

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
EMPFIEHLT

JAMAICAN JERK CHICKEN

PIKANT MARINIERTE CHICKEN-DRUMSTICKS
MIT COLESLAW-SALAT UND OFENKARTOFFEL



RINDER-ERDNUSS-CURRY

MIT KNACKIGEM GEMÜSE, GERÖSTETEN ERDNÜSSEN
UND BASMATI-DUFT-REIS



FISCH AUF'N TISCH

GEBRATENER KABELJAU UNTER EINER KRÄUTERKRUSTE
AUF KONFIERTER PAPRIKA UND KARTOFFELWÜRFELN



1/2 HUMMER

AUF SCHLOTZIGEM SAFRANRISOTTO
MIT SAUBOHNEN UND TOMATENWÜRFELN



KALBSLEBER

„BERLINER ART“

MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, KARAMELLISIERTEN APFELSPALTEN
UND KARTOFFELPÜREE



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND BIRNE-GORGONZOLA



CEVICHE

„ORIGINAL AUS PERU“

KABELJAU IN TIGERMILCH MARINIERT
MIT SÜSSKARTOFFEL



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN

MIT GEBRATENEN GARNELEN



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



TOMATE & PULPO

BUNTER TOMATEN-WILDKRÄUTERSALAT
AN BALSAMICO VINAIGRETTE
MIT GEBRATENEM PULPO



NUDELGERICHTE

PASTA E BASTA

ORIGINAL ITALIENISCHE CARBONARA
MIT GUANCIALE, POSCHIERTEM BIO-EI UND GRANA PADANO



TAGLIATELLE

MIT GEBRATENEM LACHS IN EINER FEINEN SAHNESOSSE
MIT KIRSCHTOMATEN, BABY-SPINAT UND GRANA PADANO



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



ELSÄSSER

„DER KLASSIKER“

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT SPECK UND ZWIEBELN



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



NEW YORK CHEESECAKE MIT BLAUBEEREN



TIRAMISU

„IM WECKGLAS“

MIT ESPRESSO, LÖFFELBISQUIT UND LUFTIGER MASCARPONECREME

