



Aperitif

Kir Royal (Johannisbeere)	0,1 l	4,90 €	0,75 l	30,00 €
Hugo	0,2 l	7,00 €		
Hugo (alkoholfrei)	0,2 l	6,00 €		
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,00 €		
Aperol Spritz	4 cl	7,00 €		
Campari Orange	4 cl	6,50 €		
Martini Bianco	0,2 l	5,50 €		
Scavi & Ray Prosecco	0,2 l	6,00 €	0,75 l	24,00 €
Freixenet	0,2 l	6,00 €	0,75 l	24,00 €
Moscow Mule	0,2 l	8,00 €		
Moët & Chandon Rosé Impérial Champagner			0,75 l	90,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Champagner			0,75 l	75,00 €





Vorspeisen

Ziegenkäse Birnen-Carpaccio ^{G,N,H} 8,5 €
an Honig und Waldnüssen

Chorizo 8 €
an Honig Chili

Rindercarpaccio 16 €
mit Parmesan und Rucola

1kg Gambas ^{C,B,G,1,2,4} 32 €
mit Aioli dazu Ciabatta Brot

Datteln im Speckmantel 8 €

Fetakäse ^C **aus dem Ofen** 7 €
mit Peperoni, Oliven und Rote Zwiebeln

Kleiner Beilagensalat 4 €

Großer Salat 13 €

Unsere Empfehlungen

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) ^{A, C} 25 €
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Trüffel Pasta ^{G, A} 22 €
frische Pasta an Trüffelcreme

Lammfilet ^{A, C, K} 28 €
an Thymian-Rosmarin-Soße mit hausgemachten Kroketten ^{A, B}
und frischem Blattspinat

Saltimbocca ^K 25 €
Kalbsfleisch an Salbei mit Parmaschinken dazu frischer
Blattspinat und hausgemachte Kroketten ^{A, B}

Schweinefilet ^G 22 €
mit Pfeffer-Soße oder Champignon-Rahm Soße dazu hausgemachte Kroketten

Spare Ribs 18 €
mit Ofenkartoffel an Kräuterquark

Hähnchenbrustfilet Toskanische Art ^G 21 €
mit getrockneten- und Cocktailtomaten an Rucola dazu Ofenkartoffel an Kräuterquark

Hähnchenbrustfilet ^{H, C} 18,5 €
an Champignon-Rahmsoße dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Hängender Spieß ^{A, C, G} 22 €
Steakspieß mit mediterranem Gemüse dazu Fladenbrot und Kräuterquark

Paillard vom Rind ^{H, A} 22 €
dünn plattiertes Rumpsteak an Honig-Balsamico-Soße dazu fr. Rucola Salat
an Cocktailtomaten mit Pinienkernen und Parmesan

Fettuccine Salmone ^{D, G, A} 20,5 €
frische Pasta mit Lachs, frischem Spinat und Cocktailtomaten in Pernod-Sahne-Soße

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino ^A 16 € **mit Rinderfiletstreifen** 22 €
frische Pasta mit Oliven, Peperoni, Chili und Knoblauch

Beef Tatar 19,50 €
Rindertatar vom Filet mit klassischen Beilagen

Unsere Empfehlungen

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) ^{A, C} 25 €
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Trüffel Pasta ^{G, A} 22 €
frische Pasta an Trüffelcreme

Lammfilet ^{A, C, K} 28 €
an Thymian-Rosmarin-Soße mit hausgemachten Kroketten ^{A, B}
und frischem Blattspinat

Saltimbocca ^K 25 €
Kalbsfleisch an Salbei mit Parmaschinken dazu frischer
Blattspinat und hausgemachte Kroketten ^{A, B}

Schweinefilet ^G 22 €
mit Pfeffer-Soße oder Champignon-Rahm Soße dazu hausgemachte Kroketten

Spare Ribs 18 €
mit Ofenkartoffel an Kräuterquark

Hähnchenbrustfilet Toskanische Art ^G 21 €
mit getrockneten- und Cocktailtomaten an Rucola dazu Ofenkartoffel an Kräuterquark

Hähnchenbrustfilet ^{H, C} 18,5 €
an Champignon-Rahmsoße dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Hängender Spieß ^{A, C, G} 22 €
Steakspieß mit mediterranem Gemüse dazu Fladenbrot und Kräuterquark

