



VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Antipasti ^{A, G}

Verschiedene herzhaftere Naschereien: Manzo Affumicato – gekocht und geräuchertes Rindfleisch, marinierte Knoblauchgarnelen, Robiola – piemontesischer Weichkäse, Pulled Turkey Pitatasche, gegrillte Paprikaspalten und Salat aus gelben Linsen

als Starter 14,50 / als große Portion 26,00

Various different starters: Manzo Affumicato – cooked and smoked beef, marinated garlic prawns, Robiola-softcheese from Piedmont, pulled turkey pita bread, grilled sweet pepper and a salad of yellow lentils

Rindercarpaccio

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, altem Balsamico, Oliven und frisch gehobeltem Parmesan ^G garniert 12,50

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

Tranchen von der rosa gebratenen Flugentenbrust (kalt) mit Raucharomen an einem Turm aus gelbem Apfel, Linsen und Ingwer mit Feldsalat in Himbeer Minzdressing ¹ 13,90

Tranches of medium roasted duck (cold) smoke flavoured with a tower of yellow apple, lentils and ginger served with lamb's lettuce and raspberry mint dressing ¹

Klare Tomatenessenz

mit schwarzen Oliven, Crôutons und Wurzelgemüse ^{I, 6} 5,50

Clear tomato soup with black olives, croutons and root vegetables ^{I, 6}

Samtsuppe

von jungen Erbsen mit Chilifäden und gebackenen Scheiben von Garnelenwraps ^{A, G, H, 1} 6,50

Soup of fresh peas with cream, chili strand and baked slices of shrimp wrap

KNACKIGE SALATE FRISCH VOM MARKT – SALADS FRESH FROM THE MARKET

Mortadella „Blu“ Bologna IGP Mezza

auf Rucola-Olivensalat mit marinierten, sonnengetrockneten Tomaten und würziger Pestovinaigrette ^{G, H, 6, 8} 10,50

Mortadella on olives-rocket salad with marinated dried tomatoes and spicy pesto vinaigrette ^{G, H, 6, 8}

Bunte Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und fruchtigem Curry Dressing ^G 12,50

Mixed green salad and raw vegetable salad with roasted chicken breast and fruity curry dressing ^G



KLASSIKER – CLASSIC DISHES

Saftige Rumpsteakstreifen
auf langen, in Trüffelöl geschwenkten Spaghetti
mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum ^{A, C} 16,50

Grilled stripes of rump steak, spaghetti pasta sautéed in truffle-oil,
sundried tomatoes and basil ^{A, C}

Scharfe Gyrospfanne

Pikante Schweinefleischstreifen mit Paprika und Zwiebeln
gebraten, in der Pfanne serviert mit Pommes Frites und
Tzatziki ^{A, C, G, J} 15,50

Spicy pork "Greek style" with sweet pepper and onions, served with
French fries and Tzatziki ^{A, C, G, J}

HAUSGEMACHTE NUDELN – HOMEMADE PASTA

(auch als Vorspeisenportion erhältlich – Appetizer portion available)

Penne mit Tomatensugo,
gebackenem Rucola und gehobeltem Grana Padano,
einem italienischen Hartkäse ^{A, C, G, L, 3} 8,50

Penne pasta with sugo of tomatoes, baked rocket salad and shaved
Grana Padano cheese ^{A, C, G, L, 3}

Sepia Tagliatelle
in leichter Safransahnesauce mit Tomatenjulienne und
Tranchen von der gebratenen Fjordlachsforelle ^{A, C, G, L, 1} 16,50

Sepia tagliatelle pasta in mild saffron cream sauce with slices
of tomatoes and tranches of roasted Fjord salmon trout

Tortellini all'amatriciana

mit Schafskäse und Rosmarin gefüllte Nudeln in einer
scharfen Sauce von Strauchtomaten mit Pancetta ^{A, C, G, L, 3}
12,50

Pasta filled with sheep's milk cheese and rosemary in spicy sauce
of tomatoes and pancetta bacon ^{A, C, G, L, 3}

Sautierte frische Gnocchi

in feiner Lauchrahmsauce mit kleinen Scheiben von
Schweinefilet ^{A, C, G} 14,50

Sautéed fresh gnocchi in leek cream sauce with slices of pork fillet ^{A, C, G}

Spaghetti mit Sauce Bolognese (reines Rindfleisch)
und gehobeltem Grana Padano, einem italienischen Hartkäse
^{A, C, G, 3} 10,50

Spaghetti with sauce Bolognese (pure beef) and shaves Grana
Padano cheese ^{A, C, G, 3}



VEGAN – VEGETARIAN

Lahmacun (türkische Pizza), vegan,
mit sautierten Gemüsestiften an Soja Knoblauchsauce ^{A, C} 10,50

Lahmacum, Turkish pizza, vegan with sautéed vegetables
with soya garlic dip ^{A, C}

Mit veganer Körnerfarce gefüllte Spitzpaprika im Ofen
gebacken an pikanter Tomaten Koriandersauce ^{H, 3} 11,50

Sweet pepper filled with vegan farce of grains
served with spicy tomato coriander sauce ^{H, 3}

