

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

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

Thunfisch Tataki 16⁵⁰ €
Avocado-Creme | Ingwer | Mango | Granatapfel

Barbecubes 12⁵⁰ €
*gesmokte Schweinebauch-Würfel | Radieschen |
Topinambur Püree | BBQ Sauce*

Tatar vom Rinderfilet 17 €
Rind | Kapern | Sardellen | Cognac | Sauerteig Brot

- S U P P E N -

Französische Zwiebelsuppe 10⁵⁰ €
Cognac | Croutons | Comté-Käse

- S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

	<u>200g</u>	<u>250g</u>	<u>300g</u>
Filetsteak	39 ⁵⁰ €	46 ⁵⁰ €	53 ⁵⁰ €
<i>saftiges Stück aus dem zarten Rinderfilet, fein marmoriert und mager</i>			

Rumpsteak	32 ⁵⁰ €	38 ⁵⁰ €	44 ⁵⁰ €
<i>Klassiker, mit feinem Fettrand</i>			

	<u>250g</u>	<u>300g</u>	<u>350g</u>
Entrecôte	38 ⁵⁰ €	43 ⁵⁰ €	48 ⁵⁰ €
<i>aus der Zwischenrippe mit kleinem Fetttauge</i>			

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

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

- 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
Kartoffelgratin*

getrübte Beilagen +2⁵⁰ €

- E X T R A S -

5⁵⁰ €

*gebratenes Gemüse
Caesars Salad
Knoblauchbrot
Prinzessbohnen
Knoblauchpilze*

- 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
Knoblauch-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>		

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 D E S S E R T -

Apfelstrudel	11⁵⁰ €
<i>Pinienhonig Eis Vanille Sauce</i>	

Schokoladensoufflé	10⁵⁰ €
<i>Früchte Karamelleis </i>	

- ROSÉWEIN -

	<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 €
Coca Cola <i>, 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

	<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>	