Paillard vom Rind ^{H, A} 22 €
dünn plattiertes Rumpsteak an Honig-Balsamico-Soße dazu fr. Rucola Salat
an Cocktailtomaten mit Pinienkernen und Parmesan

Fettuccine Salmone ^{D, G, A} 20,5 €
frische Pasta mit Lachs in Pernod-Sahne-Soße

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino ^A 16 €
frische Pasta mit Oliven, Peperoni, Chili und Knoblauch

Pasta Aglio, Olio e Peperoncino ^A 22 €
frische Pasta mit Rinderfiletstreifen, Oliven, Peperoni, Chili und Knoblauch

Das Beste vom Fleisch

Black Angus Rumpsteak 26 €
200 g

Black Angus Rumpsteak 36 €
300 g

Black Angus Filet 40 €
200 g

Black Angus Filet 55 €
300 g

Black Angus Entrecote 39 €
300 g

Dry Aged Regional Filet 40 €
200 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

Dry Aged Regional Steak 28 €
200 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

Dry Aged Regional Steak 38 €
300 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

Dry Aged Regional Entrecote 45 €
400 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

T-Bone und Tomahawk Steak nur auf Vorbestellung
Preis auf Anfrage

Zu diesen Fleischgerichten steht Ihnen ein Beilagensalat (Buffet)
und eine Beilage zur Auswahl.

Beilagen

Eine inklusive, jede weitere 4,5 €.

Ofenkartoffel^G
mit Kräuterquark

Hausgemachte Krokette^{A,C}

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Frischer Spinat^K

Hausgemachte Pommes

Mediterranes Gemüse

Soßen

Thymian-Rosmarin-Soße¹ 3,5 €

Pfeffer-Soße^{G,1} 3,5 €

Champignon-Rahmsauce^{G,1} 3,5 €

Dips

Trüffelmayonnaise^{C,G,1,2,4} 2 €

Juppi-Soße^{C,G,1,2,4} 2 €

**Ketchup oder
Mayonnaise^{C,G,1,2,4} 0,8 €**

Kräuterquark^G 2 €

Burger

Steakhaus Burger^{C, G, 1, 2, 4} 14 €

belegt mit Fleisch Patty, Cheddar Käse, Bacon, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Juppi-Soße

Steakhaus Burger Spezial^{C, G, 1, 2, 4} 18 €

belegt mit Fleisch Patty, Cheddar Käse, Spiegelei, Bacon, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Mayonnaise

Cheesburger^{C, G, 1, 2, 4} 12,5 €

belegt mit Fleisch Patty, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Mayonnaise

Cili Cheesburger^{C, G, 1, 2, 4} 15 €

belegt mit Fleisch Patty, Cheddar Käse, Jalapeños, Salat, Tomaten und Mayonnaise

Double Cheesburger^{C, G, 1, 2, 4} 16 €

belegt mit doppelt Fleisch Patty, Cheddar Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Mayonnaise

Ziegenkäse Burger^{C, G, J, 1, 2, 4} 15 €

belegt mit Fleisch Patty, Ziegenkäse, Birnen, Feigen-Senf, Mayonnaise und Rucola

Beyond Cheesburger (Vegan)^K 14 €

Allergenfrei / Glutenfrei / 100% Pflanzlich

belegt mit Gemüse Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Spinat mit Sesam

Chicken Burger^{C, G, 1, 2, 4} 12 €

belegt mit Hähnchenbrustfilet, Salat, Gurken, Tomaten und Mayonnaise

Hausgemachte Pommes 4,50 €

Trüffelmayonnaise^{C, G, 1, 2, 4} 2 €

Süßkartoffel Pommes 6 €

Juppi-Soße^{C, G, 1, 2, 4} 2 €

Ketchup oder Mayonnaise^{C, G, 1, 2, 4} 0,8 €

Kräuterquark^G 2 €

Alle Burger mit 160g Patties.



Desserts

Schokoladensouffle^G 7 €
mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis auf Engelshaar

Kirsch-Crumble^G 8 €
aus dem Ofen dazu Vanilleeis

Mousse au Chocolat (Hausgemacht)^{G,G} 7 €

Joghurteis^{G,H} 7 €
an Honig mit karamellisierten Mandeln

Mascarpone-Creme^{G,C,A} 7 €
an warmen Schattenmorellen und Blätterteigstangen

