

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

**„CORDON BÄRLAUCH“**

MIT SPECK UMWICKELTE HÄHNCHENBRUST  
GEFÜLLT MIT WÜRZIGEM KÄSE UND BÄRLAUCH  
AUF BLUMENKOHL PÜREE



**LAMM KAREE**

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AM KNOCHEN  
MIT BOHNEN, ERBSEN UND LA RATTE KARTOFFELN MIT GREMOLATA



**GEBRATENER THUNFISCH „RARE“**

AUF „ZOODLES“  
ZUCCHININUDELN MIT MANGO, KIRSCHTOMATEN UND ROTEN ZWIEBELN



**WOLFSBARSCH**

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET AUF MEDITERRANEM COUSCOUS  
UND CURRYSCHAUM



**NIERE & CHAMPIGNONS**

IN RAHMSOSSE MIT SPECK  
AUF EINEM KARTOFFELRÖSTI UND WILDKRÄUTERSALAT



**RISOTTO UND GARNELE**

SCHLOTZIGES RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL,  
GRANA PADANO, KIRSCHTOMATEN UND GEBRATENEN GARNELEN



## VORSPEISEN

### **CARPACCIO VOM BLACK ANGUS**

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
UND ACETO DI BALSAMICO



### **DREIERLEI BRUSCHETTA**

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE  
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



### **FORELLENTATAR**

„GERÄUCHERT“

MIT CREME FRAICHE, WILDKRÄUTERSALAT UND FORELLENKAVIAR



### **SPARGELCOCKTAIL**

IM GLAS SERVIERT  
MIT MELONE UND GARNELEN



## SUPPEN

### **GENUESER FISCHTOPF**

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD  
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



### **SPINATSUPPE**

MIT CREME FRAICHE UND FRITTIERTEM TOFU



# 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**



## **FRÜHLINGSSALAT MIT SPARGEL**

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT HIMBEERDRESSING, HIMBEEREN  
UND IN TEMPURA GEBACKENEN SPARGEL



## NUDELGERICHTE

### **PASTA PRIMAVERA**

MIT MORCHELN, ZUCKERSCHOTEN, GARNELEN, KIRSCHTOMATEN UND MASCARPONE



### **PAPPARDELLE UND FILET**

MIT GRÜNEM SPARGEL UND PESTO



## 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

### **VEGETARISCH**

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



### **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



# 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



## MILLE-FEUILLE

BLÄTTERTEIG, MASCARPONECRÈME, ERDBEEREN UND RHABARBER



## „SWEET BOWL“

MILCHREIS, MANGO, BLAUBEEREN, MINZE UND HIMBEERSORBET

