

Vorspeisen sind der perfekte Start in einen genuss-vollen Abend.

Beginnen Sie mit einem frischen hausgemachten Aperitif:

Adami Bosco di Gica Spumante	8
Roederer Brut Champagner	14
Lillet Berry	8
Belzasar Rosé Tonic	9
Crodino Spritz alkoholfrei	7

Verschiedene Gin Tonics

Graham's Six Grapes Port	7
Lustau Sherry Amontillado	7
Martini Bianco / Rosso	6

Hennessy X.O. pur	21
-------------------	----

Rothaus Tannenzäpfle	3,5
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	3,5
Erdinger Helles	4,5

... natürlich beraten wir Sie auch fachkundig zu den passenden Weinen.

Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.

Das Personal gibt Ihnen gerne detailliert Auskunft.

Birnen-Rettich Carpaccio

Walnuss | Parmaschinken | Frisée-Salat | Honig-Senf-Dressing 14

Ziegenkäse

karamellisiert | Blattsalate | Birnen-Chutney | Dattel | Speck 14

Rote Bete Carpaccio

Walnusskrokant | Fetakäse | Trüffelmayo 14

Hausgemachte Ravioli

Ricotta-Spinat-Füllung | Salbeibutter | Parmesan 14

Gebeizter Whisky-Lachs

Rote Bete | Apfel | Rauchmayonnaise 16

Thunfisch Tatar

Mango-Papaya-Salsa | Avocado | Wasabi 17

Beef-Carpaccio

Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Olivenöl | Zitrone 17

Beef-Tatar

Wachtelei | Schalotte | Dijonsenf | frisches Schwarzbrot 18

Beef-Tatar deluxe

Schnittlauch-Schmand | Pumpernickel | 4gr Kaviar „Imperial Gold“ 23

Unser **Fleisch** kommt direkt von den
frischen und saftigen
Naturweiden Uruguays.

Filet

Zum Filet muss wohl nicht viel gesagt werden. Es ist das zarteste und feinste Fleisch des Rindes.

Pulled Beef Burger

Bestes Rindfleisch – eigene Rezeptur – und genug Geduld; fertig ist unser schmackhafter Burger.

Sirloin

Das Sirloin Steak wird ohne Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Es hat einen besonders feinen und saftigen Geschmack und ist leicht marmoriert mit einem Fettrand zum Wegschneiden.

Ribeye

Wegen seiner Fettmarmorierung bleibt das Ribeye beim Kurzbraten oder Grillen besonders saftig und ist sehr schmackhaft.

Filet	180gr.	33
	220gr.	39
	300gr.	53

Chateaubriand	ca. 550gr.	96
----------------------	------------	----

Pulled Beef Burger

Pulled Beef | Chili-Cheese-Sauce | Peperoni | Nachos | Farmersalat

24

Steak Frites

Ribeye 280gr. | Pommes Frites | Café de Paris Butter

37

Ribeye

250gr.	29
300gr.	34
400gr.	44

Sirloin

250gr.	29
300gr.	34
400gr.	44

erweitern Sie Ihr Fleisch mit unseren **Toppings**

+ 3 Garnelen	+ 14	+ Gorgonzola	+ 4
+ 5 Garnelen	+ 22	+ Röstzwiebeln	+ 4

Tagesfisch

zusätzlich zum Thunfisch erhalten Sie unseren wechselnden Tagesfisch. Was heute aktuell ist verrät Ihnen gerne der Service...

Thunfisch

immer frisch und in bester Qualität. Wir grillen ihn nur ganz kurz von beiden Seiten, die Mitte ist noch roh.

Filetspieß

feinstes Filet | Gusto-Steakdip

34

Filetspitzen

Paprika-Tomaten-Rahm

34

Lammfilet

Neuseeland

ca. 170gr.
ca. 240gr.

28

36

Tagesfisch

auf Anfrage

Thunfischsteak

natur oder in Sesam

32

Gegrillte Hühnerbrust

Olivenöl | Zitrone | Pfeffer

19



Süßkartoffeln in Erdnussauce

verschiedenes Gemüse | Kokosmilch

18

Auch unsere

Beilagen & Dips

kochen wir für Sie mit frischesten Zutaten von regionalen Lieferanten.

Dabei achten wir ganz besonders auf die gleichbleibend höchste Qualität unserer Produkte.

Selbstverständlich verzichten wir zu 100% auf den Einsatz von Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Müssen Sie Ihre Essgewohnheiten auf Grund von **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** umstellen?

Gerne passen wir unsere Gerichte entsprechend an...

Gemischter Salat hausgm. Balsamicodressing	5
Gegrilltes Gemüse	5,5
Grüne Bohnen mit Speck	5
Rosenkohl Semmelbutter	5
Spinat Pinienkerne Parmesan	6
Mandelbrokkoli	5
Fenchel Honig Orange	5
Cremige Polenta Gorgonzola Walnüsse	5,5
Wasabi Kartoffelpüree	4,5
Pommes Frites	4,5
Süßkartoffelpommes	5,5
Ofenkartoffel Sauerrahm	5
Rosmarinkartoffeln	5
Honig-Rosmarin-Jus	3
Pfefferrahm	3
Béarnaise	3
Café de Paris Butter	2
Gusto Steakdip Tomaten Paprika Zwiebel	3
Chimichurri Olivenöl 5 Kräuter	3
Barbecue	3
Sweet Chili Sauce	3
Sourcream	3
hausgm. Trüffelmayonnaise	3

Alle **Nachspeisen** sind selbstverständlich hausgemacht. Unsere Jungs bereiten jede Portion frisch und mit viel Liebe für Sie zu!

