

Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kräftige Rinderbrühe mit Grießklößchen	6,50 €
Legierte Spargelcremesuppe	7,50 €
Rahmsüppchen von Roten Linsen mit Curry	7,50 €

Ofenfrisches Baguette mit unserer Knoblauch-Joghurt-Mayonaise ²	7,00 €
--	--------

Garnelenpfännchen aus dem Ofen ^(ohne Schale) Grand Cru Olivenöl / Tomate / Pesto Genovese / Crème fraîche / Baguette	14,50 €
--	---------

Gegrillter, milder Schafskäse aus der Hungener Käsescheune Antipasti / Oliventapenade / Baguette	12,50 €
---	---------

„Tomino“ Kuhmilch-Frischkäse aus dem Piemont im Schinkenmantel gebraten Pinienkerne / Walnüsse / Feigensenf / Salatgarnitur / Baguette	12,50 €
---	---------

Unsere Mediterrane Vorspeisenplatte Erlesene Antipasti von Land und Meer / Früchtesenf / Walnüsse / Pinienkerne / Baguette	26,00 €
Je nach Appetit für 2-4 Personen zu empfehlen	

Blattsalate nach Marktangebot Himbeer-Balsamico ^{2 3} , Joghurt- ² oder Caesarsdressing	8,50 €
--	--------

Dazu auf Wunsch	Gehobelter Grana Pardano & Buttercrôutons	2,00 €
	Kleiner Spieß vom Angusrind (140g Filet&Rücken)	10,00 €
	Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten ³	4,50 €
	Kleine Portion ofenfrisches Baguette	2,00 €

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 über 50 Jahren nur bei uns.

Spießbraten Unser Klassiker vom Schweinerücken -mager- 300 g 12,00 €
Wir beziehen regionale Ware von der Fa. Färber/Lützelinden

Filetspieß 250g 21,50 €
Tranchen vom Schweinefilet, Rinderfilet & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel

Nebraskaspieß 250 g 23,00 €
Filet, Rücken & Flank vom US-Beef und Angusrind mit Bacon und Zwiebel

Schweinelende im Ganzen gegrillt 200 g 13,50 €
300 g 20,00 €

Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage/n:

Ofenfrische Premium-Baguetteauswahl	3,00 €
Glutenfreies Körner-Baguettebrötchen, backfrisch	3,00 €
Steak Fries-skin on-	3,50 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Pardano	4,50 €
Kartoffelrösti	3,50 €
Ragout von Zweierlei Spargel.....	5,50 €
Sellerie-Kartoffelstampf mit Trüffelöl.....	4,50 €
Blattspinat	4,00 €
Kleiner Beilagensalat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars)	4,50 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten	4,50 €
Mediterranes Ofengemüse	4,00 €
Cognacsauce.....	2,00 €
Sherry-Pfefferrahm	2,00 €

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

Nachbestellung: € 2,00

Flamme – vom US Steakhouse-Grill

In unserem Steakhouse-Broiler der Montague Company aus Hayward, Kalifornien werden die Steaks bei sehr hoher Temperatur (indirekt bis 1000°C Oberhitze) gegrillt. Hierdurch schließen sich die Fleischporen sehr schnell und der Fleischsaft bleibt im Grillgut. US GRAIN FED bedeutet, die Angusrinder wachsen auf den riesigen Weideflächen Nebraskas auf. Anschließend werden sie in Freigehegen 150-200 Tage mit Getreide (hauptsächlich Mais) gefüttert. Durch diese Aufzucht bildet sich ein hoher Marmorierungsgrad und Zuckergehalt im Fleisch. In Kombination mit der Grilltemperatur entstehen spezielle, karamellierte Röstaromen. Das Fleisch für den deutschen Markt unterliegt strengen Auflagen und stammt aus hormonfreier Aufzucht.

US Filet Mignon -Grain Fed-	200g	34,00 €
Traumhaft zartes Filet-Mittelstück	300g	50,00 €
US Flanksteak -Grain Fed-	300g	28,00 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke. Sehr aromatisch mit etwas Biss	500g	46,50 €
Deutsches Jungbullen-Entrecôte -Gras Fed-	350g	28,00 €
Die französische Bezeichnung für das RibEye Steak, mit Fettauge MIXED AGED = 10 Tage trocken und mind. 14 Tage im Vacuum gereift	500g	40,00 €
Rumpsteak vom Argentinischen Angus -Gras Fed-	250g	21,50 €
Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand	400g	34,00 €
Black Angus-Filet -Gras Fed-	200g	25,00 €
Wir verwenden marktorientiert Premiumware aus Argentinien oder Uruguay	300g	37,00 €

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 / Englisch	Stark angebraten, dünne rosa Mittelschicht. Großer, roher Kern.
Medium	Stark angebraten, rosa Mittelschicht. Kleiner, roher Kern.
Medium Well / Gut Medium	Stark angebraten, gräuliche Mittelschicht. Kleiner, rosa Kern.
Well Done / Durch	Stark angebraten und bis zum Kern durchgebraten. Leicht rosa Fleischsaft. Bei dieser Garstufe müssen Sie mit Gewichts- und Qualitätsverlust rechnen

Kleine Hauptgerichte

Schlemmerteller

15,00 €

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein (120 g) in Rieslingrahm
Champignons / Gebratene Semmelknödel

Ohne Fleisch

Lachsfilet mit Olivenkruste

Ofengemüse / Basmatireis

21,50 €

Gratinierte Ricotta-Spinatcanneloni²

Tomatensugo / Champignons / Grana Pardano

15,50 €

Geschmorte Paprika mit Ratatouille gefüllt²

Basmatireis / Olivencrunch /

15,50 €

Dazu auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat

Himbeer-Balsamico ² ³ / Joghurt² / Caesars

4,50 €

² = vegetarisch ³ = vegan möglich

Wir erlauben uns für Beilagenänderungen ggfls. 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.