

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE MIT OLIVENKARAMELL, RUCOLA UND CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN	13,-
RINDERTATAR MIT GEBEIZTEM EIGELB, ROH MARINIRTER SPARGEL UND FRÜHLINGSKRÄUTERSCHAUM	16,-
IBERICO-SCHINKEN "GRAN RESERVA" HAUCHDÜNN AUFGESCHNITTEN MIT MALLORQUINISCHEM TOMATENBROT	15,-
MARINIRTER SPARGEL MIT GEBRATENER WILDFANGGARNELE, PASSIONSFRUCHT, BÄRLAUCHÖL UND CASHEW NÜSSE	15,-
THUNFISCH THUNFISCH-CARPACCIO MIT FRÜHLINGSROLLE UND KAKI SALAT	16,-
BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL	9,-

SALATE

CAESAR SALAD ROMANASALATHERZEN MIT KNOBLAUCH-PARMESAN-DRESSING, KIRSCHTOMATEN UND CROUTONS	10,80
FRÜHLINGSSALAT BLATTSALATE MIT BÜFFELMOZZARELLA, HIMBEEREN UND PINIENKERNE	12,80

STEAKS

<p style="text-align: center;">– UNSER EIGENES DRY AGED BEEF –</p> <p>BESTE QUALITÄTEN AUS UNSERER REGION UND AUS UNSEREN EIGENEN REIFERÄUMEN. DAS FLEISCH WURDE ZWISCHEN 35 UND 70 TAGEN NACH DEM „DRY AGED VERFAHREN“ VEREDELT</p> <p style="text-align: center;">– SO BEKOMMT ES SEIN UNVERWECHSELBARES AROMA.</p>	<p>DRY AGED RINDERFILET (200g) 38,- DAS ZARTESTE STÜCK DES TIERES, ZUDEM SEHR FETTARM UND DELIKAT.</p> <p>DRY AGED RUMPSTEAK (300g) 39,- DAS FLEISCH WIRD FÜR 50 TAGE TROCKEN GEREIFT, WODURCH ES DAS TYPISCHE „DRY AGED AROMA“ ERHÄLT.</p> <p>DRY AGED RIB-EYE (400g) 48,- DAS BERÜHMTE STEAK MIT DEM SAFTIGEN FETTAUGE. EIN „MUST EAT“ FÜR DEN STEAKLIEBHABER.</p>
<p style="text-align: center;">– US PRIME BLACK ANGUS BEEF –</p> <p>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.</p>	<p>BAVETTE (220g) 28,- SEHR SAFTIG UND KRÄFTIG IM GESCHMACK. PERFEKT GEREIFT. EIN SPANNENDER SCHNITT FÜR STEAKFANS.</p>
<p style="text-align: center;">– AUSTRALIEN JACK'S CREEK –</p> <p>BLACK ANGUS BEEF AUS AUSTRALIEN ENTSPRICHT ALLERHÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARTS. ES IST WUNDERBAR MARMORIERT UND IST DESWEGEN BESONDERS AROMATISCH.</p>	<p>LAMMHÜFTE(250g) 24,-</p>
<p style="text-align: center;">– NEW ZEALAND BEEF –</p> <p>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!</p>	<p>LADYSTEAK (150g)RUMPSTEAK OHNE FETTDECKEL</p> <p>RIB EYE (300g)DER KLASSIKER MIT FETTAUGE 18,-</p> <p>RUMPSTEAK (250g)MIT FETTDECKEL 32,-</p> <p>RINDERFILET (200g)ZART UND NAHEZU FETTFREI 26,-</p> <p style="text-align: right;">31,-</p>

BEILAGEN

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