

Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr

VORSPEISEN

Im Pankomantel gebackener Fetakäse € 14,90
 Blattsalate | Preiselbeervinaigrette | Apfelspalten

Rindercarpaccio € 16,90
 Olivenöl | Parmesanspäne^e | Rucola

Thunfischtatar^{dk} € 16,20
 mit Sojasauce mariniert | Frühlingslauch | Sesam |
 Wildkräutersalat

SUPPEN

Tomatenkraftbrühe € 8,90
 Grießklößchen | Estragon

Cappuccino € 9,50
 von Wald- und Wiesenpilzen
 Kräutercroûtons^{a,s}

SALAT

Classischer Caesar's Salad^{ei} € 13,50
 Romanasalat | Parmesan^e | Croûtons | Sardellen^a

als Vorspeisensalat € 8,90

wahlweise mit:
 Riesengarnelen in Kräuterbutter^{ei,n} á € 4,20

Marinierte Maispouardenstreifen^e € 7,20

VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

Herbst-Bowl^{a,s} **vegan** € 17,90
 Quinoasalat | Rote Bete | Weintrauben | Nüsse |
 Apfelspalten | Edelmixsalat

Pasta **vegan** € 19,80
 mit Tomaten und Basilikum gefüllt
 Pestosauce | Bunte Blattsalate

Gemischte Käseplatte **vegetarisch** € 13,90
 Weich- und Schnittkäse | Feigensenf |
 Weintrauben | Brot und Butter

BURGER

Texas BBQ-Burger (200g)^{a,c,g} € 21,70
 Angus Beef Patty | Brioche Bun |
 Hausgemachte BBQ-Sauce^{ln,k} | Onionringe^a |
 Jalapeños | Spiegelei^c | Pommes frites

Schweizer Burger € 22,90
 Angus Beef Patty | Brioche Bun | Preiselbeerdip |
 Rösti | Camembert | Pommes frites^{ac}

Veganer Burger **vegan** € 18,90
 Beyond meet Patty | rote Zwiebeln |
 Gewürzgurken | Tomaten | veganer Kräuterdip |
 Süßkartoffel-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

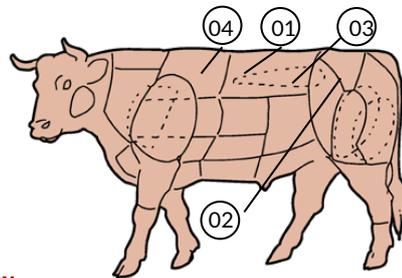
Kräuterbutter^e | Kräuterseitlinge | Bratkartoffeln^e
 200g Rohgewicht € 34,90
 300g Rohgewicht € 41,10

03 Filetsteak^e, das wertvollste Stück des Rindes

Thymianjus^{e,i} | grüne Bohnen | Kartoffelgratin^e
 200g Rohgewicht € 43,10
 250g Rohgewicht € 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak
 Sauce Bearnaise^{e,g} | grüne Bohnen | Kartoffelgratin^e
 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}

enthält Allergene:

a Glutenthaltiges Getreide
 f Sojabohnen
 k Sesamsamen

b Krebstiere
 g Milch
 l Lupinen

c Eier
 h Schalenfrüchte
 m Weichtiere

d Fisch
 i Sellerie
 n Schwefeldioxid und Sulfite

e Erdnüsse
 j Senf

DESSERT

Armer Ritter^{a,s} € 9,90
 French Toast | Pflaumenragout | Vanilleschaum

Lauwarmes Schoküchlein^e € 10,90
 mit flüssigem Kern (Zubereitung 20 Minuten)
 Salzkaramellsauce | Vanilleeis^{a,c,g}

Geeister Kaiserschmarrn^{e,s} € 10,90
 Warme Kirschen | Walnußeis

Affogato al caffè € 6,50
 Espresso küsst Vanilleeis



Unser Küchenchef empfiehlt:

Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln ^e Apfelspalten ^{e,n} Kartoffelpüree ^e	€ 28,10
Nürnberger Rostbratwürstchen Senfjus ^{i,n} Bayrisch Kraut ^e Bratkartoffeln	€ 23,90
Medaillons vom Schwein Steinpilzrahm Brokkoli-Bimis Gnocchi	€ 29,00
Maishähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten Basilikumsauce ^e Bandnudeln ^{a,e} Blattsalat	€ 28,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren ⁿ Sardellenfilet ^s Bratkartoffeln ^e Blattsalat	€ 31,50
Gebratenes Viktoriabarschfilet^{d,e} Spitzkohl in Rahm ^e Kartoffelpüree ^e	€ 29,00
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis ^{-e}	€ 6,50