

Suppen und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 4,80

Mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Rinderkraftbrühe 4,80

Mit Julienne Gemüse und Rindfleischstreifen

Bruschetta 4,60

Geröstetes Baguette mit frischen Tomaten,
Knoblauch und Basilikum, fein gewürzt

Nudeln mit Garnelen 7,80

Spaghetti mit zwei gebratenen Garnelen, Lauchzwiebeln
und Cherrytomaten in feiner Currysoße

Salatteller 13,80

Frischer Salatmix der Saison mit Dijon-Senf-Dressing,
Rucola, Parmesan, Gurken, Tomaten, Paprika
und gebratenen Garnelen

Steinpilzravioli 6,90

Geschwenkt in Salbei-Butter mit Grapefruitfilets

Steak Karte

Bei uns steht Erfahrung und Qualität an erster Stelle.

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

Rumpsteak	200g	14,80
Lady Filetsteak	160g	14,50
Filetsteak	200g	19,80
Rib-Eye-Steak	300g	17,60

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, Rosa

Extra Beilagen

Portion mediterranes Gemüse	4,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,90
Knoblauchbrot, frisch aus dem Ofen	3,20
Portion Rosmarin-Kartoffelspalten	3,80
Kleiner Salatteller	4,80
Großer Salatteller	7,20

Speisekarte

Rinderfiletspitzen	16,80
Mit Bandnudeln, Parmesan und Kräuterseitling-Soße (Pfannengericht)	
Bandnudeln (Vegetarisch)	14,50
Mit Kräuterseitlingen, Gemüse, Birne, Parmesan und Soße	
Gänsebrust oder Keule	19,80
Dazu servieren wir Apfel-Blaukraut, Gänse-Soße und Klöße	
Schweinefilet	14,50
Dazu Tagesgemüse, Kartoffelstampf und Kräuterseitling-Soße	
Ochsenbäckchen	16,50
Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Soße, Kürbis-Cranberrygemüse und Kartoffelstampf	
Hirschkalbskeule	17,50
Geschmorte Hirschkalbskeule mit einer feinen Waldpilz-Soße, dazu reichen wir Blaukraut und Klöße	