



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

Vitello tonnato[®] € 12,90
Kalbfleisch in Thunfischsauce | Kapern | Rucola

Mediterraner Couscous Salat € 13,90
Pastrami | Schnittlauchmayonnaise | Wachtelei

Carpaccio vom Rind € 16,90
Parmesanspäne[®] | Olivenöl | Rucola

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe[®] € 8,90
Käse-Croûtons

Weißer Tomatencremesuppe[®] € 9,50
Mozzarella-Praline | Basilikum

SALAT

Classischer Caesar's Salad[®] € 13,50
Romanasalat | Parmesan[®] | Croûtons | Sardellen[®]

als Vorspeisensalat € 8,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter[®] á € 4,20

Maispouardenstreifen[®] € 7,20

VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

Arosa Bowl[®] ^{vegan} € 17,90
Rote Bete | Edamame | Quinoa | Tomate | Gurke |
Orangenfilet | Wildkräutersalat | Vinaigrette
wahlweise mit:
Räucherlachsstreifen[®] € 5,00

Rigatoni-Pfanne[®] ^{vegetarisch} € 18,90
Gorgonzolasauce | Blattspinat | Kirschtomaten |
Walnusskerne

Gemischte Käseplatte ^{vegetarisch} € 13,90
Weich- und Schnittkäse | Feigensenf |
Brot und Butter

BURGER

Classic Cheese-Burger (200g)[®] ^{a,c,g} € 21,90
Angus Beef Patty | Brioche Bun |
Hausgemachte Burgersauce[®] | Schmorzwiebeln |
Emmentaler | Pommes frites[®]

als Vegetarische Variante € 19,90
mit Plant-based Burger

Pastrami-Burger (180g) € 23,90
Pastrami | Brioche Bun | Honig-Senf-Sauce | rote
Zwiebelmarmelade | Gewürzgurke | Tomate |
Pommes frites[®]

Doraden-Burger € 20,90
Doradenfilet | Brioche Bun | Kräuter dip | Tomate |
Gurke | 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

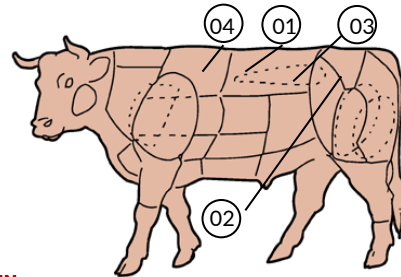
Kräuterbutter^e | Kräuterseitlingeⁿ | Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln^e

200g Rohgewicht

€ 34,90

300g Rohgewicht

€ 41,10



03 Filetsteak^e, das wertvollste Stück des Rindes

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

200g Rohgewicht

€ 43,10

250g Rohgewicht

€ 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak

Sauce Bearnaise^{e,g} | Bohnengemüse |

Gratinkartoffeln

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

Espresso-Mascarpone-Parfait^{e,g}

€ 9,90

Kiwi-Weintraubenragout | Matcha-Moos

Schokoladentarte^{a,c,g}

€ 11,90

Mandelknusper | Pistazieneis^{a,c,g}

Himbeer-Sorbet

€ 7,50

mit Secco aufgefüllt

Affogato al caffè^e

€ 6,50

Espresso küsst Vanilleeis^{e,g}

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“ € 28,50
Zwiebelnⁿ | Apfelspalten^{e,n} | Kartoffelpüree^s

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

Kalbssteak € 35,90
Portwein-Buttersauce | gebratene Pilze | Schupfnudeln

Schweinefilet € 29,90
Kräuterjus | Brokkoliröschen | Süßkartoffelpüree

Maishähnchenbrust^{a,c,g} € 28,00
Himbeeressig-Jus | grüner Spargel | Sellerie-Kartoffelpüree

Rosa gebratener Lammrücken^{a,c,g} € 34,90
Thymianjus | Bohnengemüse | Gratinkartoffeln

Gebratenes Kabeljaufilet € 32,50
Hummersauce | Gurkengemüse | Wildreis