

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

SHORT RIBS

„DER AMERIKANISCHE KLASSIKER“
12/80 GEGARTE QUERRIPPE VOM US-BEEF
LEICHT GERÄUCHERT MIT EINER OFENKARTOFFEL UND COLESLAW



SECRETO VOM IBERICO

„DAS GEHEIME FILET“
IN PORTUGAL AUCH AVANTGARDE STÜCK GENANNT
MIT CHIMICHURRI, GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND SÜSSKARTOFFELPÜREE



**PULPO
STEINBEISSER**

FILET VOM STEINBEISSER
IM SERRANOMANTEL GEBRATEN
MIT GREMOLATA, PAPRIKAGEMÜSE UND GESCHMORTEN KARTOFFELN



ROTBARBE

FILET VON DER ROTBARBE
AUF EINEM ZITRONENRISOTTO
UND SPAGHETTI VON DER ZUCCHINI



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



BLACK TIGER

BLACK TIGER GARNELEN IM KARTOFFELNEST
MIT ORANGENMAYONNAISE UND WILDKRÄUTERSALAT



GRATINIERTER SPARGEL

WEISSER UND GRÜNER SPARGEL GRATINIERT
MIT SCHALOTTEN, VINAIGRETTE UND ONSEN-EI



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



ERBSENCREMESUPPE

MIT GEBRATENER FRANZÖSISCHER MERGUEZ VOM RIND



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



SALATTELLER MIT FISCH

GEMISCHTER SALAT
MIT VERSCHIEDENEN, GEBRATENEN FISCHFILETS



NUDELGERICHTE

PASTA CON SALMONE

LINGUINE IN EINER FEINEN ZITRONENSOSSE
MIT GEBRATENEM LACHS, GRÜNEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN
UND GRANA PADANO



FRUTTI DI MARE

SPAGHETTI IN EINER FRUCHTIGEN TOMATENSOSSE
MIT AUSGEWÄHLTEN MEERESFRÜCHTEN



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, ZWIEBELN UND FRÜHLINGSZWIEBELN



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)

KÄSEAUSSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTEM KÄSE SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



DESSERT

GEMISCHTES SPEISEEIS

DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE



RHABARBER TIRAMISU

„SÜSSE MASCARPONECREME TRIFFT FRUCHTIG SAUREN RHABARBER“
MIT ERDBEEREIS



EIERLIKÖR MALHEUR

WARMER SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEEIS UND EIERLIKÖR

