

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

**Carpaccio vom Rind** 12<sup>50</sup> €  
vom Rind | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

**Carpaccio vom Räucherlachs** 13<sup>50</sup> €  
Rucola | Parmesan | Limetten-Sesam Vinaigrette |  
Pinienkerne

**Tatar vom Rinderfilet** 14<sup>50</sup> €  
Schalotten | Anchovis | Kapern | Cornichons  
Cognac

**Falafel** 11<sup>50</sup> €  
Kürbis | Feldsalat | Granatapfelkerne | Rote Bete  
Hummus

**Gegrillter Pulpo** 15<sup>50</sup> €  
Kürbiskraut | Grünkohl | Cranberries

## - S U P P E N -

**Kürbis-Ingwer-Cremesuppe** 8<sup>50</sup> €  
Kürbiskernöl

**Rinderkraftbrühe** 9<sup>50</sup> €  
Garnelen Einlage

## - S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g 250g 300g

**Filetsteak** 35<sup>50</sup> € 42<sup>50</sup> € 49<sup>50</sup> €  
saftiges Stück aus dem zarten  
Rinderfilet, fein marmoriert und mager

**Rumpsteak** 29<sup>50</sup> € 33<sup>50</sup> € 37<sup>50</sup> €  
Klassiker, mit feinem Fettrand

**Flanksteak** 29<sup>50</sup> € 33<sup>50</sup> € 37<sup>50</sup> €  
Bauchlappen vom Rind, aromatisch,  
geschmacksintensiv

250g 300g 350g

**Entrecôte** 34<sup>50</sup> € 39<sup>50</sup> € 43<sup>50</sup> €  
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettsauge

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

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

Knoblauch-Parmesan-Pommes  
Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelpüree

getrübte Beilagen +2<sup>50</sup> €

## - E X T R A S -

5<sup>50</sup> €

Gebrautes Gemüse  
Speck-Rosenkohl  
Caesars Salad  
Knoblauchbrot  
Rotweinschalotten  
Kaiserschoten-Birnen Gemüse

## - D I P S -

2<sup>50</sup> €

Zitronen-Aioli  
Bluecheese  
Barbecuesauce  
Trüffel-Mayo  
Rote-Bete Hummus

## - S A U C E N -

2<sup>90</sup> €

Zwiebelsauce  
Estragonjus

## - B U T T E R -

1<sup>90</sup> €

Estragon-Butter  
Parmesan-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>	7 <sup>90</sup> €	13 <sup>90</sup> €
<i>Romana Salat   Kirschtomaten   Knoblauch-Parmesandressing</i>		

<b>Wahlweise mit</b>		
<i>Garnelen oder Rinderfiletspitzen</i>		4,50 €
<i>gebackenen Speckstreifen</i>		3,00 €

<b>Feldsalat</b>	9 <sup>50</sup> €	15 <sup>50</sup> €
<i>Gorgonzola Würfel   karamellisierte Walnüsse Birnen   Honig-Senf Dressing</i>		

<b>Wahlweise mit</b>		
<i>Falafel Kugeln</i>		4,50 €

## - D E S S E R T -

<b>Schokoladen-Soufflé</b>	8 <sup>50</sup> €
<i>Birnen Ragout   Vanillesauce</i>	

<b>Haselnuss Panna-Cotta</b>	8 <sup>50</sup> €
<i>kandierter Apfel   Fruchtspiegel</i>	

<b>Apfelstrudel</b>	9 <sup>50</sup> €
<i>Karamelleis   Vanillesauce</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>	4,20 €	8,20 €	28 <sup>00</sup> €

### **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>
<b>#Vinophil Rosé</b>	3 <sup>10</sup> €	6 <sup>20</sup> €	21 <sup>50</sup> €

*2022, Rheinhessen, halbtrocken  
Dieser Rose verbindet eine animierende Frische mit  
dem üppigen Geschmack reifer Früchte. Intensiv,  
ausgeprägte Fruchtpräsenz.*

## - G E T R Ä N K E -

### Wasser und Softgetränke

	0,25 l	0,75 l
<b>Magnus</b> <i>Feinperlig, Naturelle</i>	2 <sup>50</sup> €	6 <sup>50</sup> €

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

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

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

### Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
<b>Warsteiner</b> <i>auch als Alster</i>	3 <sup>60</sup> €	5 <sup>40</sup> €

<b>Oberbräu Hell</b>	3 <sup>40</sup> €	5 <sup>20</sup> €
----------------------	-------------------	-------------------

<b>König Ludwig Dunkel</b>		5 <sup>40</sup> €
----------------------------	--	-------------------

### Flaschenbiere

0,33 l

<b>Warsteiner</b> <i>Alkoholfrei</i>	3 <sup>70</sup> €
--------------------------------------	-------------------

<b>Warsteiner Radler</b> <i>Alkoholfrei</i>	3 <sup>70</sup> €
---	-------------------

<b>Warsteiner Grapefruit</b> <i>Alkoholfrei</i>	3 <sup>70</sup> €
---	-------------------

<b>König Ludwig Weizen</b>	5 <sup>00</sup> €
<i>Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	