



Aperitif

Hugo	0,2 l	7,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50 €
Aperol Spritz	4 cl	7,50 €
Campari Orange	4 cl	7,00 €
Martini Bianco	4 cl	5,50 €
Scavi & Ray Prosecco	0,2 l	6,00 €
Freixenet	0,2 l	6,00 €
Moscow Mule	0,2 l	8,50 €
Moët & Chandon Rosé Impérial Champagne	0,75 l	90,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Champagne	0,75 l	75,00 €





Vorspeisen

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

Rindercarpaccio 16 €
mit Parmesan und Rucola

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

Datteln im Speckmantel 8 €

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

Kleiner Beilagensalat 4,5 €
Salatbar

Großer Salat 13 €
Salatbar

Unsere Empfehlungen

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) ^{A, C} 26 €
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Fettuccine Trüffel ^{A, G} 22 €
Pasta mit Trüffel und Trüffelcreme

Fettuccine Trüffel mit Rinderfilet ^{A, G} 41,5 €
kleines Rinderfilet auf Tymian-Rosmarin-Soße dazu Pasta mit Trüffel

Lammfilet ^{A, C, K} 29,5 €
an Thymian-Rosmarin-Soße mit Rosmarinkartoffeln
und frischem Blattspinat mit Sesam

Hähnchenbrustfilet Toskanische Art ^G 23 €
mit getrockneten- und Cocktailtomaten an Rucola dazu Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet ^{H, C} 21,5 €
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, Parmesan und Drillinge

Tagliatelle Salmone ^{D, C, G, A} 22 €
Pasta mit Lachs, frischem Spinat und Cocktailtomaten in Pernod-Sahne-Soße

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen ^{C, G, A} 18,50 €
Pasta mit Rinderfiletstreifen, Pilzen in Weißwein-Sahne-Soße ^G

Lachs ^D 21,00 €
Lachs auf Gemüse in einer Curry-Kokos-Chili-Soße

Das Beste vom Fleisch

Black Angus Rumpsteak 200g 28,5 € / 300g 38,5 €

Black Angus Filet 200g 37,5 € / 300g 52,5 €

Black Angus Entrecote 41,5 €
300 g

Dry Aged Regional Filet 42,5 €
200 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

Dry Aged Regional Steak 200g 30,5 € / 300g 40,5 €
200 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

Dry Aged Regional Entrecote 47,5 €
400 g (Nicht immer vorrätig/bestandsabhängig)

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

Fleischplatten ab 10 Personen (nur auf Vorbestellung)

**Salatbar, Rumpsteak, Lammkoteletts,
Hähnchenbrustfilet, Wiener Schnitzel**
Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes, Pasta AOP, Champignon-Rahm-Soße, Pfeffersoße
p.P. 45 €

**Salatbar, Rumpsteak, Rinderfilet, Entrecote,
Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet**
Beilagen: Bratkartoffeln, Pommes, Brokkoli, Pasta AOP, Champignon-Rahm-Soße, Pfeffersoße
p.P. 60 €

Zu diesen Fleischgerichten steht Ihnen Kräuterbutter, ein Beilagensalat (Salatbar) und eine Beilage zur Auswahl.

Jeder weiterer Salatteller wird mit 4,50 € berechnet.

Beilagen

Eine inklusive, jede weitere 4,5 €.

Ofenkartoffel^G
mit Kräuterquark

Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Frischer Spinat^K

Hausgemachte Pommes

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Soßen

Thymian-Rosmarin-Soße¹ 3,5 €

Pfeffer-Soße^{G,1} 3,5 €

Champignon-Rahmsoße^{G,1} 3,5 €

Dips

Trüffelmayonnaise^{C,G,1,2,4} 3 €

Juppi-Soße^{C,G,1,2,4} 3 €

Kräuterquark^G 3 €

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

Burger

Steakhaus Burger ^{C, G, 1, 2, 4} 15,5 €

belegt mit Fleisch Patty, Cheddar Käse, Bacon, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Juppi-Soße in Brioche-Brötchen

Steakhaus Burger Spezial ^{C, G, 1, 2, 4} 16,50 €

belegt mit Fleisch Patty, Cheddar Käse, Spiegelei, Bacon, Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat und Trüffelmayonnaise in Brioche-Brötchen

Cheeseburger ^{C, G, 1, 2, 4} 13,5 €

belegt mit Fleisch Patty, Salat, Gewürzgurken, Cheddar Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und Mayonnaise in Brioche-Brötchen

Chili Cheeseburger ^{C, G, 1, 2, 4} 14 €

belegt mit Fleisch Patty, Jalapeños, Salat, Cheddar Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Mayonnaise in Brioche-Brötchen

Double Cheeseburger ^{C, G, 1, 2, 4} 16,5 €

belegt mit doppelt Fleisch Patty, Salat, Gewürzgurken, Cheddar Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und Mayonnaise in Brioche-Brötchen

Beyond Cheeseburger (Vegan) 15,5 €

Allergenfrei / Glutenfrei / 100% Pflanzlich

belegt mit Gemüse Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln und vegane Mayonnaise in vegane Dinkel-Burger-Brötchen

Hausgemachte Pommes 4,50 €

Süßkartoffel Pommes 6 €

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

Trüffelmayonnaise ^{C, G, 1, 2, 4} 3 €

Juppi-Soße ^{C, G, 1, 2, 4} 3 €

Kräuterquark ^G 3 €



Desserts

Schokoladensouffle^G 7 €

mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis auf Engelshaar

Kirsch-Crumble^G 8 €

aus dem Ofen dazu Vanilleeis

Joghurteis^{G,H} 8 €

an Honig mit karamellisierten Mandeln

