

---

# APERITIF

EMPFEHLUNGEN

## BELLINI

Weißes Pfirsichmark, Prosecco

## MARTINI MINT+TONIC

Martini Bianco, Minze, Limette, Tonic Water

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

## NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Antica Formula, Prosecco

## LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

## RASPBERRY FIERO

Martini Fiero, Himbeeren, Basilikum, Prosecco, Soda

## HUGO ROYAL

Limette, Minze, Holunderblütenlikör, Prosecco

## APERITIF DES TAGES

Täglich wechselnd, fragen Sie uns gerne danach!

JE 5,90

---

# VORSPEISEN

---

## 6ER KRÄUTEREI 13,90

kleines Kräuterrahmsüppchen mit Honigsahne, Gebackene Rumpflaume im Speckmantel mit **Gold-Thymian**, Crêpes-Roulade vom Räucherlachs mit **Lakritztagetes**, Bruschetta mit buntem **Basilikum**, Cantaloupe-Melone mit Serranoschinken und **Minz-Pesto**, Ziegenkäsepralinés mit weißem **Rosmarin**

## RIESENGARNELEN SMALL 13,90 LARGE 17,90

Canadian King Prawns in Kräuterbutter gebraten, an Tomaten-Lauchgemüse, Aioli und Salat

## CARPACCIO 12,90

vom Rinderfilet, mit Olivenöl, gereiftem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Grissini

## CAPRESE 9,90

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

800°C

---

# SUPPEN

---

## **FEINES KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN 4,90**

mit Räucherlachsstreifen und Honigsahne

## **FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 4,90**

mit frischem Thymian, überbacken mit Weißbrot und Gruyère-Käse

## **OCHSEN-TEA 4,90**

mit Gemüsestreifen, Markklößchen, Eierstich und Petersilie

---

# SALATE

---

DAVOR ODER DAZU

## **BBQ-SALAT 9,90**

Salat- und Rohkostauswahl mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croutons und Mais  
Dressings zur Wahl:  
Honig-Balsamico oder Orange-Joghurt

**GEGRILLTE RINDERFILETSTREIFEN 4,50**

**GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 2,50**

## **CAESAR-SALAD 9,90**

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

## **ANTIPASTI-TELLER 9,90**

verschiedene mediterrane Spezialitäten mit frisch geriebenem Parmesan und eingelegtem Gemüse

---

# AUS DEM STEINOFEN

---

## **FLAMMKUCHEN KLASSISCH 7,90**

mit Crème Fraîche, Zwiebeln und gewürfeltem Speck

## **FLAMMKUCHEN RUCOLA 10,90**

mit Crème Fraîche, Pesto, Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola

mit Serranoschinken 13,90

## **FLAMMKUCHEN LACHS 11,90**

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Blattspinat und geräuchertem Lachs

**800°C**



## BEEF CUTS

### Garstufen:

KERNTemperatur	CA. 45°C	CA. 50°C	CA. 55°C	CA. 60°C	>65°C
<b>GARSTUFE</b>	<b>RARE</b>	<b>MEDIUM RARE</b>	<b>MEDIUM</b>	<b>MEDIUM WELL</b>	<b>WELL DONE</b>

WIR WÜRZEN UNSERE STEAKS MIT JAPANISCHEM WASSERPFEFFER UND INDISCHEM PYRAMIDENSALZ. DIE ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

## KLASSISCH GEREIFT

LIEBEVOLL ZUBEREITET

### **ENTRECÔTE - MAREDO RIB EYE 23,00**

besonders aromatisch durch das Fettauge  
ca. 300g

### **TENDERLOIN - MAREDO RINDERFILET 25,50**

super zart und mager  
ca. 250g

> **LADY'S CUT - CA. 150G 18,00**

### **NEW YORK STRIP - MAREDO RUMPSTEAK 18,50**

kräftig im Geschmack  
ca. 250g

### **BAVETTE - RED HEIFER FLANKSTEAK 16,00**

mild im Geschmack, kerniger Biss.  
Tranchiert serviert.  
ca. 250g

## DRY AGED MADE IN GERMANY

TROCKEN GEREIFTER GENUSS

### **DRY AGED RED HEIFER RIB EYE 36,00**

Sechs Wochen am Knochen gereift  
ca. 300g

### **DRY AGED RED HEIFER RUMPSTEAK 27,00**

Sechs Wochen am Knochen gereift  
ca. 300g

### **DRY AGED T-BONE STEAK VOM KALB 32,00**

Sechs Wochen am Knochen gereift.  
Mit Rumpsteak und Filet, getrennt durch  
den charakteristischen T-förmigen Knochen.  
ca. 400g

