

## VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT OLIVENKARAMELL, RUCOLA UND CONFIIERTEN 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	10,80
FEIGE-ZIEGENKÄSE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSE, FEIGEN UND PINIENKERNE	11,80

## FISCH

GEBRATENES ZANDERFILET VOM AMMERSEE MIT SCHMORGURKEN, BERBERITZE UND GEBACKENER POLENTA	22,-
GEBRATENER SKREI MIT ZITRONEN-KARTOFFELPÜREE, WILDER BROKKOLI UND KNUSPER KARPEN	24,-

## STEAKS

<b>- UNSER EIGENES DRY AGED BEEF -</b> 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.	<b>DRY AGED RINDERFILET (200g)</b> DAS ZARTESTE STÜCK DES TIERES, ZUDEM SEHR FETTARM UND DELIKAT	38,-
	<b>DRY AGED RUMPSTEAK (300g)</b> DAS FLEISCH WIRD FÜR 50 TAGE TROCKEN GEREIFT, WODURCH ES DAS TYPISCHE „DRY AGED AROMA“ ERHÄLT	39,-
	<b>DRY AGED RIB-EYE (400g)</b> DAS BERÜHMTE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE. EIN „MUST EAT“ FÜR DEN STEAKLIEBHABER.	48,-
<b>- US PRIME BLACK ANGUS BEEF -</b> 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.	<b>BAVETTE (220g)</b> SEHR SAFTIG UND KRÄFTIG IM GESCHMACK, PERFEKT GEREIFT. EIN SPANNENDER SCHNITT FÜR STEAKFANS.	28,-
<b>- AUSTRALIEN JACK'S CREEK -</b> BLACK ANGUS BEEF AUS AUSTRALIEN ENTSPRICHT ALLERHÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARTS. ES IST WUNDERBAR MARMORIERT UND IST DESWEGEN BESONDERS AROMATISCH.	<b>WAGYU HÜFTE (250g)</b> FEIN MARMORIERT UND KRÄFTIG IM GESCHMACK	36,-
	<b>RIB EYE (400g)</b> DER KLASSIKER MIT FETTAUGE	42,-
	<b>GENTLEAN`S CUT (300g)</b> ZART UND NAHEZU FETTFREI	44,-
	<b>LAMMHÜFTE (250g)</b>	24,-
<b>- NEW ZEALAND BEEF -</b> 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!	<b>LADYSTEAK (150g)</b> RUMPSTEAK OHNE FETTDECKEL	18,-
	<b>RIB EYE (300g)</b> DER KLASSIKER MIT FETTAUGE	32,-
	<b>RUMPSTEAK (250g)</b> MIT FETTDECKEL	26,-
	<b>RINDERFILET (200g)</b> ZART UND NAHEZU FETTFREI	31,-

## BEILAGEN

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