

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, SAUBOHNEN
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 PASSIONSFRUCHT



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

VON 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 GRANAPADANO



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



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, VEREDELN VOM BEKANNTEN KÄSEAFINEUR
WALDMANN)

KÄSEAUSSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTEN KÄSE SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



DESSERT

GELATO

„SELBSTGEMACHTE EISSORTEN“

VANILLEPUDDING

GRAPEFRUITSORBET

LOTUS BISCOFF / KARAMELL



SCHOKOLADENVARIATION

MOUSSE, TÖRTCHEN UND EIS
VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE



CRÈME BRÛLÉE

„DER KLASSIKER AUS FRANKREICH“
MIT BEEREN

