

Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr

VORSPEISEN

- Rindercarpaccio** € 16,20
Olivenöl/Parmesanspäne[®]/Rucola
- Karamellierter Ziegenkäse[®]** € 13,80
Wildkräutersalat/Kürbis-Apfel-Chutney
- Quinoa-Curry-Gemüse Terrine^{®/in}** € 12,90
Minzdip/Bunte Blattsalate

SUPPEN

- Cremesuppe von Maronen[®]** € 8,90
Streifen vom Wildschweinschinken
- Cremesuppe von Gemüse[®]** € 8,90
geröstete Sonnenblumenkerne

VEGETARISCH/PASTA

- Rosenkohl-Kartoffel-Pfanne**  € 16,90
Kräutersauce/Emmentaler gratiniert
- Pasta^{®g}**  € 17,90
mit Auberginenragout gefüllt
Zucchini/getrocknete Tomaten/Basilikumsauce[®]
- Gemischte Käseplatte** € 12,50
Weich- und Schnittkäse/Feigensenf/
Weintrauben/Brot und Butter

SALAT

- Classischer Caesar's Salad^{®/l}** € 13,50
Romanasalat/Parmesan[®]/Croûtons/Sardellen[®]
- als Vorspeisensalat** € 8,90
- wahlweise mit:
- Riesengarnelen in Kräuterbutter^{®/in} á € 4,20
- Marinierte Maispouardenstreifen € 7,20

BURGER

- Texas BBQ-Burger (200g)^{a,c,g}** € 20,70
Angus Beef Patty/Brioche Bun/
Hausgemachte BBQ-Sauce^{in,k}/Onionringe^{®/l}/
Jalapeños/Spiegelei^{®/l}/Pommes frites
- Doraden-Burger (200g)^{a,c,g,k}** € 19,50
Doradenfilet in Kapern-Zitronen-Butter gebraten
rotes Burger Bun/Gurke/Kräuterdip/Rucola/
Pommes frites
- Ramen Burger^{a,c,g}**  € 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^e mit typischem Fettrand
Kräuterbutter^e/Kräutersaitlingen^e/
geschmorte Zwiebeln^{e,n}/Bratkartoffeln^e
200g Rohgewicht € 34,90
300g Rohgewicht € 41,10

03 Filetsteak^e, das wertvollste Stück des Rindes
Thymianjus^{e,l}/grüne Bohnen/Kartoffelgratin^e
200g Rohgewicht € 43,10
250g Rohgewicht € 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen
doppeltes Filetsteak
Sauce Bearnaise^{e,l}/grüne Bohnen/Kartoffelgratin
500g Rohgewicht € 89,90

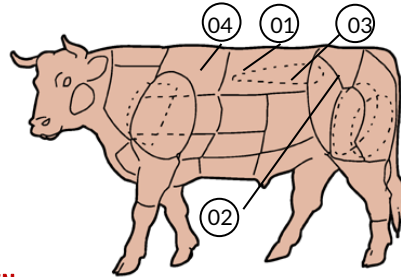
03 Filet-Gulasch „Stroganoff“
Pommery-Senfsauce^{e,l}/Gurken- und
Zwiebelstreifen/Kartoffelrösti^{a,c,e}/Blattsalate
180g Rohgewicht € 36,90

Butter/ Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter
Kräuterbutter^{e,l,j}
Knoblauchbutter^e
Kräuterdip^e

Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce
Pfefferrahmsauce^{a,g,n}
Portweinjus^{a,n}
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

Winterlicher Cheese Cake^e € 9,20
Beerenmark/Walnußeis

Mandarinenparfait^{a,c,e} € 9,40
Kaki-Zitrusfrüchteragout/Mandelknusper^e

Gemischtes Eis € 8,70
Schokoladenbrownie/Karamelsauce

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



Unser Küchenchef empfiehlt:

Westfälischer Grünkohl Geräucherte ^a und frische Kohlwurst/Bratkartoffeln ^{b,n}	€ 17,90
Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln ^e /Apfelspalten ^{b,n} /Kartoffelpüree ^e	€ 28,10
Medaillons vom Schwein Calvadosrahmsauce ^e /Rosenkohl ^e /Spätzle ^{a,c,g}	€ 26,80
Hirschragout aus der Senne Preiselbeerrahmsauce ^e /Mandelbrokkoli ^e /Spätzle ^{c,g}	€ 28,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren ⁿ /Sardellenfilet ^d /Bratkartoffeln ^e /Blattsalat	€ 31,50
Doradenfilet auf der Haut gebraten Champignons, rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Oliven in Kräuterbutter ^e gebraten/ Rosmarinkartoffeln/Blattsalate	€ 28,90
Rosa gebratene Entenbrustⁿ Orangen-Pfeffersauce ^e /Rotkohl ⁿ /Mandelbällchen ^{a,c,g}	€ 32,90
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis ^{-g}	€ 6,50