

Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle 7,00 €

Ofenfrisches Baguette mit unserer
Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise² 7,00 €

Tatar vom Black Angus-Filet 120g 15,00 €

Bei uns -old school- gewolft, nicht geschnitten, klassisch mariniert mit:
Zwiebeln / Sardelle / Kapern / Gurke / Bio-Eigelb
an Salatbouquet mit Baguette

Garnelenpfännchen aus dem Ofen (mit Schale) 15,00 €
Grand Cru Olivenöl / Tomate / Thymian / Knoblauch / Kräuterbaguette

Gegrillter, milder Ziegenkäsetaler 13,50 €
aus der Hungener Käsescheune
Antipasti / Salat mit Rucola / Pesto / Pinenkerne / Baguette

Unsere Mediterrane Vorspeisenplatte 28,00 €
Erlesene Antipasti von Land und Meer / Früchtesenf /
Walnüsse / Pinienkerne / Baguette
Je nach Appetit für 2-4 Personen zu empfehlen

Blattsalate nach Marktangebot 9,50 €

Himbeer-Balsamico^{2 3}, Joghurt-² oder Caesarsdressing

Dazu auf Wunsch

Gehobelter Grana Padano & Kräuter-Croûtons	2,20 €
Kleiner Spieß vom Angusrind (140g Filet & Rücken)	13,00 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten ³	4,70 €
Drei Tigergarnelen (mit Schale)	10,50 €
Kleine Portion ofenfrisches Baguette	2,50 €

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	13,00 €
Filet-Spieß Tranchen vom Schweinefilet, Rinderfilet & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel gespickt	250 g	24,00 €
Nebraska-Spieß Filet, Rücken & Flank vom US-Beef und Angusrind mit Bacon und Zwiebel gespickt	250 g	26,00 €
Gourmet-Spieß Butterzarte Filetspitzen vom Black Angus mit Bacon und Zwiebel gespickt	250 g	28,00 €
Schweinelende im Ganzen gegrillt	200 g	14,50 €
	300 g	21,00 €

Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage/n:

Ofenfrische Premium-Baguetteauswahl	3,20 €
Glutenfreies Körner-Baguettebrötchen, backfrisch	3,00 €
Steak Fries-skin on-	3,70 €
Süßkartoffel-Stampf mit gerösteten Mandelblättchen	4,70 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Padano	4,70 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,70 €
Rosmarin- oder Petersilienkartoffeln	4,20 €
Kartoffelrösti	3,70 €
Gebratene Semmelknödel.....	4,70 €
Sellerie-Kartoffelstampf mit Trüffelöl	4,70 €
Blattspinat	4,20 €
Kleiner Beilagensalat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars)	4,70 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten	4,70 €
Gebratene grüne Bohnenbündchen im Speckmantel.....	4,70 €
Mediterranes Ofengemüse	4,20 €
Halber Maiskolben	2,20 €
Cognacsauce.....	2,20 €
Sherry-Pfefferrahm	2,20 €

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

Nachbestellung: € 2,20

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 Black Angus Roastbeef -Grain fed-	300 g	32,00 €
Traumhaft marmoriertes Rückensteak. Mit Fettauflage gegrillt	500 g	51,00 €
US Black Angus Flanksteak -Grain fed-	300 g	32,00 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke. Sehr aromatisch mit etwas Biss	500 g	51,00 €
Black Angus-Filet (Argentinien) -Gras fed-	200 g	29,00 €
Traumhaft buttrig, zartes Filet	300 g	41,00 €
Rib Eye vom Black Angus (Argentinien) -Gras fed-	350 g	38,00 €
Das beliebte und saftige vordere Rückensteak mit dem typischen Fettauflage. Zart und aromatisch.	500 g	52,00 €
Rumpsteak vom Black Angus (Argentinien) -Gras fed-	250 g	25,50 €
Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand.	400 g	38,00 €

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 18,50 €

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

Schweinerückensteaks vom Hochttemperaturgrill 16,00 €

(250g) Balsamicozwiebeln / Semmelknödel

Surf & Turf

Tournedos vom Angusfilet (250g) / Zwei Tigergarnelen
Blattspinat / Steak Fries / Cognacrahm

45,50 €

Unsere Burger

250g US Chuck Beef, Meersalz und Bergpfeffer.
Mehr braucht ein gutes Burger-Patty nicht.

Classic

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

16,00 €

Cheese

+ Cheddar & Grana Padano²

18,00 €

Ohne Fleisch

Lachsfilet mit Olivenkruste

Safran-Fenchelgemüse / Rosmarinkartoffeln

23,50 €

Ofenkartoffel auf groben Meersalz gegart

Mediterranes Ofengemüse & Oliven-Basilikum-Pesto, gratiniert mit Parmesan^{2 3}

16,00 €

Dazu auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat
Himbeer-Balsamico^{2 3} / Joghurt² / Caesars

4,70 €

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.

Dessert

Waldklaus meets Manufaktur "Eiszeit", Lahnau

100 % natürliche Zutaten

100 % handwerkliche Herstellung

Unsere Sorten:

- Bourbon-Vanille
- Schokolade
- Haselnuss
- Erdbeere
- Mango

Kugel Eis 2,50 €

Portion Schlagsahne 0,30 €

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

Schokoladen-Eis mit warmem Kirschkompott 4,50 €

Am Tisch gebrannte Creme Brûlée 6,50 €

Lauwarmer Schokobrownie mit Beerenkompott & Vanille-Eis 8,00 €

Grißflammerie mit Zwetschgenröster & Haselnusseis 8,00 €