>Wiener Schnitzel</b> Preiselbeeren/Bratkartoffeln/Blattsalat	€ 23,50
<b>Wildragout</b> Preiselbeersauce/Spitzkohlgemüse/Spätzle/	€ 21,90
<b>Doradenfilet</b> Pommery-Senfsauce/Blattspinat/Petersilienkartoffeln	€ 23,90
<b>Westfälischer Grünkohl</b> Geräucherte und frische Kohlwurst/Bratkartoffeln	€ 13,90
<b>Affogato al caffè</b> Espresso küßt Vanilleeis	€ 3,80