

Anti Pasti ^{A, B, G, J, 1, 2}

Flusskrebse und Paprikatricolore in pikanter Guacamole, Spianata Calabrese, Peccorino, gegrillte Zucchini und Pepperoni mit Ananasfrischkäse, Quinoa Mangosalat mit Peppadew	14,50
Crayfish and pepper in spicy guacamole, spianata Calabrese, Peccorino cheese, grilled courgette and pepperoni vegetables with pineapple-cream cheese, salad of quinoa and mango fruits with peppadew	
für zwei Personen for two persons	26,00

Vorspeisen – starters

Rindercarpaccio mit Rucola, altem Balsamico Oliven und gehobeltem Parmesan ^G	12,50
Carpaccio (beef) with rocked salad, old balsamic vinegar, olives and shaved Parmesan cheese	
Gebratene Garnelen auf Kohlrabi-Vanille-Püree mit Krustentiersud ^{B, G}	13,90
Fried prawns on mash of kohlrabi and vanilla with stock of crustacean	

Suppen – soups

Spanische Hühnersuppe mit Safran und heimischem Gemüse ^I	5,50
Chicken soup with saffron and regional vegetables	
Zucchinicremesuppe ^{A, G, H, 1}	
mit Pesto Rosso und scharfem Rinderspieß	6,50
Soup of courgette and cream with pesto rosso and spear of spicy beef	

Knackige Salate frisch vom Markt – salads fresh from the market

Spinatsalat ^G mit zweierlei Kirschtomaten, roten Zwiebeln und gerissenem Mozzarella in Limettenvinaigrette	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 ^{I, J}	12,50
Potpourri of salads with vinaigrette of smoked jalapeños and sweetly marinated pulled turkey	



Vegetarisch – vegetarian

Nussstrudel von Süßkartoffeln und Lauch an sautiertem Pfirsich,
Kaiserschotengemüse mit gekühltem Himbeerespuma ^{A, C, G} 10,50
Nut strudel of sweetpotatoes and leek with sautéed peach, vegetable of peas and cooled raspberry espuma

Zucchini Cannelloni **(Vegan)**
mit tomatisierter Kürbis Olivenfüllung, Basilikumöl und Chilli Hummus ^{A, 2, 3, 6} 11,50
Cannelloni of courgette filled with tomato-pumpkin and olives, served in basil oil with chilli hummus

Hausgemachte Nudeln – homemade Pasta

(auch als Vorspeisenportion erhältlich – Appetizer portion available)

Penne mit Tomatensugo und gebackenem Rucola ^{A, G, L, 2, 3} 8,50
Penne pasta with sugo of tomatoes and baked rucola salad

Spaghetti mit Sauce Bolognese (reines Rindfleisch) ^{A, G, 2, 3} 10,50
Spaghetti with sauce Bolognese (pure beef)

Orecchiette
in fruchtigem Orangenfond mit gebratener Chorizo und Radicchio ^{2, 3, A, G, H, L} 12,50
Orecchiette pasta in fruity orange fond with fried chorizo sausages and red endive

Quadri alle Verdure
Nudel Quadrate mit mediterranem Gemüse und Frischkäse
gefüllt in einer Sauce von Strauchtomaten mit Basilikum ^{A, G, L, 2, 3} 12,50
Pasta filled with Mediterranean vegetables and cream cheese, served with tomato sauce and basil

Tagliatelle
in leichter Knoblauchsahnesauce mit gebratenen Riesengarnelen ^{A, B, G, L} 16,50
Tagliatelle in lightly garlic cream sauce with fried king prawns

Klassiker – classic dishes

Scharfe Gyrostasche ^{A, G, J}
Schweinefleisch, Gemüse, Salat und Tzatziki in einer Pitatasche 13,50
Spicy pork "Greek style" with vegetables, salad, Tzatziki and pita bread

Saftige Rumpsteakstreifen auf langen Spaghetti
in Trüffelöl geschwenkt, mit getrockneten Tomaten
und frischem Basilikum ^{A, E, H, K} 16,00
Grilled stripes of rump steak, spaghetti pasta sautéed in truffle-oil,
sundried tomatoes and basil



Highlight – our special

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

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
Rump steak	ca. 400 g	39,50

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.

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.

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.



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^{C, G, I, J, 2}
Cole Slaw

Tomaten-Zwiebelsalat mit Blattpetersilie¹
Tomato onion salad with parsey

Blattsalate mit Joghurtdressing
Green salad with yoghurt dressing

Gegrillter Butter Maiskolben
Grilled corncob with butter

Mediterranes Gemüse
Mediterranean vegetables

Gegrillte Champignons
Grilled mushrooms

Dreierlei von der sautierten Möhre
Three kinds of carrots

Zwiebelringe^A
Onion rings

Pommes frites
French fries

Würzige Kartoffelspalten
Spicy potato wedges

Kräuterreis
Rice with herbs

Cremige Chillipolenta^{A, G}
Creamy polenta with chili

Süßkartoffel Pommes frites
Sweet potato fries

Rosmarinkartoffeln
Potatoes with rosemary

Pfefferjus^{A, I, L}
Pepper sauce

Champignonrahmsauce^{A, G, L}
Mushroom sauce with cream

Speck-Zwiebel-Relish^{2, 3}
Bacon onion relish

Pommery Senfsauce^{A, G, J, L, 2}
Mustard sauce

Zu allen Steakgerichten servieren wir eine mediterrane Grilltomate und Kräuterbutter^{A, C, G}
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 Himbeerspuma und Panforte an frischen Früchten und weißer

Schokoladensauce ^{A, C, G, H} 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

Käseauswahl mit Landbrot und Butter dazu Feigensenf ^{G, H, 1} 9,50

Selection of cheese with bread and butter, fig mustard

Süßer Burger

Schokoladen Parfait mit Vanille und Erdbeersauce im Brioche an Süßkartoffel Pommes frites mit Zimt und Zucker ^{A, C, G}

Chocolate parfait with vanilla and strawberry sauce in brioche, sweet potatoes fries with sugar and cinnamon 10,00

Coffee & Cake

ein „Biss“chen Dessert und einen Espresso oder Kaffee ^{A, C, G} 4,50

Small dessert and an espresso or coffee

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

Marzadro 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

