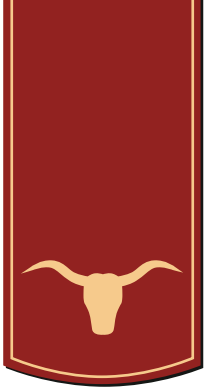


Allergiker Hinweis

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an. Unsere separate allergene Speisekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Aperitif

	Glas	Flasche
Aperol Sprizz ^N	0,2l 6,50	
Hugo ^N	0,2l 6,50	
Lillet Wild Berry ^N	0,2l 6,50	
Martini Bianco ^N	4cl 3,50	
Scavi & Ray Prosecco ^N	0,2l 5,50	0,75l 18,00
Freixenet ^N	0,2l 5,50	0,75l 18,00
Campari Orange.....	4cl 4,50	
Osborne Sherry (trocken).....	4cl 3,50	
Hugo - alkoholfrei (mit Sprite) ^N	0,2l 4,90	
Moscow Mule.....	0,2l 7,00	
mit Gin, Spicy Ginger, Minze, Limette und Gurke		



Vorspeisen

Rinder Carpaccio mit Rucola und Parmesan	10,50
Chorizo an Honig und Chili	8,00
Ziegenkäse auf Birnencarpaccio mit Honig und Walnüssen	8,00
Fetakäse aus dem Ofen mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Tomatenwürfel	6,50
Bruschetta Tomatenwürfel auf geröstetem Knoblauchbrot mit Rucola	5,90
Tomaten-Pfirsich-Suppe mit süßem Chili	6,00
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	6,50
1 kg Gambas (2-4 Personen)	28,00
Trüffelpommes* * Trüffel nicht immer vorrätig	8,00
Datteln im Speckmantel	8,00



Das Beste vom Fleisch

Zu jedem Gericht steht Ihnen ein Beilagensalat & eine Beilage zur Auswahl.
Jeder weitere Salatteller wird mit 4,00 Euro berechnet.

Alle Fleischsorten werden mit Kräuterbutter serviert.

Arg. Rumpsteak

- 200g 200g 22,00
- 300g 300g 27,00
- 500g 500g 44,00

Rinderfilet

- 200g 200g 27,00
- 300g 300g 33,00

Dry Aged

Dry Aged nicht immer vorrätig / bestandsabhängig

- Dry Aged Filet 200g 34,50
- Dry Aged Steak 200g 27,00
- Dry Aged Steak 300g 35,00
- Dry Aged Entrecôte 400g 38,00

Steaks

- Entrecôte 300g 28,00
- T-Bone Steak 700-800g 36,00



Beilagen & Soßen

Beilagen (eine inklusive, jede weitere 4,00 Euro)

- Pommes Frites
- hausgemachte Kroketten
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Kartoffelecken
- Drillinge an Rosmarin
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
- Mediterr. Mischgemüse
- Spinat
- Speckbohnen
- Röstzwiebeln
- Schmorzwiebeln

Soßen

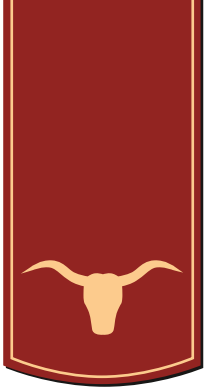
- Steinpilz-Rahm 4,00
- Pfeffer-Rahm 3,00
- Bernaise 3,00
- Senfsoße 3,00
- Champignon-Rahm 3,00
- Thymian-Rosmarin 3,00



Das Beste vom Fleisch

Zu jedem Gericht steht Ihnen ein Beilagensalat & eine Beilage zur Auswahl.
Jeder weitere Salatteller wird mit 4,00 Euro berechnet.

Surf & Turf	29,00
Argentinisches Rumpsteak mit Riesengarnelen an Cocktailtomaten und Aioli	
Senfkruste	26,00
Argentinisches Rumpsteak mit Senfkruste	
Rumpsteak nach toskanischer Art	26,00
mit Cocktail- und getr. Tomaten an mediterr. Kräutern, abgel. mit Balsamico	
Rumpsteak Mediterran	27,50
mit Cocktailtomaten und Champignons an mediterr. Kräutern, abgel. mit Balsamico	
Kräuterkruste	27,50
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterkruste nach Art des Hauses	
Lammkarree	27,50
an einer Thymian-Rosmarin-Soße	
Lammfilet	25,00
an einer Thymian-Rosmarin-Soße	
Putensteak	18,00
Putensteak mit Tomaten-Toskanischer-Art	20,50
mit Cocktail- und getr. Tomaten an mediterr. Kräutern, abgel. mit Balsamico	



Fleischvariationen

...auf dem Lavagrill zubereitet

Stellen Sie sich dazu einmal einen Beilagensalat am Salatbuffet zusammen.
Jeder weitere Salatteller wird mit 4,00 Euro berechnet.

