



Liebe Gäste, Liebe Freunde,

seit gut einem Jahr kannten auch in der Gastronomie die Preise nur eine Richtung: Nach oben.

Jetzt, wo Beschaffungs- und Energiepreise teilweise wieder nachgeben, schlagen wir konsequenterweise - wo es möglich ist - die gleiche Richtung ein und passen einige unserer Preise wieder nach unten an. Wir finden das nur gerecht!

Schön, dass Sie uns besuchen!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und hoffen, dass Sie es gut bei uns haben.

Ihre Familie Cakar



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 Champagner			0,75 l 90,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Champagner			0,75 l 75,00 €





Vorspeisen

Ziegenkäsetaler / Birnencarpaccio / Honig / Walnüsse 9,5 €

Goat cheese thaler / pear carpaccio / honey / walnuts

Rindercarpaccio / Parmesan / Rucola 16 €

Rindercarpaccio / parmesan / rucola

Datteln im Speckmantel / Wildkräutersalat 9 €

Dates wrapped in bacon / wild herb salad

Fetakäse (warm) / Peperonis / Oliven / Tomaten / Zwiebeln^C 7,50 €

Feta cheese (warm) / pepperonis / olives / tomatoes / onions

1kg Gambas / Aioli 35 €

1kg Prawns / aioli

Beilagensalat (Salatbar) 5 €

Side salad (salad bar)

Großer Salatteller (Salatbar) 14 €

Large salad plate (salad bar)



Fleischvariationen

Black Angus Rumpsteak 200g 23,50 € / 300g 33,50 €

Black Angus Filet 200g 33 € / 300g 50 €

Black Angus Entrecote 300g 35 €

Dry Aged Regional Steak je 100g 13 €

Dry Aged Regional Entrecote je 100g 13 €

T-Bone und Tomahawk Steak Nicht immer vorrätig / Vorbestellung möglich
Not always in stock / pre-order possible

Zu diesen Fleischgerichten steht Ihnen Kräuterbutter
und ein Beilagensalat (Salatbar) zu.

These meat menus are served with herb butter and a side salad (salad bar).



Beilagen

Kartoffelgratin 4€

Potato gratin

Wirsing Rahm 5€

Savoy cabbage cream

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^G 4€

Baked potato with herb curd

Mediterranes Gemüse 6€

Mediterranean vegetables

Hausgemachte Pommes 4€

Homemade fries

Süßkartoffelpommes 6€

Sweet potato fries

Rosmarinkartoffeln 4€

Rosemary potatoes

Schmorzwiebeln 5€

Braised onions

Frischer Spinat mit Sesam 5€

Fresh spinach with sesame seeds

Soßen

Thymian-Rosmarin-Soße¹ 4€

Pfeffer-Soße^{G,1} 4€

Champignon-Rahmsoße^{G,1} 4€

Sauce Bernaise 4€

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€

Aioli 3€

Unsere Empfehlungen

Wiener-Schnitzel (Kalbfleisch) / Hausgem. Pommes /

Preiselbeeren / Beilagensalat 28 €

Wiener Schnitzel (veal) / Home fries / cranberries / side salad

Black Angus Rumpsteak / Senfkruste / Rosmarinkartoffeln 200g 31 € / 300g 41 €

Black Angus rump steak / mustard crust / rosemary potatoes

Paillard vom Rind / Dünn platiertes Rumpsteak

Rosmarinkartoffeln / Rucola / Parmesan 22 €

Paillard of beef / thinly plated rump steak / rosemary potatoes / arugula / parmesan cheese

