

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

- Bulgursalat^s** € 11,90
Fetakäse | Rucola
- Lachstatar^{dk}** € 15,90
Wasabischaum^s | Avocadospalten | Wildkräutersalat
- Crème brûlée vom Ziegenkäse** € 12,90
Getrocknete Tomaten | Rucola | Pinienkerne

SUPPEN

- Tomatenkraftbrühe** € 8,90
Tomatenwürfel | Basilikum | Gemüsejulienne
- Bärlauch-Cappuccino^{a,c,g}** € 9,50
Backerbsen | Shrimps^b

SALAT

- Classischer Caesar's Salad^{ei}** € 13,50
Romanasalat | Parmesan^s | Croûtons | Sardellen^d
- als Vorspeisensalat** € 8,90
- wahlweise mit:
Riesengarnelen in Kräuterbutter^{ei,n} á € 4,20
- Maispouardenstreifen^s** € 7,20

VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

- Frühlings-Bowl^{s,s}** vegetarisch € 17,90
Quinoa | Fenchel-Orangensalat | Kirschtomaten | Gurkenscheiben | herzhaftes Dattel-Frischkäse-Walnusspraline | Wildkräutersalat in Orangen-Vinaigrette
- Penne all'arrabbiata** vegan € 17,80
Fruchtig scharfe Tomatensauce | Kirschtomaten | Pinienkerne | bunte Blattsalate
- Gepickeltes Kohlrabischnitzel** vegetarisch € 18,90
Schnittlauchsaucen | sautierte Kräuterseitlinge | Kartoffelpüree^{s,s}
- Gemischte Käseplatte** vegetarisch € 13,90
Weich- und Schnittkäse | Feigensenf | Früchte | Brot und Butter

BURGER

- Texas BBQ-Burger (200g)^{a,c,g}** € 21,70
Angus Beef Patty | Brioche Bun | Hausgemachte BBQ-Sauce^{i,n,k} | Onionringe^a | Jalapeños | Spiegelei^c | Pommes frites
- Falafel-Smash-Burger** vegetarisch € 22,90
Brioche Bun | Joghurt-Sesam-Minz-Dip | Gewürzgurke | Tomatenscheiben | Süßkartoffel-Pommes frites^{s,c}
- Doraden Burger** € 20,50
Doradenfilet | Brioche Bun | Teriyaki-Kapern-Sauce | Gurken | Tomatenscheiben | 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^e

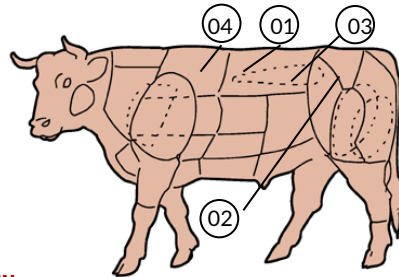
Kräuterbutter^e | Kräuterseitlinge | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^e

200g Rohgewicht

€ 34,90

300g Rohgewicht

€ 41,10



03 Filetsteak^e, das wertvollste Stück des Rindes

Portweinjus^{n,e,j} | Bohnenbündchen | Gratinkartoffeln^e

200g Rohgewicht

€ 43,10

250g Rohgewicht

€ 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak

Sauce Bearnaise^e | 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^{e,i,j}

Knoblauchbutter^e

Kräuterdip^e

Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce

Pfefferrahmsauce^{a,g,n}

Portweinjus^{a,n}

Sauce Bearnaise^{e,g}

DESSERT

Mascarpone-Quarkcreme^{a,c,g}

€ 9,90

Aprikose | Amarettini | im Glas geschichtet

Schokoladenbrownie^{a,c,g}

€ 10,90

Mango-Passionsfruchtagout | Walnusseis^{a,c,g}

Amarenakirscheis

€ 7,90

Amarenakirschen | Mandelknusper | Sahne^{e,g}

Affogato al caffè

€ 6,50

Espresso küsst Vanilleeis^{e,g}

enthält Allergene:

a Glutenhaltiges 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“ Zwiebeln ^e Apfelspalten ^{e,n} Kartoffelpüree ^e	€ 28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb^{a,d} Preiselbeeren ⁿ Sardellenfilet ^s Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^e Blattsalat	€ 31,50
Maishähnchenbrust Parmesansauce ^e Blattspinat ^e Gnocchi ^{a,c,g}	€ 28,00
Schweinefilet Pommery-Senfsauce ^{n,g} Bohnenbündchen im Speckmantel ^e Spätzle	€ 29,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet^s Hummersauce ^{b,g} Gurkengemüse ^s gebratene Kartoffeln	€ 29,00
Filetgulasch „Stroganoff“ Rinderfiletwürfel Pommery-Senfsauce Gewürzgurken Zwiebelstreifen wilder Brokkoli Kartoffelrösti	€ 36,90



Jetzt direkt hier reservieren!

RESTAURANT
FIRST FLOOR
STEAKS & MORE

MUTTERTAGSBRUNCH mit Spargel
auf der Panoramaterrasse
Sonntag, 10. Mai, 10.00 - 14.00 Uhr
€ 47,50 pro Person; Kinder bis 3 Jahre kostenfrei; 4-11 Jahre €19,50