

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

PIFFERLINGS RISOTTO

SCHLOTZIGES RISOTTO MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN,
KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO



SCALOPPINE AL LIMONE

„KALB“

MIT GNOCCHI UND EINEM BUNTEN TOMATENSALAT



CHICKEN TIKKA MASALA

„KEULE GESCHMORT & BRUST GEBRATEN“

FRUCHTIG SCHARFES CURRY

MIT BASMATIREIS



KABELJAUFILET

„GLASIG GEBRATEN“

MIT GESCHMORTEM FENCHEL, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN
UND GNOCCHI



PICCATA VOM SEETEUFEL

„SEETEUFEL IN EINER EI-PARMESAN HÜLLE“
AUF LINGUINE, ZUCCHINI UND TOMATENSOSSE



VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
UND ACETO DI BALSAMICO



DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND TOMATE & MOZZARELLA



PULPO

„ACHT ARME FÜR EIN HALLELUJA“
MIT CHORIZO, PAPRIKAMARMELADE
UND GEBRATENEN SALATHERZEN



SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



ZUCCHINI CREMSUPPE

MIT GETROCKNETEN TOMATEN, FRITTIERTEN KAPERN
UND 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



POKE BOWL

„DIE SALAT ALTERNATIVE“

SUSHI REIS, WAKAME SALAT, MANGO, GURKE, EDAMAME
UND TERIYAKI SOSSE

MIT GEBRATENEN GARNELEN

MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN



NUDELGERICHTE

CALABRESE

„A LA NONNA MARGHERITA“
CONCHIGLIE IN EINER SOSSE AUS SALSICCIA,
FENCHELSAAT & WEISSEN BOHNEN



FRUTTI DI MARE

LINGUINE IN EINER FEINEN TOMATENSOSSE
MIT MEERESFRÜCHTEN 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



PFIFFERLINGS-FLAMMKUCHEN

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT SPECK, ZWIEBELN UND FRISCHEN PFIFFERLINGEN



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

GELATO

„SELBSTGEMACHTE EISSORTEN“

YOGURETTE

VANILLEPUDDING

LOTUS BISCOFF / KARAMELL



WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT

„IM GLAS SERVIERT“
MIT BLAUBEEREN



TIRAMISU

„DER ITALIENISCHE KLASSIKER“
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