Unsere besondere Empfehlung:

### **FEINSTER DRY AGED SCHWEINE- NACKEN VOM DUROC 16,00**

Sechs Wochen am Knochen gereift.  
Zart und fein marmoriert.  
ca. 300g

### **MUH + MÄH 3,50**

Bestellen Sie ihr Steak als 'Muh & Mäh'. Dieses  
wird mit Ziegenfrischkäse aus der Käserei  
Dennemann überbacken

# 800°C

---

# PIMP YOUR BEEF

UNSERE SIDE ORDERS

## KARTOFFELN & CO *JE 4,00*

ROSMARINKARTOFFELN  
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK  
BRATKARTOFFELN  
KNOBLAUCH-KRÄUTER-CIABATTA  
HASELNUSS-SPÄTZLE  
WASABI-KARTOFFELPÜRÉE  
SPICY WEDGES  
SÜßKARTOFFELFRIES  
KRÄUTERREIS  
POMMES FRITES

---

## GEMÜSE & CO *JE 4,50*

KLEINER SALATTELLER  
BOHNEN IM SPECKMANTEL  
GEBRATENE CHAMPIGNONS  
BBQ-GRILLTOMATE  
KIDNEYBOHNENGEMÜSE 'WESTERN STYLE'  
MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE  
GEBACKENE ZWIEBELRINGE  
APFELROTKOHL  
COLESLAW  
GESCHMORTES WIRSINGGEMÜSE

---

## SAUCEN & BUTTER *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

**800°C**

---

# PASTA

'NUDELN MUSS MAN ERNST NEHMEN, WEIL SIE DIE SEELE GLÜCKLICH MACHEN!'

Nino Cerruti

## **RIGATONI NAPOLITANI 12,90**

in Kräuterpesto geschwenkt, mit geschmolzenen Tomaten, Oliven & Sahne

## **SPAGHETTI POMODORE SECCHI 12,90**

in Sauce von getrockneten Tomaten geschwenkt. Mit gegrillten Rinderfiletstreifen und frischem Parmesan

---

# MEER

## **ZITRONENGRASSPIESS 21,90**

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

## **DRUCHHORNER 23,90**

### **HARDCORE-ZANDER**

Zanderfilet auf mediterranem Schmorgemüse, Butterreis und Kräuter-Weißweinschaum

## **NORWEGISCHES 19,90**

### **FJORDLACHS-STEAK**

auf Rahmwirsing mit Meerrettich-Kartoffelpüree

---

# PANIERT & GEGRILLT

## **SCHWEINESCHNITZEL 15,90 CHAMPIGNON**

mit frischen gebratenen Champignons, roten Zwiebeln, Rahmsauce, Pommes Frites und Salatteller

## **SCHWEINESCHNITZEL 15,90 PAPRIKA**

an geschmorter Paprika-Chili-Letscho, mit Bratkartoffeln und Salatteller

# 800°C

---

# 800°C MITTENDRIN

---

## **SCHWEINERÜCKENSTEAK** 14,90 *VOM LAVSTEINGRILL*

mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken. Dazu Süßkartoffelfries und Salat

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

aus 100% Dry Aged Beef vom Red Heifer (ca. 200g), Tomate, Gurke, Rucola, Spiegelei, Bacon, Cheddar-Cheese und BBQ-Sauce. Mit Pommes Frites

## **HÜHNERGESCHNETZELTES** 18,90 **VOM KIKOK-HUHN**

In Walpilzsauce, mit geschmortem Wirsinggemüse und Kräuterreis

## **PREISELBEER-WILDGULASCH** 17,90

mit Apfelrotkohl und Haselnussspätzle

## **SCHWEINEFILETMEDAILLONS** 18,90 *HOT & PEPPER*

auf Pfeffersauce mit Wasabi-Kartoffelpüree und Bohnen im Speckmantel vom Grill

## **800ER BRETT** 19,90

dreierlei Grillspezialitäten vom Rind, Schwein und Hähnchen. Mit BBQ-Dips, Coleslaw und Spicy Wedges

## **BBQ-SPARE RIBS** SMALL 15,90 LARGE 19,90

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

# 800°C

---

# 800°C HEISS - KALT

---

## HAUSGEMACHTE 6,50 OAKHEART-PFLAUMEN

in Bacardi Oakheart eingelegte Pflaumen mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

## SCHOKOLADENKÜCHLEIN 6,50

mit flüssigem Kern, an Vanilleeis und Sahne

## NEW YORK CHEESECAKE 6,50

mit warmen Kirschen und Sahne

## KUGEL EIS 1,20

unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Schokolade, Cookies, Malaga, Zitrone

An dieser Stelle möchten wir uns gerne bei unseren regionalen Partnern rund um diese Speisekarte bedanken:



inkerei  
Honigsüß



eatventure.

