

RESTAURANT  
**FIRST FLOOR**  
STEAKS & MORE



## VORSPEISEN

- Rindercarpaccio** € 16,20  
Olivenöl/Parmesanspäne/Rucola
- Karamellierter Ziegenkäse** € 13,80  
Wildkräutersalat/Kürbis-Apfel-Chutney
- Scheiben vom Kalbstafelspitz** € 14,50  
Frankfurter Grüne Sauce/Wachtelei/  
Wildkräutersalat

## SUPPEN

- Cremesuppe  
von Wald- und Wiesenpilzen** € 8,90  
geräucherte Entenbrust/Croûtons
- Consommé vom Rind** € 8,90  
Eierstich/Kräuter-Pfannkuchenstreifen

## VEGETARISCH/PASTA

- Herbst Bowl**  € 15,60  
Rote Bete/knackige Möhren/Gurken/Feigen/  
Walnuss/Weintrauben/knackige Blattsalate/  
Honig-Senf-Dressing
- Pasta**   
**mit Auberginenragout gefüllt** € 17,90  
Zucchini/getrocknete Tomaten/Basilikumsauce

## 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/Brioche Bun/  
Hausgemachte BBQ-Sauce/Onionringe/  
Jalapeños/Spiegelei/Pommes frites
- Steinbeißer-Burger (200g)** € 19,50  
Steinbeißer in Kapern-Zitronen-Butter gebraten/  
rotes Burger Bun/Gurke/Kräuterdip/Rucola/  
Pommes frites
- Ramen Burger**  € 18,90  
Mienudeln/Cheddarkäse/Portobello-Pilz/  
Asiatischer Gurkensalat/Miso-Mayonnaise/  
Spiegelei/Süßkartoffel Pommes frites/Curry-Dip/

RESTAURANT  
**FIRST FLOOR**  
 STEAKS & MORE

## 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

**01 Entrecôte double für 2 Personen**  
 doppeltes Rumpsteak  
 Sauce Bearnaise/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln  
 500g Rohgewicht € 70,90

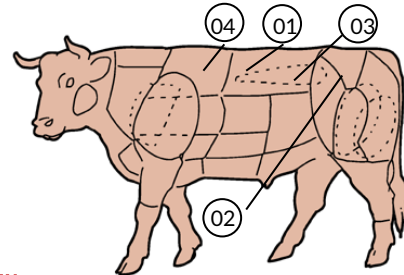
**03 Filet-Gulasch „Stroganoff“**  
 Pommery-Senfsauce/Gurken- und  
 Zwiebelstreifen/Kartoffelrösti/Blattsalate  
 180g Rohgewicht € 35,80

### Butter/ Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter  
 Kräuterbutter  
 Knoblauchbutter  
 Kräuterdip

### Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce  
 Pfefferrahmsauce  
 Rotweinjus  
 Portweinjus  
 Sauce Bearnaise



## GARSTUFEN

<b>rare</b>	blutig, kalter Kern (ca. 45°C Kerntemperatur)
<b>Medium rare</b>	leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur)
<b>Medium</b>	rosa, warmer Kern (56°C Kerntemperatur)
<b>Well done</b>	durchgebraten, grau (65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre  
 Wünschgarstufe!

## 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

**Heidelbeer Crème brûlée** € 9,20  
 Caramel-White-Chocolate-Pecanuss Eiscreme

**Schokoladentarte** € 9,40  
 Orangen-Espuma/Cassissorbet/Mandelknusper

**Birne Helene mal anders** € 8,70  
 Pochierte Birne/Vanilleeis/Schokoladensauce/  
 Bananenbrot

## Unser Küchenchef empfiehlt:

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Zwiebeln/Apfelspalten/Kartoffelpüree	€ 28,10
<b>Medaillons vom Schwein</b> Pilzrahmsauce/Zuckerschoten/Kartoffelrösti	€ 26,80
<b>Hirschragout aus der Senne</b> Preiselbeerrahmsauce/Mandelbrokkoli/Spätzle	€ 28,90
<b>Oktoberfest-Schnitzel</b> Kalbsschnitzel mit Meerrettich und süßem Senf gefüllt/Bratkartoffeln/Blattsalat	€ 30,50
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> Pommery-Senfsauce/Mangoldgemüse/Basmatireis	€ 28,90
<b>Affogato al caffè</b> Espresso küßt Vanilleeis	€ 6,50