

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

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

Tataki von Thunfisch 16⁵⁰ €
Erbsenpüree | Kimchi Majo

Barbecubes 12⁵⁰ €
Hausgemachter Coleslaw | gegrillter Maiskolben

Tatar vom Rinderfilet 17 €
Rind | Kapern | Sardellen | Cognac | Früchte-Nuss-Brot

- S U P P E N -

Fischsuppe 11⁵⁰ €
Fenchel | Karotte | Fischfilet | Garnele

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

	<u>200g</u>	<u>250g</u>	<u>300g</u>
Filetsteak	44 ⁵⁰ €	51 ⁵⁰ €	58 ⁵⁰ €
<i>saftiges Stück aus dem zarten Rinderfilet, fein marmoriert und mager</i>			

Rumpsteak	34 ⁵⁰ €	41 ⁵⁰ €	48 ⁵⁰ €
<i>Klassiker, mit feinem Fettrand</i>			

	<u>250g</u>	<u>300g</u>	<u>350g</u>
Entrecôte	39 ⁵⁰ €	46 ⁵⁰ €	53 ⁵⁰ €
<i>aus der Zwischenrippe mit kleinem Fetttauge</i>			

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

- 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
Rosmarinkartoffeln*

getrübte Beilagen +2⁵⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

*gebratenes Gemüse
Caesars Salad
Knoblauchbrot
Prinzessbohnen
Hausgemachter Coleslaw*

- D I P S -

2⁵⁰ €

*Aioli
Barbecue Sauce
Trüffel-Mayo
gerösteter Knoblauch-Dip*

- S A U C E -

2⁹⁰ €

Bordeux Jus

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

*Chimichurri-Butter
Bärlauch-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.

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

- 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 S D E S S E R T -

<i>Mousse au Chocolat</i>	11⁵⁰ €
<i>Orangenragout</i>	

Französische Käsevariation

*7 Käsesorten / rotes Trauben und Aprikosen- Chutney
/ Weintrauben / Früchte-Nuss-Brot*

<i>Für eine Person:</i>	13⁵⁰ €
<i>Für zwei Personen:</i>	19⁵⁰ €

- G E T R Ä N K E -

Wasser und Softgetränke

	0,25 l	0,75 l
Magnus <i>Feinperlig, Naturelle</i>	2⁵⁰ €	7⁵⁰ €
	0,30 l	0,45 l
Coca Cola , Zero, Fanta	3²⁰ €	5⁰⁰ €

Fruchtsäfte / Schorle	3²⁰ €	5⁰⁰ €
------------------------------	-------------------------	-------------------------

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

Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner <i>auch als Alster</i>	3⁸⁰ €	5⁵⁰ €
Oberbräu Hell	3⁸⁰ €	5⁵⁰ €
König Ludwig Dunkel		5⁵⁰ €

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 €
<i>Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	