

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT OLIVENKARAMELL, RUCOLA UND CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN	13,-
RINDERTATAR MIT CHAMPIGNONS, CREME FRAICHE, EINGELEGTE ZWIEBELN UND RÖSTBROT	16,-
IBERICO-SCHINKEN "GRAN RESERVA" DER VIELLEICHT BESTE SCHINKEN DER WELT, HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN MIT MALLORQUINISCHEM TOMATENBROT	15,-
WILDFANGGARNELEN IM SCHINKENMANTEL MIT SÜß-SAUEREM KÜRBIS, ROTE LINSEN UND FRISÉE	16,-

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE MIT LIMETTEN-INGWER-SCHAUM	7,-
PARMESANSCHAUMSUPPE	8,-

SALATE

CAESAR SALAD ROMANASALATHERZEN MIT KNOBLAUCH-PARMESAN-DRESSING, KIRSCHTOMATEN UND CROUTONS	10,80
FEIGE-ZIEGENKÄSE HERBSTLICHE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSE, FEIGEN UND PINIENKERNE	11,80
FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTER BIRNE, KÜRBISKERN-DRESSING, IBERICO-SCHINKEN UND TOPINAMBUR-CHIPS	12,80

FISCH

GEBRATENER WOLFSBARSCH MIT BABYSPINAT, ARTISCHOCKEN, KICHERERBSEN UND ROSMARINKARTOFFELN	24,-
--	------

BURGER

"GAUCHO STYLE" FEINSTES BLACK ANGUS RINDFLEISCH, FRISCH GEWOLFT, MIT TOMATEN, ZWIEBELN, SALAT, BBQ DIP, NACHOS, GUACAMOLE UND RÖSTPOMMES	16,80
--	-------

- UNSER EIGENES DRY AGED BEEF -

BESTE QUALITÄTEN AUS UNSERER REGION UND AUS UNSEREN EIGENEN REIFERÄUMEN.
DAS FLEISCH WURDE ZWISCHEN 35 UND 70 TAGEN NACH DEM „DRY AGED VERFAHREN“ VEREDELT
- SO BEKOMMT ES SEIN UNVERWECHSELBARES AROMA.

DRY AGED RINDERFILET (200g) DAS ZARTESTE STÜCK DES TIERES, ZUDEM SEHR FETTARM UND DELIKAT, 70 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT.	DRY AGED RUMPSTEAK (300g MIT FETTRAND) DAS FLEISCH WIRD FÜR 50 TAGE TROCKEN GEREIFT, WODURCH ES DAS TYPISCHE „DRY AGED AROMA“ ERHÄLT	DRY AGED RIB EYE (400g) DAS BERÜHMTE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE. EIN „MUST EAT“ FÜR DEN STEAKLIEBHABER.
38,-	39,-	48,-

- SPECIAL CUTS AUS DER WELT -

AUSTRALIEN
VOM ABERDEEN-RIND...

RUMPSTEAK (250g)	26,-
RIB EYE (400g)	42,-
GENTLEMAN`S CUT RINDERFILET (300g)	44,-

US PRIME

HÜFTSTEAK (250g) VOM BLACK ANGUS, US PRIME POINT STEAK EIN KLASSIKER UNTER DEN STEAKCUTS. AUF DEN PUNKT GEREIFT UND BUTTERZART.	22,-
BAVETTE STEAK (220g) VOM BLACK ANGUS, US PRIME BEEF SEHR SAFTIG UND KRÄFTIG IM GESCHMACK, PERFEKT GEREIFT. EIN SPANNENDER SCHNITT FÜR STEAKFANS.	28,-

NEUSEELAND

VON NEUSEELÄNDISCHER FÄRSE...

LADYSTEAK (150g)	18,-
RIB EYE (300g) DER KLASSIKER	32,-
RUMPSTEAK (350g) (MIT KLEINEM FETTDECKEL)	36,-
RINDERFILET (200g) ZART UND NAHEZU FETTFREI	31,-

LAMM

LAMMHÜFTE (250g NEUSEELAND) MIT GRILLGEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN	28,-
---	------

- DIE GEWICHTSANGABE BEI DEN VERSCHIEDENEN
STEAKS BEZIEHT SICH AUF DAS ROHGEWICHT -GEMÜSE & SALATE

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT TOMATE, GURKE UND BALSAMICODRESSING	4,90
ROMANASALAT MIT CEASARDRESSING, CROUTONS UND PARMESANHOBELN	4,90
GEGRILLTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL	5,90
BLATTSPINAT MIT FETA UND PINIENKERNE	5,90
GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS MIT HONIG, CUMIN UND SESAM	4,90
GEBRATENE PILZE MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH	6,-

KÄSE

KÄSEAUSSWAHL AUSSWAHL FEINSTER KÄSE MIT NÜSSEN, CHUTNEY UND TRAUBEN	12,-
---	------

VEGETARISCHE KARTE AUF ANFRAGE

KARTOFFELN & Co

NUDELRISSOTTO MIT OLIVEN	6,00
KARTOFFELRÖSTI FRITTEN	4,90
SCHWARZE TRÜFFELSTANGEN	6,-
ROSMARINKARTOFFELN	4,90

DESSERT

GESCHMORTER APFEL MIT HASELNUSSCRUMBLE, HEFESCHAUM, NUSSBUTTERCREME, VANILLEEIS UND BRATAPFELSORBET	11,-
SORBETVARIATION MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	8,-
CRÈME BRÛLÉE WEIßE SCHOKOLADEN-CRÈME BRÛLÉE MIT WARMEN KIRSCHEN UND PISTAZIENEIS	9,-
SCHOKOLADE SCHOKOLADENKUCHEN, KARAMELL, PASSIONSFRUCHT-RAGOUT UND SORBET	11,-

SAUCEN & DIPS

BBQ SAUCE „RED ROOSTER“	2,50
PFEFFER-RAHMSAUCE	2,50
SAUERRAHM	2,50
CREME AUS GETROCKNETEN TOMATEN UND FETA	2,50
TRÜFFELREMOULARDE	3,50
GUACAMOLE	3,50



WIR FÜHREN EINE SEPARATE SPEISEKARTE
MIT ENTHALTENEN ALLERGENEN.
BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER.