

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

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

Avocado-Tatar 14⁵⁰ €
gezupfter norwegischer Lachs

Rinderfiletbällchen 11⁵⁰ €
Kokos-Zitronengras-Sauce | frittierter Lauch | Granatapfelkerne

Gratinierter Ziegenkäse 11⁵⁰ €
Frühlingssalat | Radieschen | Bärlauch Croutons | Crema Rosé

- S U P P E N -

Kalte Gurkensuppe 10⁵⁰ €
Garnelenspieß

Gelbe Paprikasuppe 9⁵⁰ €
Rinderfilet-Bällchen

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g 250g 300g

Filetsteak 37⁵⁰ € 44⁵⁰ € 51⁵⁰ €
saftiges Stück aus dem zarten Rinderfilet, fein marmoriert und mager

Rumpsteak 29⁵⁰ € 35⁵⁰ € 41⁵⁰ €
Klassiker, mit feinem Fettrand

250g 300g 350g

Entrecôte 36⁵⁰ € 41⁵⁰ € 46⁵⁰ €
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettauge

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 -

Thymian-Parmesan-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
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Knoblauch-Champignons

- D I P S -

2⁵⁰ €

Aioli
Barbecue Sauce
Trüffel-Mayo
Kräuter Senf Dip

- S A U C E N -

2⁹⁰ €

Portweinjus
Rosé-Hollandaise

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

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>
Caesars Salad	8⁹⁰ €	14⁹⁰ €
<i>Romana Salat Kirschtomaten Knoblauch-Parmesandressing</i>		

Bunter Salat	8⁵⁰ €	15⁵⁰ €
<i>Tomaten Himbeerdressing geröstete Kerne</i>		

Wahlweise mit

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

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

Honigmelonen-Kaltschale	10⁵⁰ €
<i>Pfirsichsorbet</i>	

Mango-Vanille Creme	8⁵⁰ €
<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>
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 €	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 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>	