Lammfilet / Thymian-Rosmarin-Soße / Rosmarinkartoffeln / Spinat / Sesam 29,5 €

Lamb fillet / thyme-rosemary sauce / Rosemary potatoes / spinach / sesame

Steak-Spieß / Mediterranes Gemüse / Fladenbrot / Kräuterquark 25 €

Steak skewer / mediterranean vegetables / pita bread / herb curd cheese

Spare Ribs / Hausgemachte Pommes / Barbecue-Soße 19 €

Spare Ribs / homemade fries / barbecue sauce

Hähnchenbrustfilet / Champignon-Rahm-Soße /

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark 19 €

Chicken breast fillet / mushroom cream sauce / baked potatoes & herb curd cheese

Hähnchenbrustfilet / Sauce Bernaise / Rosmarinkartoffeln 19 €

Chicken breast fillet / Bernaise sauce / rosemary potatoes

Pasta Trüffel / Trüffel / Trüffelcreme 22 €

Pasta truffle / truffle / truffle cream

Tagliatelle Rinderstreifen / Gemischte Pilze / Weißwein-Sahne-Soße 19 €

Tagliatelle beef strips / mixed mushrooms / white wine cream sauce

Tagliatelle Salmone / Spinat / Cocktailtomaten / Pernod-Sahne-Soße 19 €

Tagliatelle Salmone / spinach / cocktail tomatoes / Pernod cream sauce

Pasta AOP / Rinderstreifen / Peperonis / Chili / Knoblauch 16,50 €

Pasta AOP / beef strips / pepperonis / chili / garlic

Burger

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

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

Steakhaus Burger / topped with meat patty / cheddar cheese / bacon / braised onions / tomatoes / cucumbers / lettuce / yuppi sauce / brioche bun

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

belegt mit Fleisch Patty / Cheddar Käse / Spiegelei / Bacon / Röstzwiebeln / Tomaten / Gurken / Salat / Mayonnaise / Barbecue-Soße / Brioche-Brötchen

Steakhaus Burger Special / topped with meat patty / cheddar cheese / fried egg / bacon / fried onions / tomatoes / cucumbers / lettuce / mayonnaise / barbecue sauce / brioche bun

Cheeseburger ^{C, G, 1, 2, 4} 13,5 €

belegt mit Fleisch Patty / Salat / Gewürzgurken / Cheddar Käse / Zwiebeln / Tomaten / Burger-Soße / Brioche-Brötchen

Cheeseburger / topped with meat patty / lettuce / pickles / cheddar cheese / onions / tomatoes / burger sauce / brioche bun

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

belegt mit Fleisch Patty / Jalapeños / Salat / Cheddar Käse / Zwiebeln / Tomaten / Gurken / Burger-Soße / Brioche-Brötchen

Chili Cheeseburger / topped with meat patty / jalapeños / lettuce / cheddar cheese / onions / tomatoes / pickles / burger sauce / brioche bun

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

belegt mit doppelt Fleisch Patty / Salat / Gewürzgurken / Cheddar Käse / Zwiebeln / Tomaten / Burger-Soße / Brioche-Brötchen

Double Cheeseburger / topped with double meat patty / lettuce / pickles / cheddar cheese / onions / tomatoes / pickles / burger sauce / brioche bun

Beyond Cheeseburger (Vegan) 15,5 € Allergenfrei / Glutenfrei / 100% Pflanzlich

belegt mit Gemüse Patty / Salat / Tomaten / Gurken / Röstzwiebeln / vegane Mayonnaise / vegane Dinkel-Burger-Brötchen

Beyond Cheeseburger (vegan) / topped with vegetable patty / lettuce / tomato / pickles / fried onions / vegan mayonnaise / vegan spelt burger buns

Hausgemachte Pommes 4 €

Homemade fries

Süßkartoffel Pommes 6 €

Sweet potato fries

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

Ketchup or mayonnaise

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

Truffle mayonnaise

Juppi-Soße ^{C, G, 1, 2, 4} 3 €

Juppi sauce

Kräuterquark 3 €

Herb curd



Desserts

Schokoladensouffle / Vanilleeis / Engelshaar^G 8 €
Chocolate soufflé / vanilla ice cream / angel hair

Joghurteis / Honig / karamellierte Walnüsse^{G,H} 8 €
Yogurt ice cream / honey / caramelized walnuts

Tartufo Classico / Zabaione- und Schokoladeneis / Kakao / Haselnussstückchen 7 €
Tartufo Classico / zabaglione and chocolate ice cream / cocoa / hazelnut pieces

