

# Suppen, Vorspeisen, Salate...

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle 7,90 €

Ofenfrisches Baguette 7,50 €  
mit unserer kräftigen Knoblauch-Joghurt-Mayonnaise<sup>2</sup>

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 / Tomate / Knoblauch / Basilikum-Pesto /  
Crème fraîche / Baguette

Karamellierter Ziegenweichkäse 15,00 €  
Antipasti / Rucola / Basilikum-Pesto / Pinienkerne / Baguette<sup>2</sup>

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

---

Blattsalate nach Marktangebot 10,50 €  
Himbeer-Balsamico-<sup>2 3</sup>, Joghurt-<sup>2</sup> 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 <sup>3</sup>	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.

<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-	300 g	14,50 €
<b>Waldklausen-Spieß</b> Tranchen vom Schweinefilet, Schweine- & Rinderrücken mit Bacon und Zwiebel gespickt	250 g	23,50 €
<b>Nebraska-Spieß</b> Filet, Rücken & Flank vom Angusrind mit Bacon und Zwiebel gespickt	250 g	29,00 €
<b>Gourmet-Spieß</b> Filetspitzen vom Black Angus mit Bacon und Zwiebel gespickt	250 g	32,50 €
<b>Schweinelende</b> 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 €
Kartoffelrösti .....	4,20 €
Gebratene Semmelknödel .....	5,20 €
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 €
Mediterranes Ofengemüse .....	5,20 €
Halber Maiskolben.....	2,50 €
Cognacsauce .....	2,80 €
Sherry-Pfefferrahm .....	2,80 €

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.

---

<b>Namibia Free-Range Roastbeef</b> -Gras fed- 365 Tage/Jahr 10 Hektar Auslauf pro Rind. Mit Fettauflage gegrillt	300 g 500 g	36,00 € 57,00 €
<b>Deutsches Dry Aged Flanksteak</b> -Gras fed- Unter Kennern beliebtes Steak aus der Flanke. Sehr aromatisch mit etwas Biss.	300 g 500 g	36,00 € 57,00 €
<b>Filet vom Black Angus (Argentinien)</b> -Gras fed- Traumhaft buttrig, zartes Filet	200 g 300 g	36,00 € 48,00 €
<b>Rib Eye vom Black Angus (Argentinien)</b> -Gras fed- Das beliebte und saftige vordere Rückensteak mit dem typischen Fetttage. Zart und aromatisch.	350 g 500 g	41,50 € 58,00 €
<b>Rumpsteak vom Black Angus (Argentinien)</b> -Gras fed- Unteres Rückensteak, mager und ohne Fettrand.	250 g 400 g	27,00 € 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

<b>Rahmgeschnetzeltes</b>	20,50 €
Filetspitzen vom Angusrind und Schwein (120g) in Rieslingrahm Champignons / Gebratene Semmelknödel	
<b>Schweinerückensteaks (250g) vom Hochttemperaturgrill</b>	17,50 €
Balsamico-Zwiebeln / Grüne Bohnen im Speckmantel / Gebratene Semmelknödel	
<b>Surf &amp; Turf</b>	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.

<b>Classic</b>	18,00 €
Luftiges Brioche / Salat / Tomate / Bacon-Onion-Jam	
<b>Cheese</b>	20,00 €
+ Cheddar & Grana Padano	

## Ohne Fleisch

<b>Lachsfilet auf der Haut gebraten</b>	26,00 €
Olivenkruste / Mediterranes Ofengemüse / Rosmarinkartoffeln	
<b>Ofenkartoffel auf Mediterranem Ofengemüse</b>	17,00 €
Dazu Basilikum-Pesto, gratiniert mit Grana Padano <sup>2 3</sup>	
<b>Dazu auf Wunsch:</b>	
Kleiner Beilagensalat Himbeer-Balsamico <sup>2 3</sup> / Joghurt <sup>2</sup> / Caesars	5,20 €

<sup>2</sup> = vegetarisch <sup>3</sup> = 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 Kischkompott 5,00 €

Portion Schlagsahne 0,30 €

---

**Am Tisch gebrannte Creme Brûlée** 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.*