

- V O R S P E I S E N -

Carpaccio 12⁵⁰ €
vom Rind | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

Gebratene Rinderfiletspitzen 14⁵⁰ €
Pfifferlingrahm | Schnittlauch

Gratinierte Meeresfrüchte 12⁵⁰ €
Orecciette | Rucola | Parmesan | Tomatensauce

Burrata 11⁵⁰ €
Rucola | Feigen | alter Balsamico

- S U P P E N -

Bouillabaisse 10⁵⁰ €
Fischfilets | geröstetes Baguette | Sauce Rouille

Pfifferling-Cremesuppe 9⁵⁰ €
Schmand | Schnittlauch

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g 250g 300g

Filetsteak 35⁵⁰ € 42⁵⁰ € 49⁵⁰ €
saftiges Stück aus dem zarten Rinderfilet, fein marmoriert und mager

Rumpsteak 29⁵⁰ € 33⁵⁰ € 37⁵⁰ €
Klassiker, mit feinem Fettrand

250g 300g 350g

Entrecôte 34⁵⁰ € 39⁵⁰ € 43⁵⁰ €
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fetttauge

unsere Steaks sind auch als "Beef & Reef" mit 3 argentinischen Rotgarnelen erhältlich +6⁰⁰ €

- Z U U N S E R E N S T E A K S -

*Thymian-Parmesan-Pommes
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Rosmarinkartoffeln
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin mit Comté Käse (wahlweise mit Pancetta)*

getrübte Beilagen +2²⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

*Gebratenes Gemüse
Speckbohnen
Caesars Salad
Knoblauchbrot
Pimientos de Padron
geröstete Waldpilze*

- D I P S -

2⁵⁰ €

*Aioli
pikanter Paprikadip (auf Wunsch scharf)
Barbecuesauce
Trüffel-Mayo*

- S A U C E N -

2⁹⁰ €

*Estragonjus
Pfeffersauce*

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

*Parmesan-Butter
Zwiebel-Speck-Butter*

Alle unsere Steaks können Sie auch in größeren Zuschnitten bestellen. Beachten Sie auch die wechselnden Steaks in unserem Dry Ager. Wenden Sie sich gerne an den Service.

- S A L A T -

	<i>Klein</i>	<i>groß</i>
Caesars Salad	6⁹⁰ €	11⁹⁰ €
<i>Blattsalate gebackener Speck Kirschtomaten Knoblauch-Parmesandressing</i>		
<i>mit Garnelen oder Rinderfiletspitzen</i>	10⁵⁰ €	17⁵⁰ €

Salat Ziegenkäse	8⁵⁰ €	14⁵⁰ €
<i>Ziegenkäse-Crostini Kresse Parma-Schinken Himbeer-Vinaigrette Kirschtomaten</i>		

- D E S S E R T -

Schokoladenbrownie	9⁵⁰ €
<i>Schokoladeneis Vanillesauce</i>	

Himbeer-Mascarponecreme	6⁵⁰ €
<i>im Glas Schokoladen-Crumble</i>	

- R O S É W E I N -

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
VDP. Philipp Kuhn	4,20 €	8,20 €	28⁰⁰ €
Philipp's Rosé			

*2022 Philipp Kuhn, Pfalz, trocken
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot &
Blaufränkisch, im Saignée-Verfahren hergestellt.
Saftig und animierend. Ein knackiger Rosé!*

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
#Vinophil Rosé	3¹⁰ €	6²⁰ €	21⁵⁰ €
<i>2022, Rheinhessen, halbtrocken Dieser Rose verbindet eine animierende Frische mit dem üppigen Geschmack reifer Früchte. Intensiv, ausgeprägte Fruchtpräsenz.</i>			

- G E T R Ä N K E -

Wasser und Softgetränke

	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>
Magnus <i>Feinperlig, Naturelle</i>	2⁵⁰ €	6⁵⁰ €

	<i>0,30 l</i>	<i>0,45 l</i>
Coca Cola / <i>Light, Zero, Fanta</i>	3⁰⁰ €	5⁰⁰ €

Fruchtsäfte / Schorle	3⁰⁰ €	5⁰⁰ €
------------------------------	-------------------------	-------------------------

*Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbersaft
Bananennektar, Kirschnektar (auch als Kiba), Cranberry Nektar*

Biere vom Fass

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Warsteiner <i>auch als Alster</i>	3⁶⁰ €	5⁴⁰ €

Oberbräu Hell	3⁴⁰ €	5²⁰ €
----------------------	-------------------------	-------------------------

Estrella Galicia Lager	3²⁰ €	5⁰⁰ €
-------------------------------	-------------------------	-------------------------

Flaschenbiere

	0,33 l
--	---------------

Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	3⁷⁰ €
-------------------------------	-------------------------

Warsteiner Radler <i>Alkoholfrei</i>	3⁷⁰ €
--------------------------------------	-------------------------

Warsteiner Grapefruit <i>Alkoholfrei</i>	3⁷⁰ €
--	-------------------------

König Ludwig Weizen	5⁰⁰ €
---------------------	-------------------------

Naturtrüb, Dunkel, Alkoholfrei