

Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle 7,90 €

Ofenfrisches Baguette 7,50 €
mit unserer kräftigen Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise²

Tatar vom Black Angus-Filet 120g 17,90 €
Bei uns -old school- gewolft, nicht geschnitten. Klassisch mariniert 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

Karamellisierte Ziegenweichkäse 15,00 €
Antipasti / Rucola / Basilikum-Pesto / Pinienkerne / Baguette²

Unsere Mediterrane Vorspeisenplatte 31,00 €
Erlesene Antipasti von Land und Meer / Früctesenf /
Walnüsse / Pinienkerne / Baguette
Je nach Appetit für 2-4 Personen zu empfehlen

Blattsalate nach Marktangebot 10,50 €
Himbeer-Balsamico-^{2 3}, Joghurt-² oder Caesars-Dressing

Dazu auf Wunsch

Gehobelter Grana Padano & Kräuter-Croûtons	2,40 €
Kleiner Spieß vom Angusrind (140g Filet & Rücken)	14,00 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten ³	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.

² = vegetarisch ³ = 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 60 Jahren nur bei uns.

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

Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage/n:

Ofenfrische Premium-Baguetteauswahl	3,60 €
Glutenfreies Körner-Baguettebrötchen, backfrisch.....	3,00 €
Steak Fries -skin on-	4,20 €
Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Mandelblättchen	5,20 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Padano	5,20 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,90 €
Rosmarinkartoffeln	4,70 €
Gebratene Semmelknödel	5,20 €
Kartoffelrösti	4,20 €
Sellerie-Kartoffelstampf mit Trüffelöl	5,20 €
Blattspinat	5,20 €
Kleiner Beilagensalat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars).....	5,20 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten	5,20 €
Grüne Bohnen mit Speck.....	5,20 €
Geschmortes Wintergemüse	5,20 €
Halber Maiskolben.....	2,50 €
Cognacsauce	2,80 €
Sherry-Pfefferrahm	2,80 €
-Neu- Trüffel-Mayonnaise	2,50 €

Zu unseren Grillspezialitäten 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.

US-Nebraska Black Angus Roastbeef -Grain fed-	350 g	53,00 €
Traumhaft marmoriertes Rückensteak vom getreidegefütterten Angus	500 g	72,00 €
Mit Fettauflage gegrillt		
Deutsches Dry Aged Flanksteak -Gras fed-	300 g	36,00 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke	500 g	57,00 €
Mager, aromatisch, kräftige Struktur mit spürbarem Biss		
Filet vom Black Angus (Argentinien) -Gras fed-	200 g	38,00 €
Das hochwertigste Stück vom Angusrind, zart und saftig	300 g	49,00 €
Rib Eye vom Black Angus (Argentinien) -Gras fed-	350 g	41,50 €
Saftiges, vorderes Rückensteak	500 g	58,00 €
mit dem typischen Fettauflage - Sehr aromatisch		
Rumpsteak vom Black Angus (Argentinien) -Gras fed-	250 g	27,00 €
Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand.	400 g	39,00 €

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, gräuliche Mittelschicht.
Well Done / durch	Stark angebraten und bis zum Kern durchgebraten.

Hauptgerichte

Rahmgeschnetzeltes 20,50 €

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

Schweinerückensteaks (250g) vom Hochttemperaturgrill 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.

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 / Safran-Fenchelgemüse / Rosmarinkartoffeln

Ratatouille-Kartoffel-Pfanne 17,00 €

Dazu Basilikum-Pesto, gratiniert mit Grana Padano ^{2 3}

Dazu auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat
Himbeer-Balsamico ^{2 3} / Joghurt² / Caesars 5,20 €

² = vegetarisch ³ = 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	8,50 €
---	--------

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