

# Suppen / Vorspeisen / Salate

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle 7,90 €

Ofenfrisches Baguette 7,50 €  
mit unserer kräftigen Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise<sup>2</sup>

Tatar vom Black Angus-Filet 120 g 19,90 €  
Bei uns -old school- gewolft, nicht geschnitten. Klassisch mit:  
Zwiebel / Gurke / Senf / Kapern / Sardelle / Bio-Eigelb / Baguette

Garnelenpfännchen aus dem Ofen (ohne Schale) 16,90 €  
Grand Cru Olivenöl / Tomaten-Fond / Knoblauch / Basilikum-Pesto /  
Crème fraîche / Baguette

Karamellierter Ziegenweichkäse 15,00 €  
Antipasti / Rucola / Basilikum-Pesto / Pinienkerne / Baguette<sup>2</sup>

---

Großer gemischter Marktsalat 10,50 €  
Himbeer-Balsamico-<sup>2 3</sup>, Joghurt-<sup>2</sup> oder Caesars-Dressing

Dazu auf Wunsch:

Gehobelter Grana Padano & Kräuter-Croûtons	2,40 €
Kleiner Spieß vom Angusrind (140 g Filet & Rücken)	14,00 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten <sup>3</sup>	5,20 €
Drei Tigergarnelen (mit Schale)	11,00 €
Kleine Portion ofenfrisches Baguette	2,80 €

Wir verwenden frisch im Haus gebackenes Premiumbaguette.  
Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir Nachbestellungen berechnen.

<sup>2</sup> = vegetarisch    <sup>3</sup> = vegan möglich

# Feuer – vom Buchenholz-Kamingrill

Mit unserem kräftigen Steaksalz gewürzt und über offenem Buchenholzfeuer gegrillt.  
So bildet sich ein einzigartiger Geschmack, in dieser Form seit über 60 Jahren nur bei uns.

<b>Spießbraten</b>	300 g	14,50 €
Unser Klassiker vom Schweinerücken -mager- Wir beziehen regionale Ware von der Fa. Färber/Lützellinden		
<b>Waldklausen-Spieß</b>	250 g	23,50 €
Tranchen vom Schweinefilet, Schweine- & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel gespickt		
<b>Nebraska-Spieß</b>	250 g	29,00 €
Filet, Rücken & Flank vom Angusrind mit Bacon und Zwiebel gespickt		
<b>Gourmet-Spieß</b>	250 g	34,50 €
Tranchen vom Black Angus Filet mit Bacon und Zwiebel gespickt		
<b>Schweinelende</b>	200 g 300 g	16,50 € 23,50 €
Filet vom Schwein im ganzen Stück gegrillt		

## Bitte wählen Sie Ihre Beilage/n:

Ofenfrische Baguetteauswahl (Glutenfrei möglich) .....	4,20 €
Steak Fries -skin on- .....	4,50 €
Kartoffelrösti .....	4,20 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark .....	5,90 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Padano .....	5,90 €
Rosmarinkartoffeln.....	4,70 €
Gebratene Semmelknödel.....	5,20 €
Sellerie-Kartoffelstampf mit Trüffelöl .....	5,20 €
Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Mandeln .....	5,20 €
Kleiner Beilagen-Salat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars) .....	5,20 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten .....	5,20 €
Grüne Bohnen mit Speck .....	5,20 €
Frisches Grillgemüse .....	5,20 €
Sherry-Pfefferrahm.....	2,80 €
Zwiebel-Baconmarmelade .....	3,00 €
Chimichurri (Kräutersalsa) .....	3,50 €

Zu unseren Grillspezialitäten und Steaks servieren wir kräftige Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise,  
fruchtig-pikanten BBQ-Tomatendip sowie Kräuterbutter inklusive.

Nachbestellung: € 3,00

# Flamme – vom US-Steakhouse-Grill

In unserem Steakhouse-Broiler der Montague Company aus Hayward, California werden die Steaks bei sehr hoher Temperatur (indirekt bis 1000°C Oberhitze) gegrillt.

