

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT OLIVENKARAMELL, RUCOLA UND CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN	13,-
RINDERTATAR MIT CHAMPIGNONS, CREME FRAICHE, EINGELEGTE ZWIEBELN UND RÖSTBROT	16,-
IBERICO-SCHINKEN "GRAN RESERVA" HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN MIT MALLORQUINISCHEM TOMATENBROT	15,-
JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN MIT ALB-LINSENSALAT UND CREME, FELDSALAT & WEIBEM-BALSAMICO-SCHAUM	15,-
THUNFISCH THUNFISCH-CARPACCIO MIT FRÜHLINGSROLLE UND KAKI SALAT	16,-
ROTE THAI-CURRY CREME SUPPE MIT GARNELENSPIEB	9,-

SALATE

CAESAR SALAD ROMANASALATHERZEN MIT KNOBLAUCH-PARMESAN-DRESSING, KIRSCHTOMATEN UND CROUTONS	24,-
FEIGE-ZIEGENKÄSE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSE, FEIGEN UND PINIENKERNE	24,-

FISCH

GEBRATENES THUNFISCHSTEAK MIT AVOCADO-BRUNNENKRESSE-SALAT UND LIMETTEN-KARTOFFEL-PÜREË	24,-
---	------

STEAKS

- 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	38,-
- US PRIME BLACK ANGUS BEEF - FÜR EINEN ECHTEN STEAKLIEBHABER FÜHRT KEIN WEG AN UNSEREM AMERICAN BEEF VORBEI. DER GESCHMACK, DIE ZARTHEIT UND QUALITÄT DES US-BEEFS SIND AUF ALLERHÖCHSTEM BEEF-NIVEAU.	DRY AGED RUMPSTEAK(300g) DAS FLEISCH WIRD FÜR 50 TAGE TROCKEN GEREIFT, WODURCH ES DAS TYPISCHE „DRY AGED AROMA“ ERHÄLT	39,-
- AUSTRALIEN JACK'S CREEK - BLACK ANGUS BEEF AUS AUSTRALIEN ENTSPRICHT ALLERHÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARTS. ES IST WUNDERBAR MARMORIERT UND IST DESWEGEN BESONDERS AROMATISCH.	DRY AGED RIB-EYE(400g) DAS BERÜHMTE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE. EIN „MUST EAT“ FÜR DEN STEAKLIEBHABER.	48,-
- NEW ZEALAND BEEF - DER GRUND, WARUM NEW ZEALAND BEEF SO GUT IST, IST DER, DASS DIE RINDER DAS GESAMTE JAHR FAST AUSSCHLIEßLICH MIT SAFTIGEM GRAS GEFÜTTERT WERDEN. EIN TRAUM FÜR JEDEN GOURMET!	BAVETTE (220g) SEHR SAFTIG UND KRÄFTIG IM GESCHMACK, PERFEKT GEREIFT. EIN SPANNENDER SCHNITT FÜR STEAKFANS.	28,-
	WAGYU HÜFTE (250G) FEIN MARMORIERT UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	38,-
	RUMPSTEAK (250G) MIT FETTDECKEL	26,-
	GENTLEMAN`S CUT (300G) ZART UND NAHEZU FETTFREI	44,-
	LAMMHÜFTE (250G)	28,-
	LADYSTEAK (150G) RUMPSTEAK OHNE FETTDECKEL	18,-
	RIB EYE (300G) DER KLASSIKER MIT FETTAUGE	32,-
	RUMPSTEAK (350G) MIT FETTDECKEL	36,-
	RINDERFILET (200G) ZART UND NAHEZU FETTFREI	31,-

BEILAGEN

<u>GEMÜSE & SALATE</u>		<u>KARTOFFELN & CO</u>		<u>SAUCEN & DIPS</u>	
GEMISCHTE BLATTSALATE MIT TOMATE, GURKE UND BALSAMICODRESSING	4,90	KARTOFFELRÖSTI FRITTEN	4,90	BBQ SAUCE „RED ROOSTER“	2,50
ROMANASALAT MIT CEASARDRESSING, CROUTONS UND PARMESANHOBELN	4,90	SCHWARZE TRÜFFELSTANGEN	6,-	PFEFFER-RAHMSAUCE	2,50
GEGRILLTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL	5,90	ROSMARINKARTOFFELN	4,90	SAUERRAHM	2,50
GEBRATENE PILZE MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH	6,-	BRATKARTOFFEL-CANNELLONI	6,-	CREME AUS GETROCKNETEN TOMATEN UND FETA	2,50
BLATTSPINAT MIT FETA UND PINIENKERNE	5,90			TRÜFFELREMOULARDE	3,50
				GUACAMOLE	3,50
				CHIMICHURRI	2,50

DESSERT

WEIBES SCHOKOLADENMOUSSE MIT TONKABOHNENPARFAIT, HASELNUSS, TRAUBEN UND KAFFEEGRANITÉE	8,-
SORBETVARIATION MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	8,-
JAPANESE CHEESECAKE-SOUFFLE MIT EINER SAUERRAHM MANGO KUPPEL UND MANGO-SORBET	11,-
SCHOKOLADENKUCHEN MIT EINER VARIATION VON DER KIWI	11,-
KÄSEAUFWAHL AUFWAHL FEINSTER KÄSE MIT NÜSSEN, CHUTNEY UND TRAUBEN	12,-

WIR FÜHREN EINE SEPARATE SPEISEKARTE MIT ENTHALTENEN ALLERGENEN. BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER. VEGETARISCHE KARTE AUF ANFRAGE