



## 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, 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 rocket salad, old balsamic vinegar, olives and shaved Parmesan cheese

Samtsuppe

von gelben Möhren mit Schinchenchips und Kartoffelstroh <sup>G</sup> 6,00  
Cream soup of yellow carrots with gammon crisps and potato straws

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

Bunte Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Senfvinaigrette <sup>J</sup> 14,80  
Mixed green salad and raw vegetable salad with roasted chicken breast and mustard vinaigrette

Cesar Salat

Knackiger Römerslat mit original Caesar Dressing, gerösteten Crôutons, Frühlingszwiebeln und Parmesankäse <sup>1, 8, A, C, D, G</sup> 9,50  
Serviert mit gegrillter Hähnchenbrust 13,50  
Serviert mit Scampi vom Grill 15,50  
crisps of chili gammon

## HAUSGEMACHTE NUDELN – HOMEMADE PASTA

(auch als Vorspeisenportion erhältlich – Appetizer portion available)

Tagliatelle

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

Tagliatelle pasta with tomato sauce, baked rocket salad and shaped grana Padano cheese

Linguine

Feine Bandnudeln mit Garnelen und Strauchtomaten in feiner Knoblauch Sahnesauce <sup>A1, B, C, G, L</sup> 16,00

Tagliatelle pasta with prawns and vine-ripened tomatoes in garlic cream sauce

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



## HAUPTGERICHTE – MAIN DISHES

### Vegane Batate

Süßkartoffel mit mediterranem Gemüse in Tomaten- Koriandersauce  
dazu kleine Falafelbällchen (pürierte Bohnen und Kichererbsen) <sup>A1</sup> 13,00  
Vegan dish: Sweet potato with Mediterranean vegetables in tomato – coriander  
sauce and deep fried small falafel balls (mashed beans and chickpeas)

### Doradenfilet Royal

mit Holunderblütenschaum an gebratenem Orangen-Fenchel-Gemüse  
mit Radieschen und getrüffeltem Kartoffelmousse <sup>A1, C, D, G, L</sup> 26,00  
Gilthead with elderflower sauce, oranges-fennel-vegetables with radishes and  
truffled mashed potatoes

### Rosa gebratene Entenbrust

an Portweinjus mit Bimi-Sesam-Gemüse, Kumquat-Ragoût  
und sautierten Rosmarinkartoffeln <sup>A1, G, I, L</sup> 27,50  
Roasted duck breast with port wine sauce, bimi broccolini, marumi kumquat jelly  
and sautéed potatoes with rosemary

## 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

### 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



## 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.

### 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 slower 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.

### 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 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.

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.



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

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

Mediterranes Gemüse <sup>L</sup>  
Mediterranean vegetables

Würzige Kartoffelspalten  
Spicy potato wedges

Pommes frites  
French fries

## SNACKS

Courtyard Burger  
mit gegrilltem Rinderhacksteak im Sesambrötchen, belegt mit  
Eisbergsalat, Tomate, Chesterkäse, Bacon, Zwiebeln und Essigurke,  
dazu Pommes frites <sup>A1, C, G, K</sup> 15,00  
100% minced beef, sesame roll with iceberg lettuce, tomatoes, Chester cheese,  
bacon, onions, pickled cucumber and French fries

Pizza  
Belegt nach Ihren Wünschen  
Grundpizza mit Tomatensauce und Käse <sup>1</sup> 6,50  
Pizza served to your order  
Basic pizza with tomato sauce and cheese

Kreieren Sie Ihre eigene Pizza mit folgenden Belägen:

Je weiterer Belag 1,50

Käse <sup>1</sup>, Tomaten, Zwiebeln, Schinken <sup>2, 3</sup>, Ananas, Knoblauch,  
Paprika, Schafskäse, Champignons, Salami <sup>2, 3</sup>

Create your own pizza with following toppings

Single topping 1,50

cheese, Tomatoes, onions, ham <sup>2, 3</sup>, pineapples, garlic, sweet pepper,  
sheep's milk cheese, mushrooms, salami <sup>2, 3</sup>

je Belag 4,50

Hühnerbrust, Thunfisch

Single topping 4,50

chicken breast, tuna



## DESSERT – DESSERT

Crème Brûlée <sup>1, C, G, L</sup> 7,00

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

## 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