Pistole  
Hard-Core-Food



Weinhaus  
mit Tradition  
Gebr. Köster  
seit 1864

Getränke Plog  
Biere • Spirituosen • Weine  
alkoholfreie Getränke

# 800°C

# GETRÄNKE

800°C



---

# ALKOHOLFREI

---

<b>GEROLSTEINER MEDIUM</b>	0,25	2,20
	0,75	5,80
<b>GEROLSTEINER NATURELL</b>	0,25	2,20
	0,75	5,80
<b>COCA-COLA</b>	0,3	2,60
<b>COCA-COLA LIGHT</b>	0,3	2,60
<b>COCA COLA ZERO</b>	0,3	2,60
<b>FANTA</b>	0,3	2,60
<b>SPRITE</b>	0,3	2,60
<b>COCA-COLA ETC.</b>	0,5	4,00
<b>ANANASSAFT</b>	0,2	2,80
<b>ORANGENSAFT</b>	0,2	2,80
<b>MARACUJASAFT</b>	0,2	2,80
<b>TRAUBENSAFT</b>	0,2	2,80
<b>KIRSCHSAFT</b>	0,2	2,80
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,5	4,50
<b>GINGER ALE</b>	0,2	2,80
<b>BITTER LEMON</b>	0,2	2,80
<b>TONIC WATER</b>	0,2	2,80
<b>VITA MALZ</b>	0,33	2,90
<b>LÜTT'S LANDLUST STREUOBST-APFEL</b>	0,33	3,20
<b>LÜTT'S LANDLUST RHABARBER</b>	0,33	3,20

**800°C**

---

# HOPFEN & MALZ

---

<b>KÖNIG PILSENER VOM FASS</b>	0,2	1,80
	0,4	3,60
<b>KÖNIG PILSENER RADLER</b>	0,2	1,80
	0,4	3,60
<b>TH. KÖNIG ZWICKL</b>	0,33	3,40
<b>KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI</b>	0,33	2,90
<b>BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI</b>	0,33	2,90
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS</b>	0,3	3,00
	0,5	4,20
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL</b>	0,5	4,20
<b>BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI</b>	0,5	4,20
<b>CORONA EXTRA</b>	0,33	3,90
<b>KÖSTRITZER SCHWARZBIER</b>	0,33	2,90

**800°C**

---

## WEISSE TRAUBE

---

### **GRAUER BURGUNDER - RHEINHESSEN - TROCKEN**

Leicht, frisch, Zitrusaroma

0,2 5,80

0,75 21,00

### **CHARDONNAY - RHEINHESSEN - TROCKEN**

Fruchtig, säurebetont

0,2 5,80

0,75 21,00

### **MÜLLER THURGAU - RHEINHESSEN - TROCKEN**

Blumig, süffig

0,2 5,20

0,75 19,00

### **WEINSCHORLE**

0,2 4,50

---

## ROTE TRAUBE

---

### **MANDUS - PRIMITIVO - MANDURIA, IT - TROCKEN**

Sauerkirsche, Vanille, Weiches Holz

0,2 7,20

0,75 26,00

### **MERLOT - RHEINHESSEN - TROCKEN**

Beerig, komplex

0,2 5,80

0,75 21,00

### **DORNFELDER - RHEINHESSEN - TROCKEN**

Harmonisch, leicht holzig

0,2 6,00

0,75 22,00

---

## ROSÉ

---

### **SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST - WÜRTTEMBERG - TROCKEN**

Himbeere, leichte Kirsche

0,2 6,00

0,75 22,00

---

## PRICKELND

---

### **JAHRGANGSSEKT - RHEINHESSEN - TROCKEN**

0,1 3,20

0,75 20,00

Für eine Auswahl an Flaschenweinen fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.