Runden Sie Ihren Abend mit einem passenden Glas Dessertwein oder einem tollen Digestif ab...

Dessertweine in 0,375 Liter

Cà dei Frati Tre Filler	32
Castel Sallegg Rosenmuskateller	79
Château Haut-Roquefort Cadillac	19

Digestif in 2cl

Gößwein Haselnuss	5
Gansloser Gelbe Wildpflaume	12
Ziegler Wildkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	18
Grappa Barolo Sibona	6
Herzog Waldhimbeere Edelbrand	11
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Bruichladdich The Classic Laddie	8
Glenmorangie Signet	14
Hennessy Paradis Imperial	35

Warmer Schokokuchen

Apfel | Zimt | Walnuss-Eis



2020 Regent Auslese, Rheinhessen

sensationell zu warmer Schokolade !!!

5 cl

12

4

Stracciatella Mousse

Himbeere | Rosmarin

11

Pochierte Portwein-Birne

Crème Fraîche | Amarettini

12

Hausgemachtes Eis

wechselnd

pro Kugel

3

Mochis (japanische Dessert Praline)

gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt

Matcha | Yuzu | Mango | Kokos | Himbeere | Mango Cheesecake

Tropical (Passionsfrucht, vegan) | Schoko | Strawberry Cheesecake

pro Stück

2,9

Käsevariation

Affineur: Feinkost Langer | Mögeldorf

3 Stück

9

5 Stück

14



unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:

Cà dei Frati Tre Filler

5 cl

4

Parmesan | Single Malt Islay Scotch Whisky

Parmigiano Reggiano | Ardbeg Uigeadail 2cl

12

Unsere Kleinen sollen natürlich auch nicht zu kurz kommen.

Selbstverständlich tauschen wir Pommes auch gerne gegen eine „gesunde“ Beilage.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Gerichte nur bis zu einem Alter von 12 Jahren servieren.

Pasta mit Butter- oder Tomatensauce		8
Hühnerbrust mit Pommes		12
Kids-Rinderfilet mit Pommes	ca. 90gr.	14
Riesengarnelen mit Pommes		14
Vanilleeis mit Smarties		5

Eine feine Auswahl an

Getränken finden Sie im
Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

Lillet Berry	0,20 Ltr.	8
Crodino Spritz alkoholfrei	0,20 Ltr.	7
Hugo	0,20 Ltr.	8
Aperol Spritz	0,20 Ltr.	8
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,10 Ltr.	8
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,75 Ltr.	36
Roederer Grand Brut	0,10 Ltr.	14
Roederer Grand Brut	0,75 Ltr.	89
Laurent Perrier Rosé	0,75 Ltr.	136
Perrier Jouët Blanc de Blancs	0,75 Ltr.	114
Perrier Jouët Belle Epoque	0,75 Ltr.	239
Pernod mit Eiswasser	5 cl	5
Graham's Six Grapes Port	5 cl	7
Lustau Amontillado del Puerto	5 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	21
Hennessy X.O. on a Rock	2 cl	21
Hennessy X.O. piscine	2 cl	21
Martini Bianco / Rosso	5 cl	6



Tafelwasser	0,30 Ltr.	3,00
Aqua Monaco perlend / still	0,33 Ltr.	3,50
Aqua Monaco perlend / still	0,75 Ltr.	8,00
Wolfra Saft / Nektar	0,30 Ltr.	4,90
Wolfra Saftschorle	0,30 Ltr.	4,00
Apfelsaft Orangensaft Traubensaft Maracujanektar Johannisbeernektar		
Coca Cola	0,33 Ltr.	3,60
Coca Cola light	0,33 Ltr.	3,60
Coca Cola zero	0,33 Ltr.	3,60
Fanta	0,33 Ltr.	3,60
Sprite	0,33 Ltr.	3,60
Paulaner Spezi	0,33 Ltr.	3,60
Crodino	0,10 Ltr.	2,50
Red Bull Original / Sugarfree	0,25 Ltr.	4,50
Lemon Soda	0,33 Ltr.	3,80
Aqua Monaco Premium Filler	0,23 Ltr.	4,00
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Organic Herbal Tonic Soda Water La Toronja (Grapefruitlimo)		

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 Ltr.	3,80
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 Ltr.	3,80
Erdinger Helles, ehemals Stiftungsbräu	0,30 Ltr.	3,50
Erdinger Helles, ehemals Stiftungsbräu	0,50 Ltr.	4,50
Radler naturtrüb	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier hell	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier leicht	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier dunkel	0,50 Ltr.	4,50
Fuzetea Schwarzer Tee - Pfirsich	0,33 Ltr.	3,80
Fuzetea Schwarzer Tee - Zitrone	0,33 Ltr.	3,80
Espresso		2,20
Espresso macchiato		2,70
Espresso doppelt		3,50
Espresso doppelt macchiato		4,00
Cappuccino		3,90
Latte Macchiato		4,20
Frischer Pfefferminztee		3,80

