

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

BARBARIE ENTENBRUST

GEBRATENE ENTENBRUST MIT SELLERIE,
GRANATAPFEL, CHICORÉE UND CHILI



IBERICO SCHWEIN

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN AN APFELCHUTNEY
UND GERÄUCHERTEM KARTOFFELSTAMPF



KABELJAU & BLUTWURST

GLASIG GEGARTES KABELJAUFILET MIT BLUTWURST GRATINIERT
AUF RAHMWIRSING UND KARTOFFELN



ZANDER

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET
MIT WEINKRAUT UND SCHUPFNUDELN



OCHSENBÄCKCHEN

ZARTE OCHSENBACKE AN ROTWEINJUS
MIT SCHMORGEMÜSE UND PETERSILIENWURZEL



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



KALBSBRIES

GEBACKEN & GLACIERT
AUF PILZ-FREGOLA SARDA



FOIE GRAS

TERRINE VON DER GÄNSELEBER
MIT EINER PORTWEINREDUKTION, FILOCHIPS UND APFELSALAT



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



KÜRBISSUPPE

MIT KERNÖL UND GERÖSTETEN KERNEN



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



ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE

MIT FELDSALAT & FEIGEN



NUDELGERICHTE

TAGLIATELLE AL TARTUFO

TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND GRANA PADANO



ORECCHIETTE AL SALSICCIA

PASTA IN EINER PIKANTEN SOSSE VON SALSICCIA UND WEISSEN BOHNEN



BURGER

SURF ´N TURF BURGER

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



WESTERN-BEEF-BBQ

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT BBQ-SOSSE, BACON UND SPIEGELEI



FLAMMKUCHEN

BIRNE & BLAUSCHIMMEL

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT BIRNEN, GORGONZOLA UND NÜSSEN



ELSÄSSER

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



TRÜFFEL-PONZU-BUTTER



KÄSE

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

KÄSEAUSSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTEM KÄSE SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



DESSERT

GEMISCHTES SPEISEEIS

DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE



TOFFI FEE

KARAMELLMOUSSE, SCHOKOLADE UND NUSS



BIRNEN-WALNUSSTARTE

MIT LAVENDELHONIG UND NUSSEIS