# 800°C

---

## DIGESTIF

---

**PRINZ ALTE WILLIAMS / ALTE MARILLE**

Im Barrique gereifte Fruchtbrände

0,02 3,50

**MARZADRO GRAPPA DICHIOTTO LUNE**

Der Klassiker aus Italien, 18 Monate im Holzfass gereift

0,02 5,50

**PATRÒN SILVER**

Ein Agavenbrand, klar, frisch, Zitrusaromen

0,02 5,90

**HENNESSY FINE DE COGNAC**

Mindestens 4 Jahre in Eiche gereift, harmonisch mit bleibendem Eindruck

0,02 5,50

**ZIEGLER NO. 1 WILDKIRSCH**

Eigenwillig und sehr nachhaltig im Abgang, rassige Frucht, hocharomatisch

0,02 11,00

---

## COCKTAILS

---

**GIN BASIL SMASH**

Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

8,00

**800°C-MOJITO**

Bacardi Carta Blanca, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Minze

6,50

**CAIPIRINHA**

Canario Cachaça, frische Limetten, Rohrzucker, Soda

6,50

**SIDECAR**

Brandy, Cointreau, Zitronensaft

7,00

**MAI TAI**

Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Cointreau, Mandellikör, Ananas, frischer Limettensaft

8,00

**MOSCOW MULE**

42 Below Wodka, frischer Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke

8,00

**800°C**

---

## WHISKEY

---

### BLENDED SCOTCH

<b>CHIVAS REGAL - 12 JAHRE</b>	0,02	4,50
<b>DEWAR'S - 12 JAHRE</b>	0,02	5,00

### SINGLE MALT

<b>GLENMORANGIE - 10 JAHRE</b>	0,02	4,50
<b>ABERFELDY - 12 JAHRE</b>	0,02	6,00
<b>HIGHLAND PARK - 12 JAHRE</b>	0,02	6,50
<b>LAGAVULIN - 16 JAHRE</b>	0,02	6,50
<b>CRAIGELLACHIE - 17 JAHRE</b>	0,02	7,50

---

## GIN

---

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	0,02	2,80
<b>HENDRICK'S</b>	0,02	3,80
<b>O49</b>	0,02	4,20
<b>STAR OF BOMBAY</b>	0,02	4,20

<b>THOMAS HENRY TONIC WATER</b>	0,2	2,80
---------------------------------	-----	------

---

## RUM

---

<b>BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA</b>	0,02	5,50
<b>BACARDI 8 AÑOS</b>	0,02	4,50
<b>RON ZACAPA CENTENARIO - 23 JAHRE</b>	0,02	7,50

---

## KRÄUTER

---

<b>JÄGERMEISTER</b>	0,02	2,00
<b>RAMAZZOTTI</b>	0,02	2,50
<b>FERNET BRANCA</b>	0,02	2,80
<b>ST. HUBERTUS-TROPFEN KRÄUTER/PFEFFERMINZ</b>	0,02	1,50

**800°C**

---

## KLAR

JUBILÄUMS AKVAVIT	0,02	2,80
BERENTZEN KORN	0,02	1,60
ROSCHE UR-ALTER	0,02	2,20
42 BELOW WODKA	0,02	2,00
SCHINKENHÄGER	0,02	1,80
OUZO 12	0,02	2,00
TEQUILA SILVER	0,02	2,00

---

## LIKÖR

SAMBUCA	0,02	2,00
SOUTHERN COMFORT	0,02	2,80
COINTREAU	0,02	3,80
LICOR 43	0,02	2,50
BAILEY'S	0,04	4,40
FRANGELICO	0,02	2,80
CHAMBORD	0,02	2,80

---

## WEINBRAND

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

800°C

---

# KAFFEE.. & SPEZIALITÄTEN

---

<b>TASSE KAFFEE</b>	2,50
<b>KÄNNCHEN KAFFEE</b>	3,50
<b>CAPPUCCINO</b>	2,60
<b>ESPRESSO</b>	2,20
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	3,20
<b>MILCHKAFFEE</b>	3,00
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3,00

---

## TEE

---

<b>CLASSIC</b>	2,20
<b>ROOIBOS-ORANGE</b>	2,20
<b>EARL GREY</b>	2,20
<b>FRÜCHTE</b>	2,20
<b>GRÜN</b>	2,20
<b>PFEFFERMINZ</b>	2,20
<b>KAMILLE</b>	2,20
<b>KRÄUTER</b>	2,20

**800°C**