

— RESTAURANT —
FIRST FLOOR
— STEAKS & MORE —

GANZ AUF GANS

Ab 11. November -solange der Vorrat reicht

Gänsemenü € 58,60

Cappuccino vom Hokaidokürbis

getrocknete Aprikosen | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

**Gänsebraten aus Brust und Keule
(sous vide gegart)**

Majoransauceⁿ | Bratapfel

Rotkohl^e | hausgemachte Kartoffelknödel^{a.c.g}

Kokos-Panna Cotta^s

Mandarinensauce

**Gänsebraten aus Brust und Keule
(sous vide gegart)**

€ 41,90

Majoransauceⁿ | Bratapfel

Rotkohl^e | hausgemachte Kartoffelknödel^{a.c.g}

auf Vorbestellung (3 Tage)

Ganze Gans für 4 Personen

€ 189,00

Majoransauceⁿ | Bratapfel

Rotkohl^e | hausgemachte Kartoffelknödel^{a.c.g}



Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr

VORWEG: Als kleinen Gruß des Hauses servieren wir Ihnen gern Baguette und Dip kostenfrei.
Jede weitere Brot- | Dip-Bestellung berechnen wir mit € 3,50 pro Person

VORSPEISEN

Feldsalat € 12,90
Preiselbeervinaigrette | Pochierte Rotwein-Birne |
Ziegenkäse | Walnüsse

Rindercarpaccio € 16,90
Olivenöl | Parmesanspäne | Rucola

Geräucherte Entenbrust € 14,90
Kürbis-Aprikosensalat in Orangen-Vinaigrette |
Wildkräutersalat

SUPPEN

Consommé von Steinpilzen € 8,90
Kräuterroulade | Gemüse-Julienne

Cappuccino vom Hokaidokürbis € 9,50
Getrocknete Aprikosen | Geröstete Kürbiskerne |
Steirisches Kürbiskernöl

SALAT

Classischer Caesar's Salad € 13,50
Romanasalat | Parmesan | Croûtons | Sardellen

als Vorspeisensalat € 8,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 4,20

Maispouardenstreifen € 7,20

VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

Herbst-Bowl € 17,90 vegetarisch
Rote Bete | Datteln | Orangenfilets | Walnüsse |
Fetakäse | Edelmixsalat | Granatapfeldressing

Pasta mit Entenbrust gefüllt € 20,80
Preiselbeerrahm | Bunte Blattsalate

Linguine-Gemüsebolognese-Auflauf € 18,90
Blattsalate vegetarisch

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

BURGER

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

Schweizer Burger € 22,90
Angus Beef Patty | Brioche Bun | Preiselbeerdip |
Rösti | Camembert | Pommes frites a,c

Veganer Burger € 19,90 vegan
Beyond meat Patty | rote Zwiebeln |
Gewürzgurken | Tomaten | Hausgemachte BBQ-
Sauce | 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

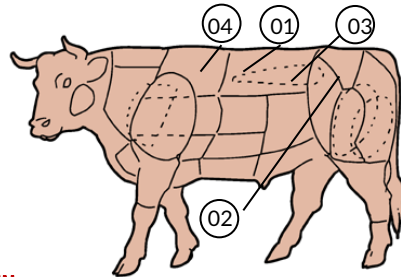
Kräuterbutter^e | Kräuterseitlinge | Bratkartoffeln^e
200g Rohgewicht € 34,90
300g Rohgewicht € 41,10

03 Filetsteak^e, das wertvollste Stück des Rindes

Portweinjus^{n,g,j} | Bohnengemüse | Gratinkartoffeln^e
200g Rohgewicht € 43,10
250g Rohgewicht € 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen

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

DESSERT

Orangen-Ingwer Crème brûlée^{c,g} € 9,90
Zitrusfrüchteragout | Vanilleeis

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

Apfel-Crumble (Glutenfrei)^e € 9,90
Vanilleschaum | Walnußeis^{c,g}

Affogato al caffè € 6,50
Espresso küsst Vanilleeis^{c,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



Unser Küchenchef empfiehlt:

Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln ⁿ Apfelspalten ^{e,n} Kartoffelpüree ^g	€ 28,10
Wiener Schnitzel vom Kalb^{a,d} Preiselbeeren ⁿ Sardellenfilet ^d Bratkartoffeln ^g Blattsalat	€ 31,50
Kalbstafelspitz^g Meerrettichsauce Wilder Brokkoli Würfelkartoffeln	€ 27,90
Perlhuhnbrust^g Feigensauce Wirsinggemüse Bandnudeln	€ 29,90
Schweinefilet im Ganzen gebraten^{a,c,g} Apfel-Calvados-Sauce Rotkohl Spätzle	€ 29,00
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet^{d,g} Thymiansauce Belugalinsen ^g Kartoffelpüree	€ 29,00
Wildragout aus heimischen Wäldern^{a,c,g,n} Apfelrotkohl Spätzle	€ 26,90
Westfälischer Grünkohl Geräucherte ^a und frische Kohlwurst Bratkartoffeln ^{g,n}	€ 17,90