

WIR SIND FEUER UND FLAMME

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT **800 °C**
STEAKS, KRÄUTER UND MEER

UNSERE LEIDENSCHAFT GEHÖRT UNSEREN GÄSTEN, DIE LIEBE DEN GUTEN UND HEIMISCHEN PRODUKTEN. UNSER FEUER BRENNT FÜR HOCHWERTIGEN FLEISCHGENUSS UND DIE RAFFINESSE GIERT NACH FRISCHEN KRÄUTERN.

SIE HABEN IHREN PLATZ AM NACHWEISLICH GRÖßTEN EFFEKT-FEUER-KAMIN DEUTSCHLANDS GEFUNDEN. GENIEßEN SIE DIESE EINZIGARTIGE ATMOSPHÄRE IM FLAMMENMEER. KÜCHE UND SERVICE TRAFEN EINE KULINARISCHE AUSWAHL, DIE NICHT NUR EINEN FUNKEN ÜBERSPRINGEN LÄSST. WIR FREUEN UNS DARAUF ZU BEGEISTERN.

WAS SIE WISSEN SOLLTEN:

UNSER EIGENER KRÄUTERGARTEN WIRD GANZJÄHRIG FÜR BIS ZU 80 VERSCHIEDENE KRÄUTER GENUTZT UNTER DEM LABEL 800 °C KÖNNEN SIE HAUSEIGENE PRODUKTE DER SPEISEKARTE MITNEHMEN BEI VERANSTALTUNGEN SIND WIR IHR GASTGEBER. MODERN ODER SOLIDE, WIR BERATEN SIE GERN UNSERE ST. GEORGE - LOUNGE UND DER EVENTSAL SIND PERFEKT FÜR 20 – 250 GÄSTE ALLE ANDEREN MACHEN SATT, WIR MACHEN GLÜCKLICH!

GUTEN APPETIT WÜNSCHT IHNEN
IHR KÜCHENCHEF CHRISTIAN MEIJER
UND DAS GESAMTE TEAM VOM **800 °C**

FALLS SIE EINE KARTE MIT AUSGEWIESENEN ALLERGENEN WÜNSCHEN, FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL

ALLE PREISE SIND IN EURO INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG

800 °C

VORSPEISEN

6ER KRÄUTEREI – TAPASVARIATION **13,90**

Mini-Möhrencremesüppchen mit Kräutercroutons,
Gebackene Pflaume im Speckmantel mit Gold-Thymian,
Crêpes-Roulade vom Räucherlachs mit Lakritzgettes,
Bruschetta mit buntem Basilikum,
Cantaloupe-Melone mit Serrano-Schinken und Minzpesto,
Ziegenkäsepralinés mit weißem Rosmarin

CARPACCIO VOM RINDERFILET **12,90**

mit Olivenöl und gereiftem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Grissini

RIESENGARNELEN - CANADIAN KING PRAWNS small **12,90**

in Kräuterbutter gebraten, an Tomaten-Lauch-Gemüse mit Aioli und Salat

large **16,90**

CAPRESE MIT FRISCHEM BASILIKUM **9,90**

Fleischtomate und Büffelmozzarella in feinen Scheiben, mit Olivenöl, Kräuterpesto und altem Balsamico

ZU ALLEN VORSPEISEN REICHEN WIR KNUSPRIGES BAGUETTE

HEISSE SUPPEN

FEINES KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN **4,80**

mit Räucherlachsstreifen und Honigsahne

OCHSEN-TEA **4,80**

mit Gemüsestreifen, Markklößchen, Eierstich und Petersilie

MÖHRENCREMESÜPPCHEN **4,80**

Mit gehackten Erdnüssen und frischem Koriander

200°C

AUS DEM STEINOFEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH **7,80**
mit Crème Fraîche, Zwiebeln und gewürfeltem Speck

FLAMMKUCHEN LACHS **11,90**
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Blattspinat und geräuchertem Lachs

FLAMMKUCHEN MÄH **10,90**
mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Birne, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig

NOODLES

„NUDELN MUSS MAN ERNST NEHMEN, WEIL SIE DIE SEELE FRÖHLICH MACHEN“
(NINO CERRUTI)

RIGATONI NAPOLITANI **12,50**
In Kräuterpesto geschwenkt, mit geschmolzenen Tomaten, Oliven und Sahne

