



## VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Antipasti <sup>A1, D, G</sup>

Spanischer Landschinken mit Chili, Coppa di Parma, Pfeffersalami, Manchego, gegrillte Balsamicozwiebeln, geräuchertes Lachsforellenfilet, Feigensenf <sup>A1, D, G</sup>  
als Starter 14,00 / als große Portion 26,00

Spanish ham with chili, Coppa di Parma, fennel-pepper salami, Manchego cheese, grilled balsamic onions, smoked rainbow trout fillet, fig mustard

Rindercarpaccio

mit Rucola, altem Balsamico, Oliven und gehobeltem Parmesan <sup>G</sup> 13,50  
Carpaccio (beef) with rocked salad, old balsamic vinegar, olives and shaved Parmesan cheese

Gebackener Fetakäse

auf Rucolasalat mit Tomaten-Zwiebelrelish und Crema di Balsamico <sup>A1, C, G</sup>  
12,00

Baked feta cheese with tomato – onion – sauce and crema di balsamico (cream of balsamic vinegar)

Klare Tomatenessenz

mit Gemüsebrunoise, Basilikum und Ringen von schwarzen Oliven <sup>1</sup> 5,50

Clear tomato soup with vegetables, basil and black olives

Samtsuppe

von gelben Möhren mit Chili-Schinken chips und Kartoffelstroh <sup>G</sup> 6,00

Creamsoup of yellow carrots with chili-bacon-crisps and potato straws

## KNACKIGE SALATE FRISCH VOM MARKT – SALADS FRESH FROM THE MARKET

Romanasalat

mit gegrilltem und mariniertem Gemüse, süß mariniertem pulled Pork (auf nordamerikanische barbecue Art gewürztes und gezupftes Schweinefleisch) und rauchiger Cocktailsauce <sup>C, G</sup> 14,00

Cos lettuce with grilled and marinated vegetables, sweetly marinated pulled pork and smoked cocktail sauce

Bunte Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Senfvinaigrette 14,80

Mixed green salad and raw vegetable salad with roasted chicken breast and mustard vinaigrette

## HAUSGEMACHTE NUDELN – HOMEMADE PASTA

(auch als Vorspeisenportion erhältlich – Appetizer portion available)

Penne

mit pikantem Tomatensugo, gebackenem Rucola und gehobeltem Grana Padano <sup>A1, C, G, L, 3</sup> 8,50

Penne pasta with tomato sauce, baked rocked salad and shaped grana Padano cheese



### Linguine

Grüne Bandnudeln mit Safranschaum, Rauchlachsstreifen, Radieschen und Schnittlauch<sup>A1, C, D, G</sup> 13,00

Green tagliatelle pasta with saffron sauce, slices of smoked salmon, radishes and chives

### Tagliatelle

in Bärlauchsauce mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet und Kirschtomaten<sup>A1, C, G</sup> 16,50

Tagliatelle pasta in wild garlic sauce with slices of roasted pork tenderloin and cherry tomatoes

### Spaghetti

mit hausgemachter Sauce Bolognese (reines Rindfleisch) und gehobeltem Grana Padano<sup>A, C, G, 3</sup> 12,50

Spaghetti pasta with homemade sauce bolognese (pure beef) and shaved Grana Padano cheese

### Raviolini

mit Steinpilzfüllung in Nussbutter geschwenkt mit Lauchstreifen und gehobeltem Grana Padano<sup>A1, C, G</sup> 14,00

Pasta filled with porcini mushrooms, served in brown butter with leek and Grana Padano cheese

## KLASSIKER – CLASSIC DISHES

### Saftige Rumpsteakstreifen

auf langen, in Trüffelöl geschwenkten, Spaghetti mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum<sup>A1, C</sup> 17,50

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

### Scharfe Gyrospfanne

Pikante Schweinefleischstreifen mit Paprika und Zwiebeln gebraten in der Pfanne serviert mit Pommes Frites und Tzatziki<sup>A1, C, G, J</sup> 16,00

Spicy pork "Greek style" with sweet pepper and onions served with French fries and Tzatziki sauce

## VEGETARISCH – VEGETARIAN

### Vegetarisches Perlgraupenrisotto

mit Shi Take Pilzen, sonnengetrockneten Tomaten und Pesto Genovese<sup>A1, G, H4</sup> 10,50

Veggie dish: risotto of pearl barley with mushrooms, sundried tomatoes and green pesto Genovese

### Vegane Batate

Süßkartoffel mit mediterranem Gemüse in Tomaten- Koriandersauce dazu kleine Falafelbällchen (pürierte Bohnen und Kichererbsen) 13,00

Vegan dish: Sweet potato with Mediterranean vegetables in tomato – coriander sauce and deep fried small falafel balls (mashed beans and chickpeas)



