

# Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle 6,50 €

Apfel-Kürbissüppchen<sup>2 3</sup> mit Baconchip 7,00 €

Ofenfrisches Baguette mit unserer Knoblauch-Joghurt-Mayonaise<sup>2</sup> 7,00 €

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

Gegrillter, milder Schafskäse aus der Hungener Käsescheune<sup>2</sup> 12,50 €  
Antipasti / Oliventapenade / Baguette

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

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

Blattsalate nach Marktangebot 8,50 €  
Himbeer-Balsamico<sup>2 3</sup>, Joghurt-<sup>2</sup> oder Caesarsdressing

Junger Feldsalat mit Speck & Crôutons 9,50 €  
Himbeer-Balsamicodressing<sup>2 3</sup>

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

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 50 Jahren nur bei uns.

<b>Spießbraten</b> Unser Klassiker vom Schweinerücken -mager- Wir beziehen regionale Ware von der Fa. Färber/Lützelinden	300 g	12,00 €
<b>Waldklausenspieß</b> Tranchen vom Schweinerücken und Schweinefilet mit Bacon und Lauch gesteckt	250g	13,50 €
<b>Filetspieß</b> Tranchen vom Schweinefilet, Rinderfilet & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel	250g	21,50 €
<b>Nebraskaspieß</b> Filet, Rücken & Flank vom US-Beef und Angusrind mit Bacon und Zwiebel	250 g	23,00 €
<b>Schweinelende im Ganzen gegrillt</b>	200 g	13,50 €
	300 g	20,00 €
<b>Lammhüfte</b> Vom Neuseeländer Weidelamm mit Pflaume und Tomate aromatisiert, leicht rosa	250 g	21,00 €

**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 €
Potatoe Wedges, pikant gewürzt .....	3,50 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Pardano .....	4,50 €
Kartoffelrösti .....	3,50 €
Kürbis-Kartoffelstampf.....	4,50 €
Risolierte Kartoffelchen mit Gurken-Kräuterquark.....	4,00 €
Blattspinat .....	4,00 €
Kleiner Beilagensalat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars) .....	4,50 €
Kleiner Feldsalat mit Speck&Crôutons (Himbeer-Balsamico).....	5,50 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten .....	4,50 €
Keniabohnen im Speckmantel.....	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.

<b>US Filet Mignon</b> -Grain Fed-	200g	34,00 €
Traumhaft zartes Filet-Mittelstück	300g	50,00 €
<b>US Flanksteak</b> -Grain Fed-	300g	28,00 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke. Sehr aromatisch mit etwas Biss	500g	46,50 €
<b>US Rib Eye Steak</b> -Grain Fed-	350g	40,00 €
Aus dem oberen Rücken mit Fettauge. Sehr saftig und zart	500g	57,00 €
<b>Deutsches Jungbullen-Entrecôte</b> -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 €
<b>Rumpsteak vom Argentinischen Angus</b> -Gras Fed-	250g	21,50 €
Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand	400g	34,00 €
<b>Black Angus-Filet</b> -Gras Fed-	200g	25,00 €
Wir verwenden marktorientiert Premiumware aus Südamerika und Neuseeland	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 Limettencrumble** 21,50 €  
Orangen-Fenchelgemüse / Basmatireis

---

**Gratinierte Ricotta-Spinatcanneloni<sup>2</sup>** 15,50 €  
Tomatensugo / Champignons / Grana Padano

**Geschmorte Paprika mit Ratatouille gefüllt<sup>2</sup>** 15,50 €  
Risolierte Kartoffelchen / Olivencrunch / Kräuterquark

---

Dazu auf Wunsch:

**Kleiner Beilagensalat** 4,50 €  
Himbeer-Balsamico <sup>2</sup> <sup>3</sup> / Joghurt<sup>2</sup> / Caesars

**Kleiner Feldsalat mit Speck & Crôutons** 5,50 €  
Himbeer-Balsamico

<sup>2</sup> = vegetarisch <sup>3</sup> = 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.