800°C ASIA-NUDELN **15,90**
In der Pfanne geschwenkt mit fernöstlichem Gemüse, Krupuk und Sojasauce, dazu reichen wir zur Wahl Streifen vom Rinderfilet oder Putensteak

800°C

BEEF CUTS

GARSTUFEN:

RARE(CA. 35°C) **MEDIUM RARE**(CA. 50°C) **MEDIUM**(CA. 55°C) **MEDIUM WELL**(CA. 60°C) **WELL DONE**(CA. 70°C)

Wir würzen unsere Steaks mit japanischem Wasserpfeffer und indischem Pyramidensalz. Die Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

KLASSISCH GEREIFT – LIEBEVOLL ZUBEREITET:

NEW YORK STRIP – MAREDO RUMPSTEAK	17,50
<i>Aus dem hinteren Teil des Roastbeefs. Saftig und stark marmoriert.</i>	<i>Ca. 250g</i>
BAVETTE – RED HEIFER FLANKSTEAK	15,00
<i>Tranchiert serviert. Aus dem Bauchstück des Rindes geschnitten. Saftiger, kräftiger Geschmack</i>	<i>Ca. 250g</i>
TENDERLOIN – MAREDO RINDERFILET	24,50
<i>Aus dem zartesten Teil des Rückens geschnitten. Extra dick.</i>	<i>Ca. 250g</i>
ENTRECÔTE – MAREDO RIB EYE	23,00
<i>Aus dem Zwischenrippenstück, besticht durch das kleine Fettauge</i>	<i>Ca. 300g</i>

DRY AGED MADE IN GERMANY– TROCKEN GEREIFTER GENUSS:

DRY AGED RIB EYE	36,00
<i>Sechs Wochen am Knochen gereift.</i>	<i>Ca. 300g</i>
DRY AGED RUMPSTEAK	27,00
<i>Sechs Wochen am Knochen gereift.</i>	<i>Ca. 250g</i>
FEINSTER DUROC-SCHWEINENACKEN	16,00
<i>Äußerst zartes, fein marmoriertes Fleisch vom iberischen Duroc-Schwein</i>	<i>Ca. 250g</i>
SPEZIAL FÜR ZWEI: DRY AGED RED HEIFER PORTERHOUSE-STEAK	<i>pro Person</i> 37,50
<i>Rumpsteak auf der kleineren und extra viel Filet auf der größeren Fleischseite</i>	<i>Ca. 800g</i>

MUH + MÄH	3,50
<i>Bestellen Sie Ihr Steak als ‚Muh + Mäh‘ Dieses wird mit Ziegenfrischkäse aus der Käserei Dennemann überbacken</i>	

800°C

PIMP YOUR BEEF

SIDE ORDERS I je 4,00

Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
Bratkartoffeln
Knoblauch-Kräuter-Ciabatta
Graupenrisotto
Wasabi-Kartoffelpüree
Spicy Wedges
Süßkartoffelfries
Kräuterreis
Pommes Frites

SIDE ORDERS II je 4,50

Kleiner Salatteller
Bohnen im Speckmantel
Gebratene Champignons
BBQ-Grilltomate
Kidneybohngemüse ‚Western Style‘
Mediterranes Schmorgemüse
Gebackene Zwiebelringe
Mandel-Brokkoli
Coleslaw – Weißkohl-Karottensalat

SAUCEN UND BUTTERMISCHUNGEN je 2,00

Hot Chili BBQ-Sauce
Kräuter-Aioli
Kräuterbutter
Chili-Butter
Salsa Verde
Pfefferjus
Café de Paris-Butter

Wenn Sie vorgegebene Beilagen anderer Gerichte tauschen möchten, wählen Sie gerne aus unseren Side Orders. Vorgegebene Beilagen haben einen Wert von 3,50€. Wir berechnen die Differenz.

