

## Vorspeisen & Suppen – starters & soups

### Anti Pasti <sup>A, B, G, J, 1, 2</sup>

Verschiedene herzhafte Naschereien: Flusskrebse und Paprikatricolore in pikanter Guacamole, die süditalienische Salami Spianata Calabrese typischerweise mit Chili gewürzt, der italienische Schafmilchkäse Pecorino, gegrillte Zucchini und Pepperoni mit Ananasfrischkäse, fruchtiger Quinoa Mangosalat mit Peppadew, einer südafrikanischen süß pikanten Paprika

als Starter 14,50 als große Portion 26,00

Crayfish and pepper in spicy guacamole, spianata Calabrese, Pecorino cheese, grilled courgette and pepperoni vegetables with pineapple-cream cheese, salad of quinoa and mango fruits with peppadew

### Rindercarpaccio

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, altem Balsamico, Oliven und frisch gehobeltem Parmesan garniert <sup>G</sup> 12,50

Carpaccio (beef) with rocked salad, old balsamic vinegar, olives and shaved Parmesan cheese

### Gebratene Garnelen auf einem lauwarmen Kohlrabi-Vanille-Püree mit Krustentiersud <sup>B, G</sup> 13,90

Fried prawns on mash of kohlrabi and vanilla with stock of crustacean

### Spanische Hühnersuppe mit Safran und heimischem Gemüse <sup>1</sup> 5,50

Chicken soup with saffron and regional vegetables

### Zucchinicremesuppe mit Pesto Rosso garniert, darauf gibt es einen scharfem Rinderspieß <sup>A,</sup>

<sup>G, H, 1</sup> 6,50

Soup of cougette and cream with pesto rosso and spear of spicy beef

## Knackige Salate frisch vom Markt – salads fresh from the market

### Spinatsalat

mit zweierlei Kirschtomaten, knackigen roten Zwiebeln und gerissenem Mozzarella in fruchtig frischer Limettenvinaigrette <sup>G</sup> 10,50

Spinach salad with two kinds of cherry tomatoes, purple onion, ripped mozzarella and vinaigrette with lime

### Bunte Blattsalate der Saison

in einer Vinaigrette von geräucherten Jalapeños mit süß mariniertem pulled Turkey – auf nordamerikanisch Barbecue Art gezupfte Pute <sup>I, J</sup> 12,50

Potpourri of salads with vinaigrette of smoked jalapeños and sweetly marinated pulled turkey



## Klassiker – classic dishes

Saftige Rumpsteakstreifen auf langen, in Trüffelöl geschwenkten Spaghetti mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum <sup>A, E, H, K</sup> 16,00

Grilled stripes of rump steak, spaghetti pasta sautéed in truffle-oil, sundried tomatoes and basil

Scharfe Gyrostasche

eine Pitatasche mit Schweinefleisch, Gemüse und Salat gefüllt, dazu Tzatziki <sup>A, G, J</sup> 13,50

Spicy pork "Greek style" with vegetables, salad, Tzatziki and pita bread

## Vegetarisch – vegetarian

Nussstrudel von Süßkartoffeln und Lauch an sautiertem Pfirsich, Kaiserschotengemüse mit gekühltem Himbeerspuma <sup>A, C, G</sup> 10,50

Nut strudel of sweetpotatoes and leek with sautéed peach, vegetable of peas and cooled raspberry espuma

Vegane Zucchini Cannelloni

mit tomatisierter Kürbis Olivenfüllung, Basilikumöl und Chilli Hummus <sup>A, 2, 3, 6</sup> 11,50

Cannelloni of courgette filled with tomato-pumpkin and olives, served in basil oil with chili hummus

## Hausgemachte Nudeln – homemade Pasta

(auch als Vorspeisenportion erhältlich – Appetizer portion available)

Quadri alle Verdure

Nudel Quadrate mit mediterranem Gemüse und Frischkäse gefüllt in einer Sauce

von Strauchtomaten mit Basilikum <sup>A, G, L, 2, 3</sup> 12,50

Pasta filled with Mediterranean vegetables and cream cheese, served with tomato sauce and basil

