

VORSPEISEN

Zwei Riesengarnelen € 14,90
Algensalat/Zitronengras-Kokosschaum/
Wildkräutersalat

Rote Bete Carpaccio € 11,60
Ziegenkäse/karamellierte Walnüsse

Feldsalat € 8,90
Cranberry-Vinaigrette/gerösteter Rippenspeck/
Croûtons

SUPPEN

Cremesuppe von der Pastinake € 9,40
geräucherte Entenbrust/Croûtons

Consommé vom Staudensellerie € 9,90
Gemüseravioli

VEGETARISCH/PASTA

Winter Bowl  € 15,90
Rotkohl/Feige/Tomaten/Gurke/Walnuss/
gebackene Blumenkohl-Caulis/Blattsalat/
Süßkartoffel-Pommes frites

Gnocchi  € 17,90
Rosenkohl/Zwiebelstreifen/Petersiliensauce

SALATE

Classischer Caesar's Salad € 13,00
Romanasalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen

als Vorspeisensalat € 7,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 3,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 6,90

BURGER

Texas BBQ-Burger (200g) € 20,70
Angus Beef Patty/Hausgemachte BBQ-Sauce/
Onionringe/Jalapeños/Spiegelei/
Pommes frites

Lachsfilet-Burger (200g) € 19,50
Lachsfilet/Wasabi-Teriyaki-Sauce/Tomate/
Gurke/Röstwiebeln/Rucola/Pommes frites

Vegan Burger  € 16,90
Spinat-Grünkohl-Brokkoli-Patty/Tomaten/Gurke/
marinierte Zwiebelstreifen/unsere BBQ-Sauce/
Süßkartoffel-Pommes frites

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand
 Kräuterbutter/Kräutersaitlingen/
 geschmorte Zwiebeln/Bratkartoffeln

200g Rohgewicht

€ 33,90

300g Rohgewicht

€ 39,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes

Thymianjus/Bohngemüse/Kartoffelgratin

200g Rohgewicht

€ 41,90

250g Rohgewicht

€ 47,60

03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak

Sauce Bearnaise/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln

500g Rohgewicht

€ 89,60

03 Filet-Gulasch „Stroganoff“

Pommery-Senfsauce/Gurken- und

Zwiebelstreifen/Süßkartoffel-Rösti/Blattsalate

180g Rohgewicht

€ 35,80

Butter/ Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter

Kräuterbutter

Kräuterdip

Warme Sauce

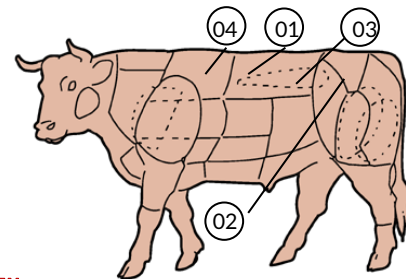
€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce

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
 Wunscharstufe!

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

Karamellisiertes Apfelragout

€ 9,20

Joghurt-Quarkschaum/Butterstreusel

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

€ 9,80

Passionsfruchtsauce/Vanilleeis/Mandelknusper

Amarenakirsch-Eiscreme

€ 8,70

Im Kokosmantel gebacken/Schokosauce/

Vanilleschaum

Unser Küchenchef empfiehlt:

Westfälischer Grünkohl Geräucherte und frische Kohlwurst/Bratkartoffeln	€ 20,50
Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 28,10
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren/Bratkartoffeln/Blattsalat	€ 30,50
Geschmorte Kalbsbäckchen Apfelrotkohl/Spätzle	€ 29,90
Rosa gebratene Entenbrust Cassissauce/Rosenkohl/Maronenpüree/Kartoffelknödel	€ 31,90
Hirschragout Preiselbeerrahmsauce/Mandelbrokkoli/Kartoffelkrusteln	€ 29,80
Seeteufelfilet Senfsauce/Blattspinat/Basmatireis	€ 31,90
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis	€ 5,80