

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

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

Burrata 11⁵⁰ €
Käki / Kürbiskernpesto / Granatapfel

Barbecubes 12⁵⁰ €
gesmokte Schweinebauch-Würfel / Radieschen / Topinambur Püree / BBQ Sauce

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

- S U P P E N -

Französische Zwiebelsuppe 10⁵⁰ €
Cognac / Croutons / Comté-Käse

- 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

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

Neu: Auf Vorbestellung
bieten wir ab sofort auch
ein **veganes Sojafilet**
(100 g) an.
Bitte einen Tag im
Voraus Bescheid geben.

- 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
Kartoffel-Zwiebel-Püree
Kartoffelgratin*

geträufelte Beilagen +2⁵⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

*gebratenes Gemüse
Caesars Salad
Knoblauchbrot
Prinzessbohnen
Kräuterseitlinge*

- D I P S -

2⁵⁰ €

*Aioli
Barbecue Sauce
Trüffel-Mayo
Knoblauch-Humus*

- S A U C E -

2⁹⁰ €

Bordeaux Jus

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

*Chimichurri-Butter
Knoblauch-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	8 90 €	14 90 €
<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 -

Apfelstrudel	11 50 €
<i>Pinienhonig Eis / Vanille Sauce</i>	
Schokoladensoufflé	10 50 €

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
VDP. Philipp Kuhn	4,20 €	8,20 €	28 00 €
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	3 10 €	6 20 €	21 50 €
<i>2022, Rheinhessen, halbtrocken Dieser Rosé 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>	2 50 €	7 50 €
Coca Cola <i>, Zero, Fanta</i>	<i>0,30 l</i>	<i>0,45 l</i>
	3 20 €	5 00 €
Fruchtsäfte / Schorle	3 20 €	5 00 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbersaft Bananenektar, Kirschenektar (auch als Kiba), Cranberry Nektar</i>		
Biere vom Fass	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
Warsteiner <i>auch als Alster</i>	3 80 €	5 50 €
Oberbräu Hell	3 80 €	5 50 €
König Ludwig Dunkel		5 50 €

Flaschenbiere	<i>0,33 l</i>
Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	3 70 €
Warsteiner Radler <i>Alkoholfrei</i>	3 70 €
Warsteiner Grapefruit <i>Alkoholfrei</i>	3 70 €
König Ludwig Weizen <i>Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	5 00 €