Spaghetti mit Sauce Bolognese (reines Rindfleisch) <sup>A, G, 2, 3</sup> 10,50

Spaghetti with sauce Bolognese (pure beef)

Penne mit Tomatensugo und gebackenem Rucola <sup>A, G, L, 2, 3</sup> 8,50

Penne pasta with sugo of tomatoes and baked rucola salad

Orecchiette

in fruchtigem Orangenfond mit gebratener Chorizo und Radicchio <sup>2, 3, A, G, H, L</sup> 12,50

Orecchiette pasta in fruity orange fond with fried chorizo sausages and red endive

Tagliatelle

in leichter Knoblauchsahnesauce mit gebratenen Riesengarnelen <sup>A, B, G, L</sup> 16,50

Tagliatelle in lightly garlic cream sauce with fried king prawns



### Highlight – our special

Irischer Dry-Aged Burger Sous Vide gegart ca. 200g: Gegrilltes Dry Aged Rinderhacksteak im Sesambrotchen, belegt mit Eisbergsalat, Cole Slaw, BBQ Sauce und Zwiebel Bacon Relish mit Brie gratiniert, dazu Süßkartoffel Pommes frites A, C, G, 2, 3 21,50

Grilled beef patty in sesame bun with iceberg lettuce, cole slaw, bbq sauce and onion bacon sauce, Gratiné with Brie cheese, served with sweet potato fries

### Saftiges vom Grill – steaks

Mittelmeer Wolfsbarsch im Ganzen gebraten (ohne Kopf und Gräten) 27,00  
Mediterranean sea bass – fried as a whole (without head and fish bones)

Das schneeweiße, zarte Fleisch des, auch Loup de mer genannten, Edelfischs schmeckt einfach köstlich und gehört zum Feinsten, was sich aus dem Meer fischen lässt. Nicht zuletzt schätzen seine Fans, dass der Wolfsbarsch bei uns keine Gräten hat.

Yellow Fine Thunfischsteak ca. 200 g 31,50  
Yellow fine tuna steak

Der Gelbflossen-Thunfisch ist im Atlantik, Pazifik und im Indischen Ozean beheimatet. Auf seinem Speiseplan stehen andere Fische, aber auch Krebstiere und Kalmare. Er hat festes, saftiges, leicht nussiges Fleisch.

Poulardenbrustfilet Label Rouge ca. 250 g 22,50  
Poultry steak

Die Label Rouge Schwarzfederhühner wachsen mindestens 81 Tage lang. Sie werden erst nach dem Einsetzen der Geschlechtsreife geschlachtet. So leben sie im Schnitt also mehr als doppelt so lange, wie zum Beispiel ihre Artgenossen aus konventioneller Haltung. Die ersten vier Lebenswochen verbringen sie im Stall, danach sind sie stark genug für die Freiland-Gruppenhaltung auf großen Wiesen- und lichten Waldflächen mit nahezu ungehindertem Auslauf.

Tomahawksteak mit Schwarte vom Schwäbisch Hallischen Schwein ca. 250 g 23,50  
Tomahawksteak of pork

Die Rasse der Schwäbisch Hallischen Schweine bringt robuste und stressresistente Tiere hervor. Die artgerechte Tierhaltung und Fütterung ergibt vorzügliches Fleisch mit typischem Aroma und kräftigem Geschmack. Feinschmecker rühmen das zarte und saftige Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem unvergleichlich guten Geschmack.

