

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

**Carpaccio vom Rind** 14<sup>50</sup> €  
vom Rind | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

**Avocado-Tatar** 14<sup>50</sup> €  
gezupfter norwegischer Lachs

**Rinderfiletbällchen** 11<sup>50</sup> €  
Kokos-Zitronengras-Sauce | frittiertes Lauch | Granatapfelkerne

**Roastbeef Tonnato** 11<sup>50</sup> €  
Thunfisch-Kapern-Creme | Paprika | frittiertes Rucola

## - S U P P E N -

**Asiatische Gemüsesuppe** 10<sup>50</sup> €  
Garnele | Wan Tan / Austernpilze

**Tomaten-Basilikumsuppe** 9<sup>50</sup> €  
Rinderfilet-Bällchen

## - S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g   250g   300g

**Filetsteak** 37<sup>50</sup> €   44<sup>50</sup> €   51<sup>50</sup> €  
saftiges Stück aus dem zarten Rinderfilet, fein marmoriert und mager

**Rumpsteak** 29<sup>50</sup> €   35<sup>50</sup> €   41<sup>50</sup> €  
Klassiker, mit feinem Fettrand

250g   300g   350g

**Entrecôte** 36<sup>50</sup> €   41<sup>50</sup> €   46<sup>50</sup> €  
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettauge

unsere Steaks sind auch als "Beef & Reef" +6<sup>00</sup> €  
mit 3 argentinischen Rotgarnelen erhältlich

## -NUR FÜR KURZE ZEIT -

**Ibérico-Karree** 35<sup>50</sup> €  
mit einer Beilage nach Wahl

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

Knoblauch Pommes  
Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kräuterdrillinge  
Kartoffelpüree

getrübte Beilagen +2<sup>50</sup> €

## - E X T R A S -

5<sup>50</sup> €

Gebratenes Gemüse  
Hausgemachter Gurkensalat  
Caesars Salad  
Knoblauchbrot  
karamellierte Cognac-Zwiebeln  
Knoblauch-Champignons

## - D I P S -

2<sup>50</sup> €

Aioli  
Barbecue Sauce  
Trüffel-Mayo  
Steak Senf Dip

## - S A U C E N -

2<sup>90</sup> €

Rosmarin-Rahmjus  
Rosé-Hollandaise

## - B U T T E R -

1<sup>90</sup> €

Bärlauchbutter  
Chili-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>
<b>Caesars Salad</b>	<b>8<sup>90</sup> €</b>	<b>14<sup>90</sup> €</b>
<i>Romana Salat   Kirschtomaten   Knoblauch-Parmesandressing</i>		

<b>Bunter Salat</b>	<b>8<sup>50</sup> €</b>	<b>15<sup>50</sup> €</b>
<i>Tomaten   Himbeerdressing   geröstete Kerne</i>		

### Wahlweise mit

<i>Falafel Kugeln</i>	<b>4,50 €</b>
<i>Garnelen oder Rinderfiletspitzen</i>	<b>5,50 €</b>
<i>gebackenen Speckstreifen</i>	<b>3,00 €</b>
<i>frittierte Fetawürfel</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Bärlauch-Parmesan Croutons</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Bechamel Wachtelkeulen</i>	<b>6,50 €</b>

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

<b>Bayrische Creme</b>	<b>10<sup>50</sup> €</b>
<i>Erdbeer-Minzsalat</i>	

<b>Mango-Vanille Creme</b>	<b>9<sup>50</sup> €</b>
<i>Löffelbiskuit   Licör 43   Mascarpone</i>	

## - R O S É W E I N -

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
<b>VDP. Philipp Kuhn</b>	<b>4,20 €</b>	<b>8,20 €</b>	<b>28<sup>00</sup> €</b>
<b>Philipp's Rosé</b>			

*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>
<b>#Vinophil Rosé</b>	<b>3<sup>10</sup> €</b>	<b>6<sup>20</sup> €</b>	<b>21<sup>50</sup> €</b>
<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>
<b>Magnus</b> <i>Feinperlig, Naturelle</i>	<b>2<sup>50</sup> €</b>	<b>7<sup>50</sup> €</b>

	<i>0,30 l</i>	<i>0,45 l</i>
<b>Coca Cola</b> / <i>Light, Zero, Fanta</i>	<b>3<sup>20</sup> €</b>	<b>5<sup>00</sup> €</b>

<b>Fruchtsäfte / Schorle</b>	<b>3<sup>20</sup> €</b>	<b>5<sup>00</sup> €</b>
------------------------------	-------------------------	-------------------------

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

### Biere vom Fass

	<i>0,3 l</i>	<i>0,5 l</i>
<b>Warsteiner</b> <i>auch als Alster</i>	<b>3<sup>80</sup> €</b>	<b>5<sup>50</sup> €</b>
<b>Oberbräu Hell</b>	<b>3<sup>80</sup> €</b>	<b>5<sup>50</sup> €</b>
<b>König Ludwig Dunkel</b>		<b>5<sup>50</sup> €</b>

### Flaschenbiere

*0,33 l*

<b>Warsteiner</b> <i>Alkoholfrei</i>	<b>3<sup>70</sup> €</b>
<b>Warsteiner Radler</b> <i>Alkoholfrei</i>	<b>3<sup>70</sup> €</b>
<b>Warsteiner Grapefruit</b> <i>Alkoholfrei</i>	<b>3<sup>70</sup> €</b>
<b>König Ludwig Weizen</b>	<b>5<sup>00</sup> €</b>
<i>Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	