



Liebe Gäste,

wir legen Wert auf Qualität und Frische. Daher verwenden wir nur Produkte von bester Qualität - wenn möglich regional - und verarbeiten diese mit Sorgfalt und Liebe zum Lebensmittel. Sollte es einmal länger dauern, liegt es daran, dass wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten.

Wir wünschen Guten Appetit!

Salate und Vorspeisen

Räucherlachstartar

Senf-Dill-Creme / Rucola / Croutons

14

Salat Nizza

Knackiger Römersalat / French Dressing / Thunfisch
Oliven / Tomaten / Ei

15

Salatbowl

Auswahl von Rohkost- und gartenfrischen Blattsalaten
Tomate / Gurke / Hausdressing

11

Kleiner gemischter Salat

5

½ Pfund Süßwasser-Garnelen

in Knoblauchbutter gebraten / Steinofenbaguette

18

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Brotchip / Olivenöl

7



Hauptgänge

Argentinisches Hüftsteak 200g	13
Argentinisches Roastbeef 250g	22
Deutsches Semi Dry Aged Rinder Ribeye Steak 350g	30

Dazu passend unsere hausgemachten Beilagen und Saucen:

Champignons in Aceto Balsamico +4 / Grillgemüse der Saison +4

Rotwein-Schalotten +5 / kleiner gemischter Salat +5

Kräuterbutter +2 / Trüffel Mayo +3 / BBQ-Sauce +3 / Französische Rinderjus +4

Gebratene Garnelen (3 Stück) +7 / Steakhouse Pommes +4 / Kartoffelgratin +6

**Alle Steaks servieren wir wahlweise mit
Steakhouse Pommes oder hausgemachtem Kartoffelgratin**

1 Pfund Süßwasser-Garnelen

in Knoblauchbutter gebraten / Steinofenbaguette 30

Smokey Cauli

Goldgelber Blumenkohl im Curry Sud gegart / rauchige Auberginencreme
Curry Crunch / Pistazien 15

Dessert

American Cheesecake 8

*Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise in Euro*