

**Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr**

## VORSPEISEN

- Rindercarpaccio** € 16,20  
Olivenöl/Parmesanspäne<sup>®</sup>/Rucola
- Karamellierter Ziegenkäse<sup>®</sup>** € 13,80  
Wildkräutersalat/Kürbis-Apfel-Chutney
- Glasierte Geflügelleber<sup>®</sup>** € 12,90  
Lauwarmer Belugalinsen-Salat/Senfdressing

## SUPPEN

- Cappuccino vom Hokaidokürbis<sup>®</sup>** € 8,90  
Steirisches Kürbiskernöl/geröstete Kürbiskerne
- Consommé vom Rind<sup>®</sup>** € 8,90  
Eierstich/Kräuter-Pfannkuchenstreifen

## VEGETARISCH/PASTA

- Tagliatelle**  € 16,90  
Vegetarische Gemüsebolognese/  
geriebener Parmesan/Rucola
- Pasta<sup>®</sup>**  € 17,90  
**mit Auberginenragout gefüllt**  
Zucchini/getrocknete Tomaten/Basilikumsauce<sup>®</sup>
- Gemischte Käseplatte** € 12,50  
Weich- und Schnittkäse/Feigensenf/  
Weintrauben/Brot und Butter

## SALAT

- Classischer Caesar's Salad<sup>®</sup>** € 13,50  
Romanasalat/Parmesan<sup>®</sup>/Croûtons/Sardellen<sup>®</sup>
- als Vorspeisensalat** € 8,90
- wahlweise mit:
- Riesengarnelen in Kräuterbutter<sup>®</sup> á € 4,20
- Marinierte Maispouardenstreifen € 7,20

## BURGER

- Texas BBQ-Burger (200g)<sup>®</sup>** € 20,70  
Angus Beef Patty/Brioche Bun/  
Hausgemachte BBQ-Sauce<sup>®</sup>/Onionringe<sup>®</sup>/  
Jalapeños/Spiegelei<sup>®</sup>/Pommes frites
- Steinbeißer-Burger (200g)<sup>®</sup>** € 19,50  
Steinbeißer in Kapern-Zitronen-Butter gebraten/  
rotes Burger Bun/Gurke/Kräuterdip/Rucola/  
Pommes frites
- Ramen Burger<sup>®</sup>**  € 18,90  
Mienudeln/Cheddarkäse/Portobello-Pilz/  
Asiatischer Gurkensalat/Miso-Mayonnaise/  
Spiegelei/Süßkartoffel Pommes frites/Curry-Dip/

## 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

**01 Rumpsteak<sup>®</sup>** mit typischem Fettrand  
Kräuterbutter<sup>®</sup>/Kräutersaitlingen<sup>®</sup>/  
geschmorte Zwiebeln<sup>®</sup>/Bratkartoffeln<sup>®</sup>  
200g Rohgewicht € 33,90  
300g Rohgewicht € 39,90

**03 Filetsteak<sup>®</sup>**, das wertvollste Stück des Rindes  
Thymianjus<sup>®</sup>/grüne Bohnen/Kartoffelgratin<sup>®</sup>  
200g Rohgewicht € 41,90  
250g Rohgewicht € 47,60

**01 Entrecôte double für 2 Personen**  
doppeltes Rumpsteak  
Sauce Bearnaise<sup>®</sup>/grüne Bohnen/Kartoffelgratin  
500g Rohgewicht € 70,90

**03 Filet-Gulasch „Stroganoff“**  
Pommery-Senfsauce<sup>®</sup>/Gurken- und  
Zwiebelstreifen/Kartoffelrösti<sup>a,c,g</sup>/Blattsalate  
180g Rohgewicht € 35,80

### Butter/ Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter  
Kräuterbutter<sup>®</sup>  
Knoblauchbutter<sup>®</sup>  
Kräuterdip<sup>®</sup>

### Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce  
Pfefferrahmsauce<sup>a,g,n</sup>  
Portweinjus<sup>a,n</sup>  
Sauce Bearnaise

