

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

**ROASTBEEF & OCHSENBÄCKCHEN**  
„STROGANOFF STYLE“  
MIT GEWÜRZGURKE, ROTER BETE, SENFKAVIAR  
UND GERÄUCHERTEM APFEL-KARTOFFEL-PÜREE



**HEILBUTT**  
„À LA BORDELAISE“  
-SCHALOTTEN/PETERSILIE/KNOCHENMARK-  
MIT ERBSEN, MÖHREN UND BUTTERREIS



**BRUST & PULLED**  
VOM MAISHÄHNCHEN  
MIT MAIS, GEBRATENEN CHAMPIGNONS  
UND KARTOFFELPÜREE



**LENGFISCH**  
GEBRATENES FILET VOM LENGFISCH  
AUF SCHLOTZIGEM RISOTTO,  
MIT KONFIERTEN TOMATEN, SAUBOHNNEN  
UND KRUSTENTIERSCHAUM



## VORSPEISEN

### **CARPACCIO VOM BLACK ANGUS**

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
UND ACETO DI BALSAMICO



### **DREIERLEI BRUSCHETTA**

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE  
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND TOMATE & MOZZARELLA



### **GEBEIZTER LACHS**

AUF GURKEN-MANGO-SALAT  
MIT PASSIONSFREUCHT



## SUPPEN

### **GENUESER FISCHTOPF**

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD  
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



### **THAI CURRY SUPPE**

„FRUCHTIG & SCHARF“

MIT GEBRATENEN 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-SAUCE



### **PUTENSALAT**

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST



### **CESARS SALAD**

VOON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROTONS  
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN



**+ PUTENBRUST**

**+ DREI GEBRATENE TIGER-GARNELEN**



### **NEPTUN**

„DREI STÜCKE FISCH DES TAGES“  
GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEM FISCHFILET



## NUDELGERICHTE

### „100 LAYER“ LASAGNE

-CRISPY-

MIT TRÜFFEL-MAYONNAISE UND WILDKRÄUTERN



### LINGUINE CON GAMBERETTI

„ALFREDO“

LINGUINE MIT GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN,  
GUTER BUTTER, SAHNE 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

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,  
BELEGT MIT SPECK, ZWIEBELN UND WILDKRÄUTERSALAT



# 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



## BAUERN SCHNITZEL

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

### GELATO „SELBSTGEMACHTE EISSORTEN“

VANILLEPUDDING

GRAPEFRUITSORBET

LOTUS BISCOFF / KARAMELL



### SCHOKOLADENVARIATION MOUSSE, TÖRTCHEN UND EIS VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE



### CRÈME BRÛLÉE „DER KLASSEIKER AUS FRANKREICH“ MIT BEEREN