## FISCH – FISH

### Thunfisch

gegrilltes Thunfischsteak auf warmem Quinoa Mangosalat mit Austernpilzen und pikanter Avocadosauce <sup>D, G</sup> 34,00

Grilled Tuna steak with warm salad of quinoa and mango, mushrooms and spicy avocado sauce

### Dorade Royal

gebratene Doradenfilets auf Rucola-Oliven-Salat mit Parmesan, geschmolzenen Kirschtomaten und Pfannenkartoffeln <sup>G, 6</sup> 26,00

Roasted gilthead with salad of rocket and olives with parmesan cheese, cherry tomatoes and sautéed potatoes

## SAFTIGES VOM GRILL – STEAKS

### Argentinisches Rumpsteak

ca. 200 g 26,50 / ca. 400 g 41,50

Rump steak

Die Black Angus Rinderrasse liefert feines zartes und geschmackvolles Fleisch in gleichbleibender Qualität. Die Rasse hat ihren 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 des Fleisches.

The beefs live in Argentinian prairie. There are pure water, clear air and lush meadows. This is why the meat tastes exceptionally nice. Angus cattle have tasty and lean meat of good and steady quality.

### Deutsches Filetsteak

ca. 200 g 31,00

Beef tenderloin

Die Rinderherden laufen ganzjährig auf ungedüngten Weiden und werden nur im Winter mit Heu zugefüttert. Ihr Fleisch ist natürlich gewachsen. Bewegung und Temperatur-schwankungen 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.

All year round the herds of cattle live on meadow lands. Only during cold winter they will be hay foddered. Their meat grows naturally.

Movement and different temperatures prevent too much fat. This meat from the highlands has delicate fibers and an excellent flavor.

### Irische Lammnackenkoteletts ca. 220 g 23,00

Irish lamb chops

Dank des milden irischen Klimas können sich die Tiere fast 300 Tage ausschließlich von Gräsern und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Weidesaison Europas. Das irische Lammfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkel – burgunderrote Farbe aus. Die salzhaltige Luft des Atlantikgebietes trägt dazu bei, dass das irische Fleisch einen aromatischen und vorgewürzten Geschmack erhält.

Thanks to the Irish mild climate the lambs feed exclusively grasses and herbs almost a year (300 days). So Ireland has the longest pasture period throughout Europe. The dark red lamb meat is slightly veined with fat. The salty air in the Atlantic region gives the meat a specific aroma.



## SOUS-VIDE GEGARTE STEAKS

Sous-vidé bezeichnet eine Garmethode. Das Fleisch wird zuerst in einem Kunststoffbeutel im Wasserbad gegart und erst zur Vollendung gegrillt. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass durch das Vakuumieren keine Aromen und Geschmacksstoffe austreten können. Das Ergebnis ist ein geschmackvolles rosa gebratenes Steak.

Sous-vidé cooked steaks

All these steaks will be sous-vidé cooked. Sous-vidé is a method of cooking meat very slowly in a plastic bag in a water bath. After that the meat will be grilled. So you get the best result: an aromatic and luscious meat.

### Kikok Hähnchenbrust Suprême ca. 260 g 22,50

Kikok chicken breast

Kikok Hühner haben gegenüber konventioneller Erzeugung rund ein Viertel mehr Zeit, zum Erreichen des Schlachtgewichtes heranzuwachsen. Gefüttert werden die Tiere auf rein pflanzlicher Basis mit Weizen und 50 Prozent Mais, dadurch entwickelt sich deutlich mehr Aroma und eine bessere Fleischqualität. Kikok, ein Hähnchen so saftig und lecker wie zu Omas Zeiten!

Kikiok chickens grow up extremely slowly than conventional animals. They are fed exclusively with wheat and 50 % corn. The result is an outstanding quality and excellent taste of meat. The Kikok chicken is luscious and tastes as well as ancient times.

### Deutsche Schweinelende ca. 200 g 24,50

pork tenderloin

Das Filet liegt direkt am Kotelettstrang und gilt als das wertvollste Teilstück. Das Fleisch ist besonders zart, feinfaserig und mager, da dieser Teil der Rückenmuskulatur nur wenig beansprucht wird.

The filled of pork is highest level of quality. It is very delicate and lean meat.

### Teres Major Steak 200g 22,00

Das Steak wird aus dem hinteren Teil der Schulter geschnitten. Es hat einen festen Biss und ist sehr aromatisch. Geschmacklich erinnert das Fleisch an ein Flanksteak, ist aber kurzfasriger. Andere Namen für diesen Schnitt sind auch Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet.

The steak cut is beefs shoulder. It has an aromatic taste like a flank steak. Another name for this cut is "Petite Tender".