Neuseeländische Lammkotelettes ca. 220 g 24,00  
New Zealand lamb chops

Neuseeland zählt mehr Schafe als Menschen. Durch das gemäßigte Klima können die Schafe ganzjährig draußen gehalten werden und ernähren sich dabei hauptsächlich von Gräsern und Sträuchern

Deutsches Filetsteak ca. 200 g 29,00  
Beef tenderloin

Die Rinderherden laufen ganzjährig auf ungedüngten Weiden und werden nur im Winter mit Heu zugefüttert. Ihr Fleisch ist natürlich gewachsen. Bewegung und Temperaturschwankungen verhindern jegliches überschüssige Fett. Als Ergebnis der rassebedingten extensiven Haltung auf Grünland ohne jegliche Verwendung von Futterkonzentraten oder synthetischen Wachstumsförderern zeichnet sich dieses Hochlandfleisch durch eine sehr feine Faser und einen außerordentlichen Geschmack aus.

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g 25,50 / ca. 400 g 39,50  
Rump steak

Das Rumpsteak hat seinen Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa. In dieser natürlichen Umgebung mit klarem Wasser, reiner Luft und saftigem Gras wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf. Diese Bedingungen sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack. Die Black Angus Rinderrasse liefert feines zartes und geschmackvolles Fleisch in gleichbleibender Qualität.



## Sous-vide gegarte Steaks

Sous-vide bezeichnet eine Garmethode. Das Fleisch wird zuerst in einem Kunststoffbeutel bei einer Temperatur von 54 °C im Wasserbad gegart und später zur Vollendung gegrillt. Der Vorteil des Vakuumgarens liegt darin, dass durch das Vakuumieren keine Aromen und Geschmacksstoffe austreten können. Das Ergebnis ist ein geschmackvolles, rosa gebratenes Steak.

### Australisches Spidersteak ca. 200 g 21,00

Australian spider steak

Das Kachelfleisch sitzt beim Rind unter dem Lendenknochen und ist daher kompliziert auszulösen. Dieser Steak Cut ist schön marmoriert und von 3 dünnen Sehnen durchzogen, welche so aussehen wie der Flügel einer Fledermaus. Daher auch der Name Fledermaus Steak. Es ist kurzfasrig und besonders saftig. Seit mehr als 40 Jahren liefert Australien hochwertiges Beef an anspruchsvolle Esser auf der ganzen Welt. Seine Konsistenz, Zartheit, Geschmacksintensität und Saftigkeit sind herausragend.

### Iberico Flanksteak ca. 200g 18,50

Flanksteak of Iberico

Beste spanische Rasse von der Vacum Finca aus dem Norden Spaniens. Es werden 10 Jahre und ältere Tiere, die ausschließlich aus der Mutterkuhhaltung stammen, ca. 10 Monate vor der Schlachtung auf der Weide zusätzlich mit Getreide gefüttert. So entsteht die gewünschte Marmorierung und das typisch kräftige und einzigartige Fleischaroma.

## Beilagen zur Wahl – side orders

Zwei Beilagen inklusive – jede weitere Beilage 3,00

Including two side orders – additional side order

Krautsalat<sup>C, G, I, J, 2</sup>

Cole Slaw

Pommes frites

French fries

Blattsalate mit Joghurtdressing

Green salad with yoghurt dressing

Süßkartoffel Pommes frites

Sweet potato fries

Tomaten-Zwiebelsalat mit Blattpetersilie<sup>1</sup>

Tomato onion salad with parsley

Würzige Kartoffelspalten

Spicy potato wedges

Mediterranes Gemüse

Mediterranean vegetables

Rosmarinkartoffeln

Potatoes with rosemary

Dreierlei von der sautierten Möhre

Three kinds of carrots

Kräuterreis

Rice with herbs

Gegrillte Champignons

Grilled mushrooms

Cremige Chillipolenta<sup>A, G</sup>

Creamy polenta with chili

Zwiebelringe<sup>A</sup>

Onion rings

Champignonrahmsauce<sup>A, G, L</sup>

Mushroom sauce with cream

Gegrillter Butter Maiskolben

Grilled corn cob with butter

Pfefferjus<sup>A, I, L</sup>

Pepper sauce

Speck-Zwiebel-Relish<sup>2, 3</sup>

Bacon onion relish

Pommery Senfsauce<sup>A, G, J, L, 2</sup>

Mustard sauce

Zu allen Steakgerichten servieren wir eine mediterrane Grilltomate und Kräuterbutter<sup>A, C, G</sup>

