

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

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

Thunfisch-Tataki 14⁵⁰ €
Sesamkruste | Wintersalat | Bunte Bete | Miso-Zitronen-Dressing

Wachtelkeulen 12⁵⁰ €
*Polentaschnitte | Oliven | getrocknete Tomaten
Bernaise*

Jakobsmuscheln 13⁵⁰ €
Kartoffel-Wasabi Creme Pancetta | Zitronen-Butter-Sauce

- S U P P E N -

Safran-Fischsuppe 11⁵⁰ €
Fischfilet | Garnelen | Lauch | Karotte | Sellerie

Tomaten-Basilikumsuppe 8⁵⁰ €
Rinderfilet-Bällchen

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g 250g 300g

Filetsteak 36⁵⁰ € 43⁵⁰ € 50⁵⁰ €
*saftiges Stück aus dem zarten
Rinderfilet, fein marmoriert und mager*

Rumpsteak 29⁵⁰ € 34⁵⁰ € 38⁵⁰ €
Klassiker, mit feinem Fettrand

Flanksteak 29⁵⁰ € 34⁵⁰ € 38⁵⁰ €
*Bauchlappen vom Rind, aromatisch,
geschmacksintensiv*

250g 300g 350g

Entrecôte 35⁵⁰ € 40⁵⁰ € 45⁵⁰ €
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettauge

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

- 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 +2⁵⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

*Gebratenes Gemüse
geschmorter Wirsing mit Speck und Zwiebeln
Caesars Salad
Knoblauchbrot
karamellierte Cognac-Zwiebeln
Knoblauch-Champignons*

- D I P S -

2⁵⁰ €

*Aioli
Barbecue Sauce
Trüffel-Mayo
Steak Senf Dip*

- S A U C E N -

2⁹⁰ €

*Rosmarin-Rahmenjus
Kräuter-Bernaise*

- B U T T E R -

1⁹⁰ €

*Steinpilz-Butter
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	7⁹⁰ €	13⁹⁰ €
<i>Romana Salat Kirschtomaten Knoblauch-Parmesandressing</i>		
Wahlweise mit		
<i>Garnelen oder Rinderfiletspitzen</i>		4,50 €
<i>gebackenen Speckstreifen</i>		3,00 €
Feldsalat	9⁵⁰ €	15⁵⁰ €
<i>Parmesan-Croutons karamellierte Walnüsse Birnen Honig-Senf Dressing</i>		
Wahlweise mit		
<i>Falafel Kugeln</i>		4,50 €

- D E S S E R T -

Weißes Schokoladenmousse	10⁵⁰ €
<i>Zimtpflaumen Karamell-Mandeln</i>	
Himbeer Parfait	9⁵⁰ €
<i>gekochte Birne Mandeln</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 €
<i>Philipp's Rosé</i>			

*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 €	6⁵⁰ €
	<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>	3⁶⁰ €	5⁴⁰ €
Oberbräu Hell	3⁴⁰ €	5²⁰ €
König Ludwig Dunkel		5⁴⁰ €

Flaschenbiere

	<i>0,33 l</i>
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>	