



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

Rote Beete Salat 	9
Himbeerdressing / Fetakäse / Walnüsse	
Caesar Salat 	13
Knackiger Römersalat / Parmesandressing / Tomaten / Croutons	
Optional: Gebratene Hähnchenbrust	+ 7
Salatbowl 	
Auswahl von Rohkost- und gartenfrischen Blattsalaten Tomate / Gurke / Hausdressing	
	11
Kleiner gemischter Salat	5
½ Pfund Süßwasser-Garnelen 	18
in Knoblauchbutter gebraten / Steinofenbaguette	

Suppe

Kartoffelcremesuppe	7
Croûtons / frische Kräuter	

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



Hauptgänge

Argentinisches Hüftsteak 200g	15
Argentinisches Roastbeef 250g	23
Französische Maishähnchenbrust Supreme 200-240g	17

Dazu servieren wir hausgemachtes Kartoffelgratin und Kräuterbutter

Wählen Sie noch weitere hausgemachte Beilagen und Saucen:

Champignons in Aceto Balsamico +4 / Grillgemüse der Saison +4
Rotwein-Schalotten +5 / Gebratene Garnelen (3 Stück) +7 / Steakhouse
Pommes +5
Trüffel Mayo +3 / BBQ-Sauce +3 / Französische Rinderjus +4

1 Pfund Süßwasser-Garnelen 	30
in Knoblauchbutter gebraten / Steinofenbaguette	
Smokey Cauli  	15
Goldgelber Blumenkohl im Curry Sud gegart / rauchige Auberginencreme Curry Crunch / Pistazien	
Thai-Gemüse Curry mit Basmatireis  	12
Optional: Gebratene Hähnchenbrust	+ 7

Dessert

Schokoladentörtchen	8
Vanillesauce / Beeren	
Vanilleeis (2 Kugeln)	
Kürbiskernöl / karamalisierte Kürbiskerne	7

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