

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 | Olivenöl | Rucola

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

VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

Quinoa-Winter Bowl € 17,90 vegetarisch
 Quinoa | Rote Bete | Rucola | Wildkräutersalat |
 Apfelspalten | Nüsse | Balsamico-Honig-Dressing

Pasta mit Tomate und Basilikum gefüllt € 20,80
 Kräutersauce | Bunte Blattsalate vegan

Spinat-Knödel mit Bergkäsekern € 18,90
 Salbei-Butter | Blattsalate ^{a,g} vegetarisch

Gemischte Käseplatte € 13,90 vegetarisch
 Weich- und Schnittkäse | Feigensenf |
 Früchte | Brot und Butter

SUPPEN

Rinderkraftbrühe € 8,90
 Markklößchen |Eierstich | Gemüsejulienne

Mandel-Knoblauch-Cappuccino ^{a,g} € 9,50
 Kräutercroûtons

SALAT

Classischer Caesar's Salad ^{a,i} € 13,50
 Romanasalat | Parmesan | Croûtons | Sardellen

als Vorspeisensalat € 8,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter ^{a,g,n} á € 4,20

Maispoulardenstreifen € 7,20

BURGER

Texas BBQ-Burger (200g) ^{a,c,g} € 21,70
 Angus Beef Patty | Brioche Bun |
 Hausgemachte BBQ-Sauce ^{a,n,k} | Onionringe ^a |
 Jalapeños | Spiegelei | Pommes frites

Schweizer Burger € 22,90
 Angus Beef Patty | Brioche Bun | Preiselbeerdip |
 Rösti | Camembert | Pommes frites ^{a,c}

Veganer Burger vegan € 19,90
 Beyond meet Patty | rote Zwiebeln |
 Gewürzgurken | Tomaten | Hausgemachte BBQ-
 Sauce | Süßkartoffel-Pommes frites

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

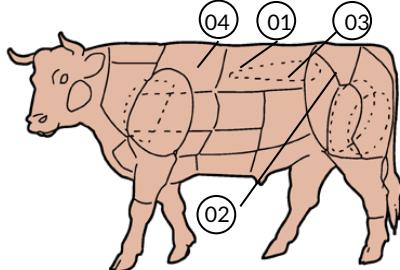
Die Rinder wachsen ca.20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak^a

Kräuterbutter^a | Kräuterseitlinge | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^a

200g Rohgewicht € 34,90
 300g Rohgewicht € 41,10



03 Filetsteak^a, das wertvollste Stück des Rindes

Portweinjus^{a,g,j} | Bohnenbündchen | Gratinkartoffeln^a

200g Rohgewicht € 43,10
 250g Rohgewicht € 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak

Sauce Bearnaise^{a,g} | 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 Beeten

Grillen ist toll – aber beeten 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^{a,j}

Knoblauchbutter^a

Kräuterdip^a

Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce

Pfefferrahmsauce^{a,g,n}

Portweinjus^{a,n}

Sauce Bearnaise^{a,g}

DESSERT

Orangen-Kardamom-Parfait^{a,c,g} € 9,90
 Granatapfelragout | Haselnuss

Omas Mandeltarte € 10,90
 Marinierte Kirschen | Vanilleeis^{a,c,g}

Vanilleeis € 7,90
 Warme Zimt-Pflaumen^{c,g}

Affogato al caffè € 6,50
 Espresso küsst Vanilleeis^{c,g}

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

RESTAURANT
FIRST FLOOR
STEAKS & MORE

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kalbsleber „Berliner Art“ € 28,10
Zwiebeln^s | Apfelspalten^{s,n} | Kartoffelpüree^s

Wiener Schnitzel vom Kalb^{a,d} € 31,50
Preiselbeerenⁿ | Sardellenfilet^d | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^s | Blattsalat

Westfälischer Grünkohl € 17,90
Geräucherte^s und frische Kohlwurst | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rosa gebratene Entenbrust^{a,c,g} € 34,80
Orangen-Pfeffersauce | Rotkohl | Kartoffelkroketten mit Preiselbeerfüllung

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet^{d,g} € 29,00
Spitzkohl in Rahm^s | Rosmarinpolenta

Wildschweinragout aus heimischen Wäldern^{a,c,g,n} € 28,90
Spitzkohl | Spätzle

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