

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE
BEDÜRFNISSE EIN



SENF



WEICHTIERE



NÜSSE



KREBSTIERE



EIER



SELLERIE



SESAM



LACTOSE



ERDNUSS



SULFITE



SOJA



FISCH



GLUTEN

FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

UNSER KÜCHENCHEF
FREDERIC KLEFF
EMPFEHLT

RÜCKEN VOM NEUSEELÄNDISCHEM LAMM
MIT PURPLE CURRY-JUS,
ARTISCHOCKE, PAPRIKA, COUSCOUS UND APRIKOSE



STEAK VOM IBERICO SCHWEIN
„AUS DEM RÜCKEN“
MIT BBQ-JUS, PETERSILIENWURZEL UND SELLERIE



GESCHMORTE OCHSENBACKE
MIT BALSAMICO-PERLZWIEBELN
AUF GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE



FILET HEILBUTT
MIT KÜRBIS-APFEL-SALAT, KÜRBISPÜRÉE UND OFENKÜRBIS



KABELJAU
„IM BAMBUSKORB GEDÄMPFT“
MIT BUNTEN MÖHREN UND PATISSON-KÜRBIS



ENTENBRATEN
KNUSPRIG GEBRATENE ENTE AN GEFLÜGELJUS
MIT ROTKRAUT UND KARTOFFELKLÖSSEN



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



KALBSFILET & BLUE FIN TUNA

MIT PETERSILIEN-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN, KAPERN UND
SARDELLEN



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



SCHWARZWURZELCREMESUPPE

MIT CROÛTONS



SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND FRISCHEN CHAMPIGNONS



SALATTELLER MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS
UND EINER HONIG-SENF-SAUCHE



PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST



CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN



+ PUTENBRUST

+ DREI GEBRATENE TIGER-GARNELEN



FELDSALAT & KÄSE

AN CRANBERRY-DRESSING
MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE, GLASIERTEN BIRNEN
UND WALNÜSSEN



NUDELGERICHTE

FAGOTTI

GEFÜLLT MIT RUCOLA, RICOTTA UND GRANA PADANO
MIT GEBRATENEN GARNELEN UND BABYSPINAT



SEPIA TAGLIARINI

MIT MEERESFRÜCHTEN
IN EINER FEINEN KRUSTENTIER-SOSSE



BURGER

SURF ´N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE



CAMEMBERT

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT GEBACKENEM CAMEMBERT, PREISELBEEREN, TOMATEN,
GURKEN & FELDSALAT



FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN, BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO



BIRNE & GORGONZOLA

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT SPECK, BIRNEN UND BLAUSCHIMMELKÄSE



SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES, KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

SCHNITZEL „WIENER ART“

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE UND BEILAGENSALAT



JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SOSSE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN MIT EINEM BEILAGENSALAT



ZIGEUNERSCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SOSSE UND BEILAGENSALAT



BAUERNSCHNITZEL

MIT ZWEI SPIEGELEIERN, RÖSTZWIEBELN UND BEILAGENSALAT



CORDON BLEU

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,
SERVIERT MIT EINEM SALAT



ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,
SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT
UND PREISELBEEREN



STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

RUMPSTEAK

FILETSTEAK

WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – TROCKEN)

UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES
BRATKARTOFFELN
KROKETTEN



SÜSSKARTOFFELPOMMES
OFENKARTOFFEL



BEILAGENSALAT



PFEFFERSOSSE



SAUCE BERNAISE



KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDELT VOM BEKANNTEN KÄSEAFINEUR WALDMANN)

KÄSEAUSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTEM KÄSE SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



DESSERT

GEMISCHTES SPEISEEIS

DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE



GEFLÄMMTES ZITRONENSORBET

MIT ITALIENISCHER MERINGUE, MANDARINEN, PISTAZIE UND LIMETTE



LEBKUCHENMOUSSE

MIT APFEL-VANILLE-CHUTNEY UND VANILLEEIS