Pikantes Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln* und Schmorzwiebeln	17,00
Champignon- oder Pfeffer-Rahmschnitzel mit hausgemachten Krokettten, Bratkartoffeln* oder Pommes-Frites	13,50
Spareribs an Barbeque-Sauce mit Kartoffelecken und Kräuterquark	16,50
Schweinefilet an Steinpilzsoße dazu Folienkartoffel	20,50
Schweinefilet an Senfsoße dazu Bratkartoffeln*	17,50
Schweinefilet an Champignon- od. Pfeffer-Rahm-Soße dazu Drillinge an Rosmarin	17,50

* Bratkartoffeln immer mit Speck und Zwiebeln

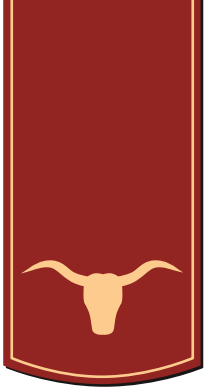


Pasta

Stellen Sie sich dazu einmal einen Beilagensalat am Salatbuffet zusammen.
Jeder weitere Salatteller wird mit 4,00 Euro berechnet.

Pasta Trüffel* (vegetarisch) in Trüffelsoße mit frischen Trüffeln	18,00
Pasta AOP (vegetarisch) mit Oliven, Peperonis, Knoblauch, Chili und Petersilie	13,50
Pasta Salmone mit Lachs an Sahneseße, garniert mit Frühlingszwiebeln	14,00
Pasta Fresca (vegetarisch) mit Cocktail- und getr. Tomaten geschwenkt in Olivenöl dazu Rucola & Pinienkerne	14,00
Pasta Gamberoni mit Garnelen, Blattspinat, Cocktail-Tomaten, Knoblauch und Chili	16,00
Extra Parmesan (Parmigiano-Reggiano, frisch gehobelt)	1,00

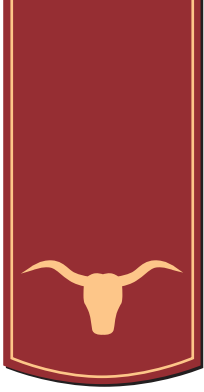
*Trüffel nicht immer vorrätig



Fisch

Stellen Sie sich dazu einmal einen Beilagensalat am Salatbuffet zusammen.
Jeder weitere Salatteller wird mit 4,00 Euro berechnet.

Schwertfisch an einer Kräutervinaigrette dazu Drillinge an Rosmarin	22,00
Lachs auf Gemüsebeet	18,00
Zanderfilet an Senfsoße dazu Drillinge an Rosmarin	18,00



Salatbuffet

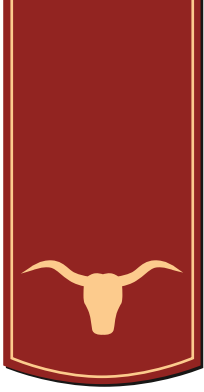
Stellen Sie sich Ihren Salat nach Belieben zusammen.

Bedienen Sie sich einmal am Salatbuffet.

Salatteller 10,00

Dazu auf Wunsch:

- Putenbruststreifen 5,50
- Rinderfiletspitzen 7,50
- 4 Riesengarnelen 8,00
- Geschwenkte Champignons mit Zwiebeln 4,90
- Folienkartoffel mit Kräuterquark 4,00
- Mediterr. Mischgemüse 4,50



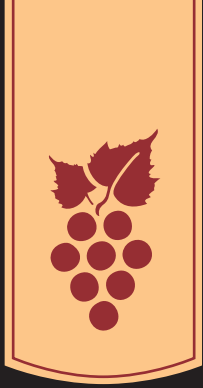
Getränke

Softdrinks

San Pellegrino / -Panna (still).....	0,25l	2,10
	0,75l	5,90
Coca Cola ^{4, 10} , -light ^{1, 4, 5, 6, 10} , -Zero ^{4, 6, 10} ..	0,2l	2,00
	0,5l	4,50
Fanta ^{1, 2, 7} Sprite ^{1, 2} Spezi ^{1, 2, 4, 7, 10}	0,3l	3,00
	0,5l	4,50
Schweppes (verschiedene Sorten).....	0,2l	2,20
Bitter Lemon ⁹ , Ginger Ale ⁴ , Cranberry		
Fassbrause.....	0,33l	2,80
Halzbier.....	0,3l	3,00
	0,5l	4,50
Milch.....	0,2l	1,50

Säfte

Saft (verschiedene Sorten).....	0,2l	2,50
Apfel, Ananas, Banane, Kirsch, Orange, Rhabarber oder Multivitamin		



Rotwein

Glas Flasche

Hauswein

0,2l 3,90 0,5l 8,50 1l 15,00

Marques de Caceres Rioja Crianza, 2010

Ein Rotwein mit einem guten Auftakt und einem langen und andauernden Abgang mit kräftigen Röstnoten.

0,2l 8,00 0,75l 28,00

Roca Morino Tempranillo Rioja, 2013

Dieser Wein strahlt in einem klaren Granatrot. Intensive Aromen von reifen Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren stehen für die Fruchtbetonung dieses Weines. Ein runder, weicher Wein mit schönem Nachklang.