200°C

800°C - MITTENDRIN

DRY AGED 800°C-KING SIZE BURGER **15,90**

aus 100% Dry Aged Beef (ca.200g), Tomate, Gurke, Rucola, Spiegelei, Bacon, Cheddar-Cheese und Barbecue-Sauce mit Pommes Frites

SCHWEINERÜCKENSTEAK VOM LAVASTEINGRILL **14,50**

*Mit Kochschinken, Tomate und Käse überbacken.
Dazu Süßkartoffelfries und ein kleiner Salat*

MAISPOULARDENBRUST SUPREME **16,90**

Auf leichter Kräutersauce mit Mandel-Brokkoli und Basmatireis

LAMMKOTELETTS SALSA VERDE **24,90**

*An mediterranem Schmorgemüse und Graupenrisotto
mit frischem Parmesan*

SCHWEINEFILETMEDAILLONS 'HOT AND PEPPER' **15,50**

*Auf Pfeffersauce mit Wasabi-Kartoffelpüree
und Bohnenbündchen vom Grill*

800ER BRETT **19,90**

*dreierlei Grillspezialitäten mit BBQ-Dips,
Coleslaw und Spicy Wedges*

BBQ – SPARE RIBS *normal* **14,90**

*Frisch aus dem Steinofen, serviert mit Westerngemüse,
Hot Chili BBQ-Sauce und Salat*

large **18,90**

800°C

MEER

ZITRONENGRAS-SPIEß **18,90**

Vom Seeteufel und Garnelen an frischem Wermutschaum, mit leichten Schmorgemüse und Thymian-Kartoffeln

DRUCHHORNER HARDCORE ZANDER **21,50**

Auf mediterranem Kartoffel-Rucola-Gemüse und Kräuter-Weißweinschaum

DORADE ROYAL **24,50**

Vom Lavasteingrill an Zitronenverbene-Gurken-Gemüse, Kräuterbutter und Risoléekartoffeln

PANIERT UND GEGRILLT

SCHWEINESCHNITZEL CHAMPIGNON **15,50**

Gegrillt und paniert. Mit frischen gebratenen Champignons, roten Zwiebeln, Rahmsauce, Pommes Frites und Salatteller

SCHWEINESCHNITZEL PAPRIKA **15,50**

Gegrillt und paniert. An geschmorter Paprika-Chili-Letscho, mit Bratkartoffeln und Salatteller

800°C

SALATE

BBQ-SALAT **9,90**

Salat- und Rohkostauswahl mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croutons und Mais

MIT GEGRILLTEN RINDERFILETSTREIFEN **4,50**

MIT GEGRILLTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN **2,50**

Dressings zur Wahl: Honig-Balsamico oder Orange-Joghurt

ORIENTALISCHER COUSCOUS-SALAT **9,90**

Mit Kichererbsen, Karotten und Zucchini

CAESAR SALAD **9,90**

Romanasalat, Parmesan, Croutons, Ei und Sardellen. Mit original Caesar-Dressing

ZU UNSEREN SALATEN REICHEN WIR KNUSPRIGES BAGUETTE

AUF DER SUCHE NACH DEM BESONDEREN? FÜR GRUPPEN EMPFEHLEN WIR EINEN EMPFANG IN UNSEREM HAUSEIGENEN KRÄUTERGARTEN MIT ANSCHLIEßENDEM GAUMENHIGHLIGHT IN DER **ST.GEORGE - LOUNGE**

200°C

800°C HEIß-KALT

ANANAS-SPIEßE

6,50

Vom Lavasteingrill mit Minz-Honig und Bourbon-Vanillesauce

NEW YORK CHEESECAKE

6,50

Mit warmen Kirschen und Sahne

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

6,50

Mit flüssigem Kern, an Vanilleeis und Sahne

WIR MÖCHTEN UNS AN DIESER STELLE BEI UNSEREN
PARTNERFIRMEN RUND UM DIESE SPEISEKARTE BEDANKEN:



800°C

DURSTIG, GANZ EINFACH

GEROLSTEINER MEDIUM	0,25l	2,10
	0,75l	5,80
GEROLSTEINER NATURELL	0,25l	2,10
	0,75l	5,80
GEROLSTEINER APFELSCHORLE	0,25l	2,50
COCA-COLA	0,3l	2,60
COCA-COLA LIGHT	0,3l	2,60
COCA-COLA ZERO	0,3l	2,60
FANTA	0,3l	2,60
SPRITE	0,3l	2,60
COCA COLA ETC.	0,5l	4,00
APFELSAFT	0,2l	2,50
ORANGENSAFT	0,2l	2,50
MARACUJASAFT	0,2l	2,90
TRAUBENSAFT	0,2l	2,90
SAFTSCHORLE	0,3l	3,20
	0,5l	4,50
GINGER ALE	0,2l	2,80
BITTER LEMON	0,2l	2,80
TONIC WATER	0,2l	2,80
VITA MALZ	0,33l	2,90
RED BULL	0,25l	3,90