### enthält Allergene:

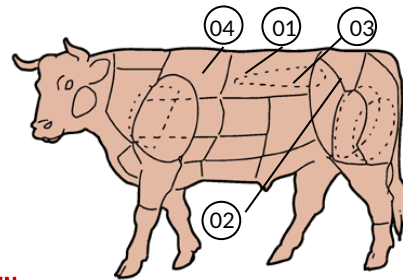
a Glutenthaltiges Getreide  
f Sojabohnen  
k Sesamsamen

b Krebstiere  
g Milch  
l Lupinen

c Eier  
h Schalenfrüchte  
m Weichtiere

d Fisch  
i Sellerie  
n Schwefeldioxid und Sulfite

e Erdnüsse  
j Senf



## GARSTUFEN

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

**Heidelbeer Crème brûlée<sup>®</sup>** € 9,20  
Caramel-White-Chocolate-Pecanuss Eiscrème

**Eierlikörparfait<sup>a,c,e</sup>** € 9,40  
Lauwarmes Pflaumenragout<sup>n</sup>/Mandelknusper<sup>®</sup>

**Birne Helene mal anders** € 8,70  
Pochierte Birne/Vanilleeis/Schokoladensauce/  
Bananenbrot<sup>a,c,g</sup>

## Unser Küchenchef empfiehlt:

|   |         |
|---|---------|
| <b>Westfälischer Grünkohl</b><br>Geräucherte <sup>a</sup> oder frische Kohlwurst/Bratkartoffeln <sup>b,n</sup>  | € 17,90 |
| <b>Kalbsleber „Berliner Art“</b><br>Zwiebeln <sup>e</sup> /Apfelspalten <sup>b,n</sup> /Kartoffelpüree <sup>e</sup>   | € 28,10 |
| <b>Medaillons vom Schwein</b><br>Pilzrahmsauce <sup>e</sup> /Zuckerschoten <sup>e</sup> /Kartoffelrösti <sup>a,c,g</sup>  | € 26,80 |
| <b>Hirschragout aus der Senne</b><br>Preiselbeerrahmsauce <sup>e</sup> /Mandelbrokkoli <sup>e</sup> /Spätzle <sup>c,g</sup>   | € 28,90 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>Preiselbeeren <sup>e</sup> /Sardellenfilet <sup>d</sup> /Bratkartoffeln <sup>e</sup> /Blattsalat  | € 30,50 |
| <b>Doradenfilet auf der Haut gebraten</b><br>Champignons, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven in Kräuterbutter <sup>g</sup> gebraten/<br>Rosmarinkartoffeln/Blattsalate | € 28,90 |
| <b>Perlhuhnbrust mit getrockneten Aprikosen und Feigen gefüllt<sup>b,n</sup></b><br>Rahmsauce <sup>e</sup> /Apfelrotkohl <sup>f</sup> /Spätzle <sup>a,c,g</sup>             | € 28,90 |
| <b>Affogato al caffè</b><br>Espresso küßt Vanilleeis <sup>c,g</sup>   | € 6,50  |

## Gänsespezialitäten ab 11. November

|   |          |
|---|----------|
| <b>Gänsebraten aus Brust und Keule (sous vide gegart)</b><br>Majoransauce <sup>e</sup> /Bratapfel <sup>e</sup> /Rotkohl <sup>e</sup> /hausgemachte Kartoffelknödel <sup>a,c,g</sup> | € 31,90  |
| <b>Ganze Gans</b><br>Für 4 Personen mit Beilagen/nur auf Vorbestellung  | € 140,00 |

### Gänsemenu

Cappuccino vom Hokaidokürbis  
Steirisches Kürbiskernöl/geröstete Kürbiskerne  
\*\*\*

Gänsebraten aus Brust und Keule  
Majoransauce/Bratapfel/Rotkohl/hausgemachte Kartoffelknödel  
\*\*\*

Eierlikörparfait  
lauwarmes Pflaumenragout/Mandelknusper

Pro Person € 48,20