



**Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr**

**VORWEG:** Als kleinen Gruß des Hauses servieren wir Ihnen gern Baguette und Dip kostenfrei.  
Jede weitere Brot- | Dip-Bestellung berechnen wir mit € 3,50 pro Person

## VORSPEISEN

**Belugalinsensalat** € 12,90  
Babyspinat | pochierte Birne | Balsamico-Dressing  
| Gorgonzola-Frischkäse-Dip

**Carpaccio vom Rind** € 16,90  
Parmesanspäne<sup>®</sup> | Olivenöl | Rucola

**Rote Bete -Carpaccio** € 12,90  
Fetakäsewürfel | Walnüsse | Wildkräutersalat

## SUPPEN

**Rinderkraftbrühe** € 8,90  
Markklößchen | Eierstich | Gemüsejulienne

**Mandel-Knoblauch-Cappuccino<sup>®</sup>** € 9,50  
Kräutercroûtons

## 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

Maispouardenstreifen<sup>®</sup> € 7,20

## VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

**Quinoa-Winter Bowl<sup>®</sup>** <sup>vegetarisch</sup> € 17,90  
Quinoa | Rote Bete | Rucola | Wildkräutersalat |  
Apfelspalten | Nüsse | Balsamico-Honig-Dressing

**Pasta mit Tomate und Basilikum gefüllt** € 20,80  
Kräutersauce | Bunte Blattsalate <sup>vegan</sup>

**Spinat-Knödel mit Bergkäsekern** € 18,90  
Salbei-Butter | Blattsalate<sup>a,g</sup> <sup>vegetarisch</sup>

**Gemischte Käseplatte** <sup>vegetarisch</sup> € 13,90  
Weich- und Schnittkäse | Feigensenf |  
Früchte | Brot und Butter

## 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<sup>a</sup> |  
Jalapeños | Spiegelei<sup>c</sup> | Pommes frites

**Schweizer Burger** € 22,90  
Angus Beef Patty | Brioche Bun | Preiselbeerdip |  
Rösti | Camembert | Pommes frites<sup>a,c</sup>

**Veganer Burger** <sup>vegan</sup> € 19,90  
Beyond meet Patty | rote Zwiebeln |  
Gewürzgurken | Tomaten | Hausgemachte BBQ-  
Sauce | Süßkartoffel-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>g</sup>

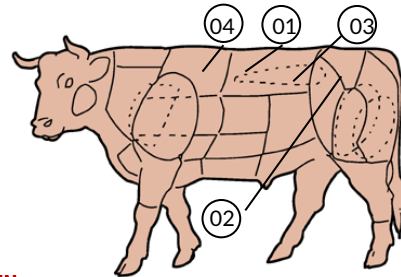
Kräuterbutter<sup>g</sup> | Kräuterseitlinge | Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln<sup>g</sup>

200g Rohgewicht

€ 34,90

300g Rohgewicht

€ 41,10



### 03 Filetsteak<sup>g</sup>, das wertvollste Stück des Rindes

Portweinjus<sup>n,g,j</sup> | Bohnenbündchen | Gratinkartoffeln<sup>g</sup>

200g Rohgewicht

€ 43,10

250g Rohgewicht

€ 49,00

### 03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak

Sauce Bearnaise<sup>c,g</sup> | Bohnengemüse | Kartoffelgratin

500g Rohgewicht

€ 89,90

## 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!

## Butter | Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter

Kräuterbutter<sup>g,j</sup>

Knoblauchbutter<sup>g</sup>

Kräuterdip<sup>g</sup>

## Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce

Pfefferrahmsauce<sup>a,g,n</sup>

Portweinjus<sup>a,n</sup>

Sauce Bearnaise<sup>c,g</sup>

## DESSERT

Orangen-Kardamon-Parfait<sup>a,c,g</sup>

€ 9,90

Granatapfelragout | Haselnuss

Omas Mandeltarte

€ 10,90

Marinierte Kirschen | Vanilleeis<sup>a,c,g</sup>

Vanilleeis

€ 7,90

Warme Zimt-Pflaumen<sup>c,g</sup>

Affogato al caffè

€ 6,50

Espresso küsst Vanilleeis<sup>c,g</sup>

## enthält Allergene:

a Glutenthaltiges Getreide

b Krebstiere

c Eier

d Fisch

e Erdnüsse

f Sojabohnen

g Milch

h Schalenfrüchte

i Sellerie

j Senf

k Sesamsamen

l Lupinen

m Weichtiere

n Schwefeldioxid und Sulfite



## Unser Küchenchef empfiehlt:

**Kalbsleber „Berliner Art“** € 28,10  
Zwiebeln<sup>n</sup> | Apfelspalten<sup>e,n</sup> | Kartoffelpüree<sup>s</sup>

**Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>a,d</sup>** € 31,50  
Preiselbeeren<sup>n</sup> | Sardellenfilet<sup>d</sup> | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln<sup>s</sup> | Blattsalat

**Westfälischer Grünkohl** € 17,90  
Geräucherte<sup>a</sup> und frische Kohlwurst | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Rosa gebratene Entenbrust<sup>a,c,g</sup>** € 34,80  
Orangen-Pfeffersauce | Rotkohl | Kartoffelkroketten mit Preiselbeerfüllung

**Auf der Haut gebratenes Doradenfilet<sup>d,g</sup>** € 29,00  
Spitzkohl in Rahm<sup>e</sup> | Rosmarinpolenta

**Wildschweinragout aus heimischen Wäldern<sup>a,c,g,n</sup>** € 28,90  
Spitzkohl | Spätzle

**Filetgulasch „Stroganoff“** € 36,90  
Rinderfiletwürfel | Pommery-Senfsauce | Gewürzgurken | Zwiebelstreifen | wilder Brokkoli | Kartoffelrösti