We serve a grilled mediterranean tomato and herbed butter along with all steak orders



## Dessert – dessert

### Süßes aus der Pâtisserie

Joghurt-Limetten-Parfait an Pfeffer Pfirsichkompott, italienischer Babá mit Himbeerespuma und Panforte an frischen Früchten und weißer Schokoladensauce <sup>A, C, G, H</sup> 9,50

Yoghurt and lime parfait with pepper-peach compote, Italian Babá (cupcake with rum) with raspberry espuma, Panforte (Italian fruit cake with spices) with fresh fruits and white chocolate sauce

### Süßer Burger

Schokoladen Parfait mit Vanille und Erdbeersauce im Brioche an Süßkartoffel Pommes frites mit Zimt und Zucker <sup>A, C, G</sup> 10,00

Chocolate parfait with vanilla and strawberry sauce in brioche, sweet potatoes fries with sugar and cinnamon

### Coffee & Cake

ein „Biss“chen Dessert und einen Espresso oder Kaffee <sup>A, C, G</sup> 4,50

Small dessert and an espresso or coffee

Käseauswahl mit Landbrot und Butter dazu Feigensenf <sup>G, H, I</sup> 9,50

Selection of cheese with bread and butter, fig mustard

## Grappa – grappa

Die Familie Mazadro gründete ihre Destillerie im Jahre 1949 im Keller ihres Bauernhofes. Dies war der Anfang einer kleinen Erfolgsgeschichte, die durch einen liebevollen Umgang mit den Produkten und einer Passion für die Herstellung geprägt wurde. Die Familie Mazadro hatte immer auf Reben gesetzt, die in der Heimat wuchsen; in direkter Nähe zur Brennerei. Der typischen Weinrebe von Trentino wird durch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Alpen und die Natur ihre Einzigartigkeit verliehen.

Grappa Müller Thurgau 41% (2cl) 4,40

Dieser Grappa wird aus der Destillation feiner weißer Trauben der Müller-Thurgau-Rebe gewonnen. Herrlich weicher, eleganter Geschmack.

Grappa Mazadro 43° 43% (2cl) 4,90

Mazadro 43° wird aus einem Trester-„Cuveé“ gebrannt, der aus autochtonen Rebsorten besteht. Davon 80% der Sorten Teroldego, Marzemino und Merlot und 20% Chardonnay, Müller Thurgau und Muskat-Reben.

Grappa Le Diciotto Lune 41% (2cl) 5,90

Der Grappa wird über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern ausgebaut, die in der Stille dunkler, gedämpfter Räume lagern.

### Legende zu den Zusatzstoffen

#### Key additives

- |    |  |
|----|--|
| 1  | mit Farbstoff/dyestuff                             |
| 2  | mit Konservierungsstoff/preservative               |
| 3  | mit Antioxidationsmittel/antioxidant               |
| 4  | mit Geschmacksverstärker/flavor enhancer           |
| 5  | geschwefelt/sulfurated                             |
| 6  | geschwärzt/blackened                               |
| 7  | gewachst/waxed                                     |
| 8  | mit Phosphat/phosphate                             |
| 9  | mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle |
| 10 | mit Coffein/caffeine                               |
| 11 | mit Chinin/quinine                                 |

### Legende zu den allergenen Auslöserstoffen

#### Key allergens

- |   |   |
|---|---|
| A | Glutenhaltiges Getreide/Gluten-cereals                  |
| B | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/crustaceans |
| C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/eggs              |
| D | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/fish            |
| E | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/peanuts       |
| F | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/soya        |
| G | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/milk             |
| H | Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/nuts    |
| I | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/celery        |
| J | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/mustard           |
| K | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/sesame      |
| L | Schwefeldioxid und Sulfite/sulphur dioxide sulfites     |
| M | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/lupin          |
| N | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/molluscs    |

