

# Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kraftbrühe mit Markklößchen	5,50 €
Rahmsuppe vom Hoccaidokürbis mit Kernöl <sup>2</sup>	5,50 €
Ofenfrisches Baguette mit hausgemachtem Knoblauch-Joghurtdip <sup>2</sup>	6,00 €
Garnelenpfännchen aus dem Ofen (ohne Schale) Olivenöl / Tomate / Pesto Genovese / Crème fraîche / Baguette	13,50 €
Gegrillter, milder Schafskäse aus der Hungener Käsescheune <sup>2</sup> Antipasti / Walnuß-Kerbelpesto / Baguette	11,00 €
„Tomino“ Kuhmilch-Frischkäse aus dem Piemont im Schinkenmantel gebraten Pinienkerne / Walnüsse / Feigensenf / Salatgarnitur / Baguette	10,50 €
Junger Feldsalat mit Speck & Crôutons Himbeer-Balsamicodressing	8,50 €
Blattsalate nach Marktangebot Himbeer-Balsamico <sup>2 3</sup> , Joghurt- <sup>2</sup> oder Caesarsdressing	7,50 €
Zu den Salaten:	
Gehobelter Grana Pardano & Buttercrôutons <sup>2</sup>	2,00 €
3 Riesengarnelen	8,50 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten	3,50 €
Kleine Portion ofenfrisches Baguette	1,00 €

Wir verwenden frisch 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 gegart.  
So bildet sich ein einzigartiger Geschmack, in dieser Form seit über 48 Jahren nur bei uns.

<b>Spießbraten</b> Unser Klassiker vom Schweinerücken Wir beziehen regionale Ware von der Fa. Färber/Lützelinden	300g	11,00 €
<b>Waldklausenspieß</b> Tranchen vom Schweinerücken und Schweinefilet mit Bacon und Lauch gesteckt	250g	12,00 €
<b>Filetspieß</b> Tranchen vom Schweinefilet, Rinderfilet & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel	250g	19,50 €
<b>GOP-Spieß</b> Spitzen vom US-Rinderfilet mit Bacon und Zwiebeln	220g	24,00 €
<b>Nebraskaspieß</b> Filet, Rücken & Flank vom US-Beef und Angusrind mit Bacon und Zwiebeln	250g	21,00 €
<b>Schweinelende im Ganzen gegrillt</b>	200g 300g	12,00 € 18,00 €
<b>Rumpsteak</b> Unteres Rückensteak vom Angusrind ohne Fettrand Marktorientiert verwenden wir Premiumware -Gras Fed- aus Südamerika	250g	19,50 €
<b>Lammhüfte</b> Vom Neuseeländer Weidelamm mit Pflaume und Tomate aromatisiert, leicht rosa	250g	19,00 €

Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Bitte wählen Sie Ihre Beilage/n:

Ofenfrische Premium-Baguetteauswahl.....	2,50 €
Glutenfreies Körnerbaguette .....	3,50 €
Steak Fries -skin on- .....	3,00 €
Potatoe Wedges, pikant gewürzt .....	3,00 €
Kartoffelgratin, ofenfrisch mit Grana Pardano .....	4,00 €
Kartoffelrösti .....	3,50 €
Blattspinat.....	3,50 €
Kleiner Beilagensalat (Himbeer-Balsamico / Joghurt / Caesars) .....	4,00 €
Champignons in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten.....	3,50 €
Ratatouille Gemüse .....	3,50 €
Zwiebel-Baconmarmelade.....	2,00 €

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

# 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. GRAIN FED bedeutet, die Angusrinder wachsen auf frei auf den riesigen Weideflächen 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 sehr spezielle und karamellierte Röstaromen. Wir verwenden vorwiegend US-Grain Fed Beef der - Greater Omaha Packers Company- (GOP) aus Nebraska. 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	26,00 €
Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke. Sehr aromatisch mit etwas Biss	500g	43,00 €
<b>US Rib Eye Steak</b> -Grain Fed-	350g	39,00 €
Aus dem oberen Rücken mit Fettauge. Sehr saftig und zart	500g	54,00 €
<b>Black Angus-Filet</b> -Gras Fed-	200g	23,00 €
Wir verwenden Premiumware aus Argentinien und Neuseeland	300g	34,00 €

Bitte wählen Sie ihre Beilage/n auf der linken Seite  
Alle Gewichte sind Richtwerte und beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Unsere Garstufen für Rindersteaks

<b>Rare / Blutig</b>	Stark angebraten, innen roh und kühl
<b>Medium Rare / Englisch</b>	Stark angebraten, dünne rosa Mittelschicht, roher Kern
<b>Medium</b>	Stark angebraten, rosa Mittelschicht, kleiner roher Kern
<b>Medium Well / Gut Medium</b>	Stark angebraten, gräuliche Mittelschicht mit rosa Kern
<b>Well Done / Durch</b>	Stark angebraten und bis zum Kern durchgebraten. Leicht rosa Fleischsaft. Bei dieser Garstufe müssen Sie mit Gewichts- und Qualitätsverlust rechnen

# Klein aber fein

## Schlemmerteller

14,00 €

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein 120 g / Champignons / Rieslingrahm / Kroketten

---

## Ohne Fleisch

### Gegrilltes Lachsfilet mit Tomatenkruste

19,50 €

Paprika-Fenchelgemüse / Basmatireis

---

### Süßkartoffel-Maisküchlein mit Champignonragout<sup>2</sup>

14,50 €

### Zucchini mit CousCous gefüllt auf Auberginencurry<sup>2</sup>

13,00 €

---

### Kleiner Beilagensalat Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht

4,00 €

Himbeer-Balsamico<sup>2 3</sup> / Joghurt<sup>2</sup> / Caesars

<sup>2</sup> = vegetarisch

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.