

## Vorspeisen

<b>Bruschetta „Classico“, 4 Stück</b>	9,30
Tomaten   Olivenöl   Knoblauch   Parmesan   Zwiebeln	
<b>Rindertatar</b>	17,80
mariniert mit Olivenöl   Sesam   Sojasauce   Zwiebeln   Kräuter	
<b>Gemischte Vorspeisen Variation</b> für 2 Personen	17,90
Bruschetta   Garnelen   Tatar   eingelegtes Gemüse   gefüllte Paprika   Oliven	
<b>Gemischter Salat</b>	8,50
Mix Salat   Cherrytomaten   Gurken   Oliven   Zwiebeln	
<b>Gebratene Garnelen</b>	18,50
Knoblauch   Lauch   Cherrytomaten   Kräutern   Olivenöl	

## Salat (Hauptgang) Sie können zwischen Himbeerdressing und Joghurtdressing wählen

<b>Salatteller Vegetarisch</b>	16,90
gebratenes Gemüse   Oliven   Weißkäse	
<b>Salatteller mit Ziegenkäse</b>	19,80
warmer Ziegenkäse   Honig	
<b>Salatteller mit Rindfleischstreifen</b>	19,70
Rindfleisch   Champignons	
<b>Salatteller mit Hähnchenstreifen</b>	18,50
Hähnchen in Sweet-Chili-Sauce mariniert   Champignons	
<b>Salatteller mit Garnelen</b>	21,50
gebratene Garnele   Avocado   Sesam   Soja   Limetten	

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

## Nudeln

Penne Gorgonzola	16,80
Gorgonzola Käse   Zucchini   Cherrytomaten   Lauch   Sahne	
Penne mit Garnelen	22,00
Garnelen   Cherrytomaten   Knoblauch   Lauch   Parmesan	
Penne „ Argentinia,,	21,00
Rindfleischstreifen   Champignon   Cherrytomaten   Parmesan	
Penne Hähnchen	18,50
Hähnchenbrust   Parmesan   Lauch   Cherrytomaten   Champignons	

## Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel (Kalb)	33,00
Pommes   Beilagensalat	
Cheesesteak „Philadelphia Art,,	21,50
Dünn geschnittenes Rindfleisch im Baguette   Zwiebeln   Käsesauce   Beilagensalat	
Rindergeschnezeltes „Stroganoff Art,,	24,90
Nudeln   Beilagensalat	

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

## Unsere Fleisch Philosophie

„Qualität beginnt beim Ursprung: Unser Fleisch stammt aus verantwortungsvoller Freilandhaltung, gewählt mit Blick auf Tierwohl, Nachhaltigkeit und den wahren Genuss.“

Dry Aged über 25 Tage am Knochen gereift [Herkunft siehe Etikett am Fleisch](#)

Beilagensalat | Mediterranes Gemüse | Steakbutter

<b>Roastbeef</b>	300g	52,00	<b>Rib Eye Steak</b>	350g	56,00
	400g	63,00		450g	67,00
mit Knochen 2Per. ca	1200g	118,00	mit Knochen 2 Per. ca.	1300g	126,00

Argentinisches Roastbeef vom Black Angus Rind

Beilagensalat   Mediterranes Gemüse   Steakbutter	250g.	34,00
	300g.	39,00
	500g.	59,00

Argentinisches Hüftsteak vom Black Angus Rind

Beilagensalat   Mediterranes Gemüse   Steakbutter	220g.	31,00
	300g.	36,00
	500g.	49,00

Alle Steaks können Sie gerne als Surf & Turf bekommen 5 Stück 6,00

Garstufen für Steaks: Rare | Medium Rare | Medium | Medium Well | Well Done

## Unsere Weinempfehlung

Dry Aged Réserve von Weingut Metzger | Pfalz 58,00

Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc vereinen sich in dieser klassischen Bordeaux-Cuvee. Ein vollmundiger Genuss mit intensiver dunkler Frucht und feiner Würze. Perfekt „abgehangen“| Trocken

Sessantanni Primitivo von San Marzano | Italien 53,00

aus über 60 Jahre alten Rebstöcken wird der beste Primitivo Italiens gewonnen.  
Eine Achterbahnhinfahrt im Gaumen

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

## **„Hamburger- Fleisch aus regionaler Haltung erzeugtes Fleisch mit Verantwortung“**

### Beef Burger

**Beef Burger „Classic“** 15,00

Regionales Rinderhackfleisch | Salat | Tomaten | Zwiebel | Käse Sauce | Barbecuesauce

Variationen :

„Hot Beef“	mit	Jalapeno	+ 1,00
„Käsegenuss“	mit	Ziegenkäse und Zwiebel Pflaumen Chutney	+ 3,00
„Surf and Burger“	mit	Garnelen 4 Stück, Guacamole Creme	+ 5,50
„The Big“	mit	extra Burger Patty	+ 7,40

Gerne servieren wir Ihren Burger auch medium oder in der Garstufe Ihrer Wahl !

**Veggie Burger** 14,50

Ziegenkäse | gebratenes Gemüse | Barbecuesauce

Pflaumen-Zwiebel Chutney | Käsesauce

**Pulled Beef Burger** vom Irischen Weiderind 15,90

Zwiebeln | Käsesauce | Salat | Tomaten | Gurken

### Beilagen und Saucen

wahlweise mit: (nur als Beilage zum Hauptgang)

Süßkartoffel Pommes	6,30	Mediterranes Gemüse	6,80
Pommes Frites	5,00	Rosmarin Kartoffeln	6,50
Knoblauchbaguette	5,60	Beilagensalat	4,80

### Saucen

Pfeffersauce	4,00	Rotwein Jus	6,50
Sour-Cream	1,50	Guacamole Creme	3,00
Käse Sauce	3,50	Jägersauce	5,00
Aioli	1,50		

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.

## für den kleinen Hunger

Süßkartoffel Pommes mit Dip	10,50
Pommes Frites Rot   Weiss	7,60
kleiner gemischter Salat mit Knoblauch Baguette	12,00
Nachos mit Käse Sauce Guacamole und Jalapenos	8,50
Pommes mit Käse Sauce und Röstzwiebeln	9,80

## Dessert

Französische Crème Brûlée mit fruchtigem Sorbet	9,90
Eiscreme diverse Sorten Vanille   Schokolade   Erdbeere	Kugel 2,60
Schokoladen „See“ mit flüssigem Kern   Vanilleeis   Sahne	9,50
Sorbet mit Obstsalat Mango   Zitrone   Johannisbeere	Kugel 3,60
Affogato al caffé 1 Kugeln Vanilleeis   Espresso	7,60

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Fragen Sie unser Personal gerne nach Allergenen.