RESTAURANT
FIRST FLOOR
STEAKS & MORE

GANZ AUF GANS

Ab 11. November -solange der Vorrat reicht

Gänsemenü € 60,30

Cappuccino vom Hokaidokürbis
geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kürbiskernöl

***

Gänsebraten aus Brust und Keule
(sous vide gegart)
Majoransauce | Bratapfel
Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel

***

Gebrannte Mandel-Eiscreme
Lauwarme Zimt-Pflaumen

Gänsebraten aus Brust und Keule
(sous vide gegart) **€ 43,90**
Majoransauce | Bratapfel
Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel

auf Vorbestellung (3 Tage)
Ganze Gans für 4 Personen **€ 189,00**
Majoransauce | Bratapfel
Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel

RESTAURANT
FIRST FLOOR
STEAKS & MORE

Unser Küchenchef empfiehlt:

Westfälischer Grünkohl **€ 18,90**
Geräucherte[a] und frischeKohlwurst | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln[g,n]

Kalbsleber „Berliner Art“ **€ 28,50**
Zwiebeln[g] | Apfelspalten[g,n] | Kartoffelpüree[g]

Wiener Schnitzel vom Kalb[a,d] **€ 31,50**
Preiselbeeren[n] | Sardellenfilet[d] | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln[g] | Blattsalat

Schweinefilet **€ 29,90**
Kräuterjus | Brokkoliröschen | Süßkartoffelpüree

Maishähnchenbrust[a,c,g] **€ 28,00**
Preiselbeerrahmsauce | Apfel-Rotkohl | Spätzle

Rosa gebratener Lammrücken[a,c,g] **€ 34,90**
Thymianjus | Bohnengemüse | Gratinkartoffeln

Gebratenes Kabeljaufilet **€ 32,50**
Hummersauce | Gurkengemüse | Wildreis

RESTAURANT
FIRST FLOOR
STEAKS & MORE

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

Vitello tonnato[g] **€ 12,90**
Kalbfleisch in Thunfischsauce | Kapern | Rucola

Bunte Blattsalate **€ 10,90**
Gebratene Kräuterseitlinge | Croûtons

Carpaccio vom Rind **€ 16,90**
Parmesanspäne[g] | Olivenöl | Rucola

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe[g] **€ 8,90**
Käse-Croûtons

Cappuccino vom Hokaidokürbis **€ 9,50**
geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl

SALAT

Classischer Caesar's Salad[g,i] **€ 13,50**
Romanasalat | Parmesan[g] | Croûtons | Sardellen[d]

als Vorspeisensalat **€ 8,90**

wahlweise mit:
Riesengarnelen in Kräuterbutter[g,i,n] **á € 4,20**

Maispoulardenstreifen[g] **€ 7,20**

VERSCHIEDENES | KLEINIGKEITEN

Arosa Bowl[g] vegan **€ 17,90**
Rote Bete | Edamame | Quinoa | Tomate | Gurke | Orangenfilet | Wildkräutersalat | Vinaigrette
wahlweise mit:
Räucherlachsstreifen[k] **€ 5,00**

Rigatoni-Pfanne[a,g] vegetarisch **€ 18,90**
Gorgonzolasauce | Blattspinat | Kirschtomaten | Walnusskerne

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

BURGER

Classic Cheese-Burger (200g)[a,c,g] **€ 21,90**
Angus Beef Patty | Brioche Bun | Hausgemachte Burgersauce[g,i,n] | Schmorzwiebeln | Emmentaler | Pommes frites[a,g]

als Vegetarische Variante **€ 19,90**
mit Plant-based Burger

Doraden-Burger **€ 20,90**
Doradenfilet | Brioche Bun | Kräuterdip |Tomate | Gurke | Pommes frites[a,g]

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.

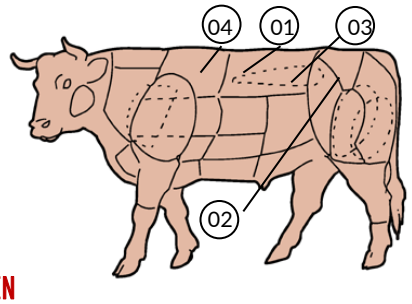
RESTAURANT
FIRST FLOOR
STEAKS & MORE

STEAKS

01 Rumpsteak[g]
Kräuterbutter[g] | Kräuterseitlinge[n] | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln[g]
200g Rohgewicht **€ 34,90**
300g Rohgewicht **€ 41,10**

03 Filetsteak[g], das wertvollste Stück des Rindes
Portweinjus[n,g,j] | Bohnengemüse | Gratinkartoffeln[g]
200g Rohgewicht **€ 43,10**
250g Rohgewicht **€ 49,00**

03 Châteaubriand für 2 Personen
doppeltes Filetsteak
Sauce Bearnaise[c,g] | Bohnengemüse | Gratinkartoffeln
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[g,i,j]
Knoblauchbutter[g]
Kräuterdip[g]

Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce
Pfefferrahmsauce[a,g,n]
Portweinjus[a,n,]
Sauce Bearnaise[c,g]

DESSERT

Espresso-Mascarpone-Parfait[c,g] **€ 9,90**
Kiwi-Weintraubenragout | Matcha-Moos

Schokoladentarte[a,c,g] **€ 11,90**
Mandelknusper | Pistazieneis[a,c,g]

Himbeer-Sorbet **€ 7,50**
mit Secco aufgefüllt

Affogato al caffè[g] **€ 6,50**
Espresso küsst Vanilleeis[c,g]

enthält Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere	c Eier	d Fisch	e Erdnüsse
f Sojabohnen	g Milch	h Schalenfrüchte	i Sellerie	j Senf
k Sesamsamen	l Lupinen	m Weichtiere	n Schwefeldioxid und Sulfite	