FISCH – FISH

Gebratenes Fjordforellenfilet auf Pastinaken
Kartoffelmousse mit karamellisierten schwarzen Möhren,
rotem Schalottenconfit und Wildkräutern ^{A, G, L} 22,00

Roasted Fillet of Fjord trout served with parsnip potato mousse,
caramelized black carrots, red shallot dip and wild herbs

Dorade Royal im Ganzen gebraten – ohne Kopf und Gräten –
angerichtet auf Rucola-Oliven-Salat mit Parmesan,
geschmolzenen Cherrytomaten und Nachos ^{A, C, G, 6} 26,00

Gilt-head bream roasted as a whole – without head and fishbone –
served with olive rocket salad with Parmesan cheese, melted
cherrytomatoes and nachos ^{A, C, G, 6}

SAFTIGES VOM GRILL – STEAKS

Kikok Hähnchenbrust Suprême ca. 260 g 20,50

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!

Iberico Schweinekarree ca. 260 g 27,50

Iberico rack of pork

Iberico Schweine können intramuskuläres Fett bilden. Das
Fleisch ist mit feinen Fettäderchen durchzogen. Sie verleihen
dem Schweinefleisch Geschmack, machen es saftig und zart. Die
Tiere ernähren sich vorwiegend von Eicheln und frischem Gras.
Dieses Futter verleiht dem Ibérico Schweinefleisch einen
wunderbar nussigen Geschmack.

Neuseeländische Lammkoteletts ca. 220 g 22,00

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

Die Black Angus Rinderrasse liefert feines zartes und geschmackvolles Fleisch in gleichbleibender Qualität. Das Roastbeef 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.

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.

Deutsches Kalb T-Bone Steak dry aged

21 Tage am Knochen gereift ca. 370 g 36,00

German T-Bone Steak of calf dry aged

Etwa 10 Monate vor der Schlachtung werden die Tiere auf der Weide zusätzlich mit Getreide gefüttert. So entsteht die gewünschte Marmorierung und das typisch kräftige und einzigartige Fleischaroma. Das Kalbfleisch wird in Reiferäumen mit speziellen klimatischen Bedingungen abgehangen. Durch diesen Reifeprozess entsteht eine Saftigkeit, Zartheit und eine Geschmacksintensivität, die ihres gleichen sucht.

Argentinisches Hüftfilet ca. 200 g 23,50

Argentine point steak

Aus der Rinderzucht der Familie Solassi. Das Fleisch kommt aus der Region La Pampa, die im Zentralen Argentinien liegt. Die Pampa Argentiniens ist geprägt von der Landwirtschaft und verfügt mit ihren riesigen grasbewachsenen Ebenen über exzellente Bedingungen für die offene und nachhaltige Rinderhaltung.

HIGHLIGHT –
OUR SPECIAL
Irischer Dry-Aged
Burger Sous Vide
gegart ca. 200 g:
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^{A, C, G,}
2, 3



Zu allen Steakgerichten
servieren wir eine mediterrane Grilltomate und Kräuterbutter
^{A, C, G} 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

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

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

Pommes frites

French fries

Blattsalate mit Joghurtdressing ^G

Green salad with yoghurt dressing ^G

Süßkartoffel Pommes frites

Sweet potato fries

Tomaten-Zwiebelsalat mit Blatt Petersilie

Tomato onion salad with parsley

Würzige Kartoffelspalten

Spicy potato wedges

Mediterranes Gemüse

Mediterranean vegetables

Rosmarinkartoffeln

Potatoes with rosemary

Sautierte Gemüsetifte

Sautéed slices of vegetables

Ofenkartoffel mit Tzatziki ^{A, G}

Baked potatoe with tzatziki ^{A, G}

Gegrillte Champignons

Grilled mushrooms

Pfefferjus ^{A, I, L}

Pepper sauce ^{A, I, L}

Zwiebelringe ^A

Onion rings ^A

Bacon-Zwiebel-Relish ^{2, 3}

Bacon onion relish ^{2, 3}



DESSERT & KÄSE – DESSERT & CHEESE

Schokoladensoufflé
mit flüssigem Pistazienkern, Bourbon Vanillesauce und
Nektarineneis ^{A, C, G, H} 10,00

Chocolate soufflé inside liquid pistachio, bourbon vanilla sauce and
nectarine ice cream

Süßes aus der Pâtisserie
Schokoladen Amarettini Parfait an Bourbon Vanillesauce,
geschäumtes Zitronensorbet, Himbeerbrownie, Mascarpone
Mohnmousse und frische Früchte ^{A, C, G} 9,50

Chocolate amarettini parfait with bourbon vanilla sauce, foamed
lemon, raspberry brownie, mascarpone poppyseed mousse and
fresh fruits

Coffee & Cake
ein „Biss“chen Dessert und einen Espresso oder Kaffee ^{A, C, G} 4,50
Small dessert and an espresso or coffee

Käseauswahl
mit Landbrot und Butter dazu Feigensenf ^{G, H, 1} 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 Mazadro 43° 43 % (2 cl) 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 % (2 cl) 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 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