800°C

DURSTIG, MAL ANDERS

VIO SCHORLE APFEL	0,3l	3,20
VIO SCHORLE RHABARBER	0,3l	3,20
WOSTOK TANNENWALD-BRAUSE	0,33l 3,00	1,70
WOSTOK BIRNE-ROSMARIN	0,33l 3,00	1,70
WOSTOK APRIKOSE-MANDEL	0,33l 3,00	1,70
WOSTOK PFLAUME-KARDAMOM	0,33l 3,00	1,70

HOPFEN UND MALZ

KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,2l	1,80
KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,4l	3,40
KÖNIG PILSENER RADLER	0,2l	1,80
KÖNIG PILSENER RADLER	0,4l	3,20
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33l	2,80
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33l	2,80
BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS	0,5l	3,90
BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS	0,3l	2,80
BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	0,5l	3,90
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	3,90
DESPERADOS	0,33l	3,90
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33l	2,90

800°C

WEIÙE TRAUBE

GRAUER BURGUNDER – RHEINHESSEN trocken	0,2l	5,60
<i>Leicht, frisch, Zitrusaroma</i>	0,75l	20,00
RIVANER – RHEINHESSEN trocken	0,2l	5,40
<i>Fruchtig, mild, säurearm</i>	0,75l	20,00
RIESLING – RHEINHESSEN trocken	0,2l	5,90
<i>Fruchtig, säurebetont</i>	0,75l	22,00
MÜLLER THURGAU – RHEINHESSEN halbtrocken	0,2l	5,20
<i>Blumig, süffig</i>	0,75l	19,00
WEINSCHORLE	0,2l	4,50

ROTE TRAUBE

MANDUS - PRIMITIVO – MANDURIA, IT trocken	0,2l	7,50
<i>Sauerkirsche, Vanille, Weiches Holz</i>	0,75l	28,00
MERLOT – RHEINHESSEN trocken	0,2l	5,80
<i>Beerig, komplex</i>	0,75l	21,00
DORNFELDER – RHEINHESSEN halbtrocken	0,2l	6,00
<i>Harmonisch, leicht holzig</i>	0,75l	22,00

ROSÉ

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST – WÜRTTEMBERG trocken	0,2l	5,80
<i>Himbeere, leichte Kirsche</i>		

PRICKELND

JAHRGANGSSEKT – RHEINHESSEN trocken	0,1l	2,80
PROSECCO SPUMANTE – TREVISO, IT trocken	0,1l	4,40
PERLE DE PALAIT SECCO – PFALZ trocken	0,75l	22,00
<i>Fruchtig, elegante Perlage, lebendig, perfekter Aperitif</i>		

FÜR EINE AUSWAHL AN FLASCHENWEINEN FRAGEN SIE NACH UNSERER **WEINKARTE**.

800 °C

APERITIF

GINGER 43	0,2l	4,80
<i>Licor 43, Lime Juice, Ginger Ale</i>		
LILLET WILD BERRY	0,2l	5,20
<i>Lillet Blanc, Russian Wild Berry</i>		
MARTINI ROYALE	0,1l	3,60
<i>Martini Bianco, Prosecco</i>		
APEROL SPRITZ	0,2l	5,20
<i>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</i>		
LEMON ROSÉ	0,2l	5,90
<i>Rosé, Bitter Lemon</i>		
FRENCH ELDERFLOWER	0,3l	6,90
<i>St. Germain, Bombay Sapphire, Lime Juice, Soda</i>		

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	0,02l	2,80
HENDRICK'S	0,02l	3,90
049	0,02l	4,20
BAVARKA	0,02l	3,90
THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2l	2,80

