

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

BLANQUETTE DE LA MER

„FRANZÖSISCHES FISHRAGOUT“

SCHOLLE, THUNFISCH, KABELJAU UND VENUSMUSCHELN IM SAFRANSUD
MIT REIS



LAMM KARRÉE

„ROSA GEBRATEN“

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND CREMIGER POLENTA



MAISPOULARDE & STOPFLEBER

SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE MIT STOPFLEBER GEFÜLLT,
CHAMPAGNERVELOUTÉ,
ROSENKOHL UND TOPINAMBUR



PULPO

SCHLOTZIGES RISOTTO
MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, CHILI, SELLERIE
UND GEBRATENEM PULPO



„KABELJAU & BLUTWURST

GLASIG GEGARTES KABELJAUFILLET MIT BLUTWURST GRATINIERT
AN TRÜFFELSAHNE, MIT SPITZKOHL UND KARTOFFELPÜREE



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



JAKOBSMUSCHEL

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT FENCHEL UND ORANGE



AGNOLOTTI

GEFÜLLT MIT RICOTTA UND TRÜFFEL IN PARMESANBUTTER AN TRÜFFELSAHNE



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



SCHWARZWURZELCREMESUPPE

MIT GERAUCHTEM LACHS



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-SAUCE



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 & ZIEGENKÄSE

FELDSALAT AUF ROTE BETE CARPACCIO
MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE



NUDELGERICHTE

„WILDE PASTA“

MIT GEBRATENEM HIRSCHRÜCKEN, CHAMPIGNONS UND ROSENKOHL
IN EINER FEINEN SAHNESAUCE



GNOCCHI

MIT GORGONZOLA, BIRNEN, WALNÜSSEN UND RADICCHIO



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



LACHS & SPINAT

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT RAUHLACHS UND BLATTSPINAT



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



NYK CHEESECAKE

MIT BLAUBEEREN



TARTE AU CHOCOLAT

WARMER SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEEIS UND BEERENSOSSE

