

**Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr**

## VORSPEISEN

- Rindercarpaccio** € 16,20  
Olivenöl/Parmesanspäne/Rucola
- Ziegenkäse im Sesammantel** € 13,80  
Aprikosen-Chilissalat/Rucola
- Bunte Edelmixsalate** € 12,90  
Fetakäse/getrockneten Tomaten/Oliven

## SUPPEN

- Cremsuppe von Bärlauch** € 9,50  
Shrimps/Croûtons
- Consommé von Strauchtomaten** € 8,90  
Grießklößchen/Estragon

## VEGETARISCH/PASTA

- Bowl**  € 16,90  
Couscous/Cantaloupe Melone/Radieschen/  
Kirschtomate/Gurke/Wildkräutersalat
- Spaghetti** <sup>a,c,d</sup> € 17,90  
Thunfisch/Zitrone/Olivenöl/Dill/  
bunte Blattsalate
- Gemischte Käseplatte** € 12,50  
Weich- und Schnittkäse/Feigensenf/  
Weintrauben/Brot und Butter

## SALAT

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

## BURGER

- Texas BBQ-Burger (200g)** <sup>a,c,g</sup> € 21,70  
Angus Beef Patty/Brioche Bun/  
Hausgemachte BBQ-Sauce <sup>i,n,k</sup>/Onionringe/  
Jalapeños/Spiegelei/Pommes frites
- Garnelen-Burger (120g)** <sup>a,b,i</sup> € 19,50  
Gebratene Garnelen/schwarzes Burger Bun/  
Gurke/Zitronen-Mayonnaise/Rucola/  
Pommes frites
- Gemüse-Schnitzel Burger** <sup>a,g,i,f</sup>  € 18,90  
Gemüseschnitzel/ rotes Burger Bun/  
Kräutersauce/Gurken/Tomaten/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

**01 Rumpsteak<sup>®</sup>** mit typischem Fettrand  
 Kräuterbutter<sup>®</sup>/Kräutersaitlingen/  
 geschmorte Zwiebeln<sup>®</sup>/Bratkartoffeln<sup>®</sup>  
 200g Rohgewicht € 34,90  
 300g Rohgewicht € 41,10

**03 Filetsteak<sup>®</sup>**, das wertvollste Stück des Rindes  
 Thymianjus<sup>®</sup>/grüne Bohnen/Kartoffelgratin<sup>®</sup>  
 200g Rohgewicht € 43,10  
 250g Rohgewicht € 49,00

**03 Châteaubriand für 2 Personen**  
 doppeltes Filetsteak  
 Sauce Bearnaise<sup>®</sup>/grüne Bohnen/Kartoffelgratin<sup>®</sup>  
 500g Rohgewicht € 89,90

**03 Filet-Gulasch „Stroganoff“<sup>®</sup>**  
 Pommery-Senfsauce<sup>®</sup>/Gurken- und  
 Zwiebelstreifen/Kartoffelrösti<sup>®</sup>/Blattsalate  
 180g Rohgewicht € 36,90

### 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>®</sup>  
 Portweinjus<sup>®</sup>  
 Sauce Bearnaise<sup>®</sup>

### enthält Allergene:

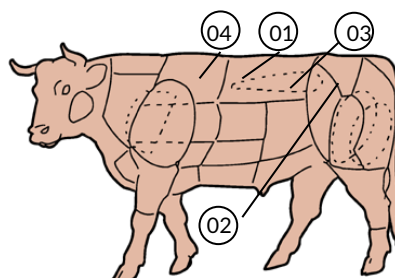
a Glutenhaltiges Getreide  
 f Sojabohnen  
 k Sesamsamen

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 (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 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

**Lauwarmes Schokoküchlein<sup>®</sup>** € 10,90  
 mit flüssigem Kern (Zubereitung 20 Minuten)  
 Orangensauce/Vanilleeis<sup>®</sup>

**Quarkmousse<sup>®</sup>** € 9,40  
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott/Mandelknusper<sup>®</sup>

**Gemischtes Eis<sup>®</sup>** € 8,70  
 Karamellsauce



## Unser Küchenchef empfiehlt:

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> Zwiebeln <sup>e</sup> /Apfelspalten <sup>e,n</sup> /Kartoffelpüree <sup>e</sup>	€ 28,10
<b>Perlhuhnbrust mit getrockneten Aprikosen und Datteln gefüllt</b> Preiselbeerrahmsauce <sup>e</sup> /Romanesco <sup>e</sup> /Spätzle <sup>a,c,g</sup>	€ 27,20
<b>In Rotwein geschmorter Rinderbraten</b> Wilder Brokkoli <sup>e</sup> /Schnittlauchpüree <sup>e</sup>	€ 25,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Preiselbeeren <sup>n</sup> /Sardellenfilet <sup>d</sup> /Bratkartoffeln <sup>e</sup> /Blattsalat	€ 31,50
<b>Gebratenes Lengfischfilet</b> Safransauce/Belugalinsen/Wildreismischung	€ 29,80
<b>Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste</b> Provenzalische Sauce/Bohnen im Speckmantel/Gratinkartoffeln <sup>a,c,g</sup>	€ 34,90
<b>Affogato al caffè</b> Espresso küßt Vanilleeis <sup>e</sup>	€ 6,50