

Vorspeisen

Tomaten-Mango-Cremesuppe 7,50

Feldsalat 8,90

mit Honig-Senfdressing, Speck und Thymian-Croutons

Salatteller 17,90

bunte Salate der Saison mit Dijon-Senf-Dressing,
Rucola, Parmesan, saftigen Mangos und Knoblauchbrot.

Dazu wählen Sie bitte zwischen **Putenbruststreifen** oder **Garnelen**

Rote-Bete-Carpaccio 11,50

Mit gratiniertem Ziegenkäse, Salatbouquet, Pinienkernen
und Walnüssen

Thunfischtatar 16,50

Avocadocreme, Wasabi-Mayonnaise, Salatbouquet

Speisekarte

Knusprige Hähnchenschnitzel 19,00

In Panko-Parmesan-Panade dazu Kartoffelgratin und ein Beilagensalat

Baggers 16,50

Mit Pilzrahm-Soße, Ofentomaten und Frühlingszwiebeln

3 Kleine Steaks 26,50

Vom Rinderfilet mit Portweinsauce, Gemüse und Kürbispüree

Seafood-Pasta 24,90

Nudeln mit cremiger Zitronensauce, Jakobsmuschel, Garnele, Fischfilet, Tomaten, Zuckerschoten, Petersilienöl

Ochsenbäckchen 24,50

Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Klößen und Blaukraut

Rinderfiletspitzen 23,50

Mit Nudeln, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Rahmsauce

Steak Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.

Alle unsere Steaks werden für Sie frisch auf einem Lavasteingrill zubereitet, wir verwenden die beste Premium Fleischqualität.

Rumpsteak	250g	26,50
Lady Filetsteak	160g	22,50
Filetsteak	200g	29,50
Rib-Eye-Steak	300g	29,00
Putensteak	200g	15,50

Die Grammzahl unserer Steaks bezieht sich auf das Rohgewicht.

Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und zwei Steaksaucen.

Wie sollen wir Ihr Fleisch grillen?

Englisch, Medium oder Rosa

Beilagen für die Steaks

Portion mediterranes Gemüse	7,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	7,50
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	6,60
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	6,50
Kleiner Salatteller	7,20