COCKTAIL

CUBA LIBRE	0,3l	6,00
<i>Bacardi Carta Blanca, Lime Juice, Coke</i>		
SEEHOTEL MOJITO	0,3l	6,50
<i>Bacardi Carta Blanca, Limette, Minze, Zuckersirup</i>		
CAIPIRINHA	0,3l	6,00
<i>Pitu Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda</i>		
SEX ON THE BEACH	0,3l	6,50
<i>Absolut Wodka, Pepino Peach, Orange, Ananas, Grenadine</i>		
MAI TAI	0,3l	7,50
<i>Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Triple Sec, Mandellikör, Ananas, Lime Juice</i>		
RASPBERRY-BASIL-COLLINS	0,3l	7,00
<i>Bacardi Carta Blanca, Lime Juice, Zuckersirup, frisches Basilikum, Himbeeren, Soda</i>		
TWISTED GIN FIZZ	0,3l	7,50
<i>Bombay Sapphire, Lime Juice, Zuckersirup, Sahne, Orangenblütenwasser, Vanille, Eiweiß, Soda</i>		

800°C

DIGESTIF

WILLIAMS-CHRIST	0,02l	3,60
Klassischer Birnenbrand, fruchtig und immer passend		
GRAPPA DI PROSECCO	0,02l	3,60
Ausgeglichen und kräftig		
FASSBIND VIEILLE POIRE	0,02l	5,90
Im Barrique gereifter Schweizer Birnenbrand der seinesgleichen sucht, langer, fruchtiger Abgang		
PATRÒN SILVER	0,02l	5,90
Ein Agavenbrand, klar, frisch, Zitrusaromen		
D.O.M BÉNÉDICTINE	0,02l	5,50
Hochwertiger französischer Kräuterlikör, würzig, zitronig, weich		
ZIEGLER NO. 1 WILDKIRSCH	0,02l	11,00
Eigenwillig und sehr nachhaltig im Abgang, rassige Frucht, hocharomatisch		

WHISKEY

BLENDED SCOTCH

BALLANTINE'S	0,02l	3,00
CHIVAS REGAL 12 JAHRE	0,02l	4,50
DEWAR'S 12 JAHRE	0,02l	4,90
<u>SINGLE MALT</u>		
GLENFIDDICH 12 JAHRE	0,02l	4,20
BOWMORE 12 JAHRE	0,02l	5,90
ABERFELDY 12 JAHRE	0,02l	5,90

GELIEBTER GAUMEN

JUBILÆUMS AKVAVIT	0,02l	2,80
BAILEY'S	0,04l	4,40
LIMONCELLO	0,02l	3,20
PRINZ ALTE WILLIAMS	0,02l	3,50
PRINZ ALTE MARILLE	0,02l	3,50
LANTENHAMMER SAUERKIRSCHLIQUEUR	0,02l	4,70
LANTENHAMMER WALDHIMBERGEGEIST	0,02l	5,70

800°C

KRÄUTER

JÄGERMEISTER	0,02l	2,00
RAMAZZOTTI	0,02l	2,50
FERNET BRANCA	0,02l	2,80
ST. HUBERTUS -TROPFEN	0,02l	1,50

KLAR

BERENTZEN KORN	0,02l	1,60
ROSCHE UR-ALTER	0,02l	2,20
WODKA ABSOLUT	0,02l	2,00
SCHINKENHÄGER	0,02l	1,80
OUZO 12	0,02l	2,00
TEQUILA SILVER	0,02l	2,00

LIKÖR

SAMBUCA	0,02l	2,00
SOLEIJO BLACKBERRY	0,02l	1,60
SOURZ APPLE	0,02l	2,00
SOURZ BLACKCURRANT	0,02l	2,00
SOUTHERN COMFORT	0,02l	2,80
COINTREAU	0,02l	3,80
LICOR 43	0,02l	2,50

WEINBRAND

MARIACRON	0,02l	2,00
HENNESSY	0,02l	4,50

RUM

BACARDI RAZZ	0,02l	1,80
HAVANA CLUB 3 AÑOS	0,02l	2,90

800°C

KAFFEE UND SPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE	2,50
POTT KAFFEE	3,80
CAPPUCCINO	2,60
ESPRESSO	2,20
DOPPELTER ESPRESSO	3,20
MILCHKAFFEE	3,00
LATTE MACCHIATO	3,00
CREAMKAFFEE	4,50
Milchkaffee mit Bailey's	
VANILLA LATTE	4,20
Latte Macchiato mit Vanille	

HEIßER TEE

CLASSIC	2,20
ROOIBOS ORANGE	2,20
EARL GREY	2,20
FRÜCHTE	2,20
GRÜN	2,20
PFEFFERMINZ	2,20
KAMILLE	2,20
KRÄUTER	2,20

800°C