

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

**FORELLENFILET**

„SMOKED“  
MIT LARDO,  
MAIS UND KARTOFFELPÜREE



**OSSOBUCCO**

„RINDERBEINSCHNITZ“  
ZART GESCHMORT  
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND SAFRANRISOTTO



**IBERICO**

KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN  
MIT BOHNEN, SPECK UND KARTOFFELPÜREE



**KALBSLEBER**

„BERLIN STYLE“  
GESCHMORTE ZWIEBELN, KARTOFFEL UND APFEL



**ROUGET BARBET**

„ROTBARBE“  
AUF SCHLOTZIGEM RISOTTO MIT GRANA PADANO  
UND KRUSTENTIERSCHAUM



## VORSPEISEN

### **CARPACCIO VOM BLACK ANGUS**

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
UND ACETO DI BALSAMICO



### **DREIERLEI BRUSCHETTA**

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE  
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND GORGONZOLA & BIRNE



### **TEPPANYAKI**

„VOM THUNFISCH“  
MIT AVOCADOSALSA, LIMETTE UND PILZEN

19,50 EURO



## SUPPEN

### **GENUESER FISCHTOPF**

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD  
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



### **FRÜHLINGSZWIEBELSUPPE**

CREMIGE SUPPE AUS KOHLRABI UND FRÜHLINGSZWIEBELN  
MIT PARMESANCRACKERN



### **THAI CURRY SUPPE**

„FRUCHTIG & SCHARF“  
MIT BLACK-TIGER-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**



## **SALAT NICOISE**

„FRANZÖSISCHES URLAUBSFEELING AUF DEM TELLER“  
MIT THUNFISCH, EIERN UND BUNTEM GEMÜSE



# NUDELGERICHTE

## **PASTA E BASTA**

SPAGHETTI A LA PUTANESCA  
IN EINER WÜRZIGEN TOMATENSOSSE  
MIT SARDELLEN, OLIVEN UND GRANA PADANO



## **LINGUINE AL VONGOLE**

IN EINER LEICHTEN SAHNE-WEISSWEIN SOSSE  
MIT HERZMUSCHELN, KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO



# BURGER

## **SURF ´N TURF BURGER**

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



## **WESTERN BEEF BURGER**

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



# FLAMMKUCHEN

## **VEGETARISCH**

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



## **ELSÄSSER FLAMMKUCHEN**

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,  
BELEGT SPECK, ZWIEBELN UND EINEM SALATBOUQUET  
ENTENBRUST



# 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

## GELATO

GRIECHISCHER JOGHURT / HONIG / ZITRONE

TIRAMISU

LOTUS BISCOFF / KARAMELL



## „HONEY RUSH“

GRIECHISCHER JOGHURT & HONIG  
MIT BEEREN, HONIGWABEN-HIPPE UND HIMBEERSORBET



## KOKOS SPONGE

SPONGE CAKE VON DER KOKOSNUSS  
MIT LUFTSCHOKOLADE UND PINA COLADA EIS