### Deutsches Kalb T-Bonesteak ca.320g 36,00

Dry aged – 21 Tage am Knochen gereift

German calf T-Bone steak - dry aged

Die Tiere werden ca. 10 Monate vor der Schlachtung auf der Weide zusätzlich mit Getreide gefüttert. So entstehen die gewünschte Marmorierung und das typisch kräftige Fleischaroma. Das Fleisch wird in Reiferäumen mit speziellen klimatischen Bedingungen abgehangen. Durch diesen Reifeprozess entsteht eine Saftigkeit, Zartheit und eine Geschmacksintensität, die ihres Gleichen sucht.

The animals are fed with grain 10 month before slaughter. So the taste of meat is powerful and has a typical aroma. The meat hanging time is a minimum of 21 days in specific chambers. This ensures that the steak meat is especially tender and retains its full-bodied taste and juiciness.



Zu allen Steakgerichten  
servieren wir eine mediterrane Grilltomate und Kräuterbutter <sup>A, C, G</sup>  
sowie zwei Beilagen zur Wahl ...

We serve a grilled Mediterranean tomato, herbed butter  
and two side orders along with all steak orders ...

### BEILAGEN ZUR WAHL – SIDE ORDERS ...

Zwei Beilagen inklusive – jede weitere Beilage 3,00  
Including two side orders – additional side order 3,00

Cole Slow <sup>C, G, I, J, 2</sup>

Blattsalate mit Senfdressing <sup>G</sup>  
Green salad with mustard vinaigrette <sup>G</sup>

Tomaten-Zwiebelsalat mit Blatt Petersilie  
Tomato onion salad with parsey

Mediterranes Gemüse  
Mediterranean vegetables

Sautierte Gemüestifte  
Sautéed slices of vegetables

### 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 <sup>A, C, G, 2, 3</sup> 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

Würzige Kartoffelspalten  
Spicy potato wedges

Rosmarinkartoffeln  
Potatoes with rosemary

Pommes frites  
French fries

Tzaziki <sup>G</sup>

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



## DESSERT & KÄSE – DESSERT & CHEESE

### Vanilleparfait

mit Erdbeer-Pfefferkompott und Schokolade <sup>C, G, L</sup> 9,50

Vanilla parfait with stewed strawberries and pepper with chocolate

### Süßes aus der Pâtisserie

Minzmousse auf Grapefruitchips, Himbeerbrownie, Vanilleparfait

mit Erdbeer-Pfefferkompott, Maracujasorbet und Limonenschaum <sup>A1, C, G, H2, L</sup> 10,50

Mint mousse on grapefruit crisps, raspberry brownie, vanilla parfait with stewed strawberries and pepper, maracuya sorbet and lime sauce

### Coffee & Cake

ein „Biss“chen Dessert und einen Espresso oder Kaffee <sup>A, C, G</sup> 5,50

Small dessert and an espresso or coffee

### Käseauswahl

mit Landbrot und Butter dazu Feigensenf <sup>G, H, 1</sup> 9,50

Selection of cheese with bread and butter, fig mustard

## FLÜSSIG & SÜSS – DESSERTALTERNATIVEN

### Piña Colada

Heller Rum, dunkler Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne <sup>1,2,3, G</sup> 8,50

### Choco Colada

Heller Rum, dunkler Rum, Kokossirup, Cacao brown, Ananassaft, Milch, Sahne, Schokoladenpulver <sup>1,2,3, G</sup> 8,50

### Virgin Piña Colada (alkoholfrei)

Ananassaft, Kokossirup, Sahne <sup>1,2,3, G</sup> 6,50

### Virgin Strawberry Colada (alkoholfrei)

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup <sup>1,2,3, G</sup> 6,50

Weitere Cocktails, Spirituosen und Kaffeespezialitäten  
finden Sie in unserer Getränkekarte.



## LEGENDE ZU DEN ZUSATZSTOFFEN KEY ADDITIVES

- 1 mit Farbstoff/dyestuff
- 2 mit Konservierungsstoff/preservative
- 3 mit Antioxidationsmittel/antioxidant
- 4 mit Geschmacksverstärker/flavor enhancer Erzeugnisse/crustaceans
- 5 geschwefelt/sulfurated
- 6 geschwärzt/blackened
- 7 gewachst/waxed
- 8 mit Phosphat/phosphate
- 9 Süßungsmittel mit Phenylalanin/sweetener with phenylalanin
- 10 mit Coffein/caffeine
- 11 mit Chinin/quinine

## LEGENDE ZU DEN ALLERGENEN KEY ALLERGENS

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)/Gluten-cereals (wheat)
- A2 Glutenhaltiges Getreide (Roggen)/Gluten-cereals (rye)
- A3 Glutenhaltiges Getreide (Gerste)/Gluten-cereals (barley)
- B Krebstiere und daraus gewonnene
- 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/mollus