0,2l 5,90 0,75l 20,50

Quinta De S. Francisco Portugal, 2007

Rubinrot, intensive Beerenaromen, dazu eine etwas rauchige Note; im Mund sehr weich, mit Anklängen an Gewürzen. Ein intensiver und lang anhaltender Nachhall.

0,2l 8,00 0,75l 28,00

Doppio Passo Primitivo Salento, 2016

Seinen beeindruckend intensiven und vollmundigen Geschmack verdankt der Doppio Passo einem traditionellen Verfahren, bei dem der Wein ein zweites Mal auf den Schalen vergoren wird. Das Resultat ist ein weicher, fülliger, und außergewöhnlich aromatischer Wein, der nach Brombeeren, Kirschen und Waldfrüchten duftet und mit einer unwiderstehlichen Geschmacksdichte besticht. Doppio Passo ist der ideale Begleiter von Pasta, Fleischgerichten und Käse.

0,2l 6,50 0,75l 24,00

Primitivo di Manduria Sessantanni 2012

Intensives Rubinrot mit schwarzem Kern. Der Nase offenbart sich ein ausladendes, komplexes fruchtiges Bouquet mit Aromen von Pflaumen- und Kirschkonfitüre mit leichten Hinweisen auf Tabak und Gewürze. Am Gaumen präsentiert sich der Primitivo di Manduria 60 anni Sessantanni voll, mit einem ganzen Marktplatz voller reifer Früchte, so wie mit seidiger Textur und schön eingebundenen reifen Tanninen. Im langen Finale sind Noten von Kakao, Kaffee und Vanille zu vernehmen. (Dekandierzeit: 1 Stunde)

0,75l 55,00



Weißwein

Glas Flasche

Hauswein

0,2l 3,90 0,5l 8,50 1l 15,00

Achkarren Grauer Burgunder Deutschland, 2014
In der Farbe: ein helles gelb. Im Duft: jugendliche Frucht von Zitrus. Im Geschmack: Birnen, Ananas und frische Früchte.

0,2l 5,90 0,75l 20,50

Zenato Lugana San Benedetto, 2016

Der Zenato Lugana ist ein sehr schöner, eleganter und sanfter Wein, der über feine, frische Säure, Töne von reifer Frucht, etwas Grünem und einem anziehenden Kräuterbitter verfügt. Der Wein ist halbtrocken, wodurch er sehr angenehm und nicht aggressiv erscheint. Ein Wein aus hundert Prozent Trebbiano Trauben, die rund um den Gardasee wachsen.

0,2l 8,00 0,75l 28,00

Paulinshof Riesling feinherb Mosel, 2016

Helles transparentes Gold, würzig aromatisches Bouquet von Muskatblüte und Orangenzesten. Ebenso herbwürzig ist der erste Geschmackseindruck, gefolgt von saftiger Aromatik nach Apfelspalten mit Mandarinenstückchen. Die dezente wahrnehmbare Süße findet ihre Balance in einer fruchtigen Säure. Moderat leicht im Alkohol, aber insgesamt sehr saftig und nachhaltig im Geschmack. Erfrischend und nachhaltig am Gaumen im Finale.

0,2l 5,90 1l 28,00

Rosé

Vier Jahreszeiten, Blauer Portugieser

Die freundliche Süße dieses Rosé Weines macht Spaß beim Genießen.

0,2l 5,50 1l 26,00



Biere

Bier vom Fass

Warsteiner Pils^B 0,2l 1,70

0,3l 2,30

0,5l 4,00

Früh Kölsch^B 0,2l 1,70

0,3l 2,30

0,5l 4,00

Bergisches Landbier dunkel^B 0,3l 2,30

0,5l 4,00

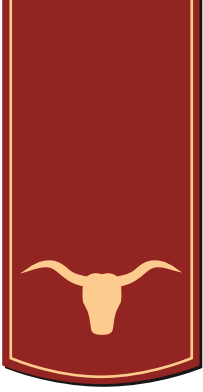
Flaschenbier

Warsteiner Alkoholfrei^B 0,33l 2,50

König Ludwig Weissbier^B 0,5l 4,00
-Hell, -Dunkel, -Alkoholfrei

Bananen Weizen^B 0,5l 5,00

Zitronen Weizen^B (mit frischer Zitrone).... 0,5l 4,50



Heiße Getränke

Kaffee ¹⁰	2,20
Espresso ¹⁰	1,80
Espresso Doppio ¹⁰	3,20
Espresso Macchiato ^{10, c}	2,10
Cappuccino ^{10, c}	2,50
Latte Macchiato ^{10, c}	2,80
Latte Macchiato Flavoured ^{10, c}	3,80
Milchkaffee ^{10, c}	2,80
Heiße Schokolade ^c	2,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^c	2,80
Tee.....	2,50
Tee mit frischer Minze.....	3,50