

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

Carpaccio vom Rind 14⁵⁰ €
vom Rind | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

Beef & Reef Speiß 15⁵⁰ €
Rind | Thunfisch | Asiatischer Gurkensalat | Wasabi | Erdnuss

Gebratene Waldpilze 12⁵⁰ €
Rosmarinbrot | Kräuterschmand

Tatar vom Rinderfilet 17 €
Rind | Kapern | Sardellen | Cognac | Sauerteig Brot

- S U P P E N -

Fischsuppe 12⁵⁰ €
Fischeinlage (wechselnd) | Garnelen

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g 250g 300g

Filetsteak 39⁵⁰ € 46⁵⁰ € 53⁵⁰ €
saftiges Stück aus dem zarten Rinderfilet, fein marmoriert und mager

Rumpsteak 32⁵⁰ € 38⁵⁰ € 44⁵⁰ €
Klassiker, mit feinem Fettrand

250g 300g 350g

Entrecôte 38⁵⁰ € 43⁵⁰ € 48⁵⁰ €
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettauge

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 -

*Parmesan-Kräuter Pommes
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kräuterdrillinge
Kartoffelpüree*

getrübte Beilagen +2⁵⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

*Gebratenes Gemüse
Hausgemachter Coleslaw
Caesars Salad
Knoblauchbrot
Sesam-Spinat*

- D I P S -

2⁵⁰ €

*Aioli
Barbecue Sauce
Trüffel-Mayo
Chimichurri*

- S A U C E N -

2⁹⁰ €

*Weißer Pfeffer Sauce
Rosé-Hollandaise*

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

*Knoblauchbutter
Rosmarinbutter*

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	8⁹⁰ €	14⁹⁰ €
<i>Romana Salat Kirschtomaten Knoblauch-Parmesandressing</i>		
Wahlweise mit		
<i>Falafel Kugeln</i>	4,50 €	
<i>Garnelen oder Rinderfiletspitzen</i>	5,50 €	
<i>gebratene Speckwürfel</i>	3,00 €	
<i>Knoblauch Croutons</i>	3,00 €	

- H A U S G E M A C H T E D E S S E R T -

Schokoladenkuchen	12⁵⁰ €
<i>Schokoladen-Frischkäse Pfirsichragout</i>	
Zitronengras Creme Brûlée	10⁵⁰ €
<i>ingelegte Früchte</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 €
<i>Philipp's Rosé</i>			

*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 €	7⁵⁰ €
	<i>0,30 l</i>	<i>0,45 l</i>
Coca Cola <i>/ Light, Zero, Fanta</i>	3²⁰ €	5⁰⁰ €

Fruchtsäfte / Schorle *3²⁰ € 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>	3⁸⁰ €	5⁵⁰ €
Oberbräu Hell	3⁸⁰ €	5⁵⁰ €
König Ludwig Weizen		5⁵⁰ €

Flaschenbiere

	<i>0,33 l</i>
Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	3⁷⁰ €
Warsteiner Radler <i>Alkoholfrei</i>	3⁷⁰ €
Warsteiner Grapefruit <i>Alkoholfrei</i>	3⁷⁰ €
König Ludwig Weizen	5⁰⁰ €
<i>Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	