Durch die sehr hohen Grilltemperaturen entstehen unvergleichliche Röstaromen, jedoch bleibt das Fleischinnere von der Hitze verschont und zieht nur langsam bis zur gewünschten Garstufe. Dadurch kommen die zirkulierenden Säfte im Fleisch zur Ruhe, die Steaks bleiben zart und der Fleischsaft im Grillgut. Das Fleisch für den deutschen Markt unterliegt strengen Auflagen und stammt aus hormonfreier Aufzucht.

<b>US Black Angus Roastbeef</b> -Grain fed-	350 g	53,00 €
Traumhaft marmoriertes Rückensteak vom getreidegefütterten Angus Mit Fettauflage gegrillt	500 g	72,00 €
<b>Deutsches Dry Aged Flanksteak</b> -Gras fed-	300 g	36,00 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke Mager, aromatisch, kräftige Struktur mit spürbarem Biss	500 g	57,00 €
<b>Filet vom Black Angus (Argentinien)</b> -Gras fed-	200 g	38,00 €
Das hochwertigste Stück vom Angusrind, zart und saftig	300 g	55,00 €
<b>Rib Eye vom Black Angus (Argentinien)</b> -Gras fed-	350 g	41,50 €
Saftiges, vorderes Rückensteak mit dem typischen Fettauflage - Sehr aromatisch	500 g	58,00 €
<b>Rumpsteak vom Black Angus (Argentinien)</b> -Gras fed-	250 g	27,00 €
Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand.	400 g	40,00 €

Bitte wählen Sie dazu ihre Beilage/n.

Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Garstufen für Rindersteaks

Rare / Blutig	Stark angebraten, innen roh und relativ kalt.
Medium Rare	Stark angebraten, dünne rosa Mittelschicht. Roher Kern.
Medium	Stark angebraten, rosa Mittelschicht.
Medium Well / Gut Medium	Stark angebraten, rosa bis gräuliche Mittelschicht.
Well Done / durch	Stark angebraten und bis zum Kern durchgebraten. Qualitätsverlust.

# Hauptgerichte

**Rahmgeschnetzeltes** 20,50 €

Filetspitzen vom Angusrind und Schwein (120g) in Rieslingrahm  
Champignons / Gebratene Semmelknödel

**Schweinerückensteaks (250g) vom Hochtemperaturgrill** 17,50 €

Balsamico-Zwiebeln / Grüne Bohnen mit Speck / Steak Fries

**Surf & Turf** 54,00 €

Tournedos vom Angus-Filet (250g) / Zwei Tigergarnelen (mit Schale)  
Blattspinat / Steak Fries / Cognacrahm

## Unsere Burger

250g US-Chuck Beef, Meersalz & Bergpfeffer.  
Mehr braucht ein gutes Burger-Patty nicht. Leicht rosa gebraten.

**Classic** 18,00 €

Luftiges Brioche / Salat / Tomate / Bacon-Onion-Jam / Burgersauce

**Cheese** 20,00 €

+ Cheddar & Grana Padano

## Ohne Fleisch

**Lachsfilet auf der Haut gebraten** 26,00 €

Olivencruste mit Grana Padano / Ratatouille-Gemüse / Rosmarinkartoffeln

**Ratatouille-Kartoffel-Pfanne** 17,00 €

Dazu Basilikum-Pesto, gratiniert mit Grana Padano <sup>2 3</sup>

Dazu auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat

Himbeer-Balsamico <sup>2 3</sup> / Joghurt<sup>2</sup> / Caesars 5,20 €

<sup>2</sup> = vegetarisch <sup>3</sup> = vegan möglich

Wir erlauben uns für Beilagenänderungen ggf. einen Aufpreis zu berechnen.  
Sollten Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte an.

Alle Gewichtsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Dessert

**Bourbon-Vanille-Eis mit** .. warmer Rahmschokolade 4,50 €  
.. warmer Himbeersoße 5,00 €

**Schokoladen-Eis mit** .. warmen Kirschkompott 5,00 €

Portion Schlagsahne 0,30 €

---

**Am Tisch gebrannte Creme Brûlée** -Unser Klassiker- 8,00 €

**Lauwarmer Schoko-Brownie** mit Beerenkompott & Vanille-Eis 9,50 €

**Marillen-Knödel** in Butter-Zimtbröseln, dazu Vanille-Mohn-Sauce 9,00 €

„Flüssiges Dessert“ finden Sie in unserer Digestif-Karte.