
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

LYCHEE SPRITZ

Litschilikör, Prosecco, Minze

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 8,90

mit Crème Fraîche, Zwiebeln und gewürfeltem Speck

FLAMMKUCHEN RUCOLA 11,90

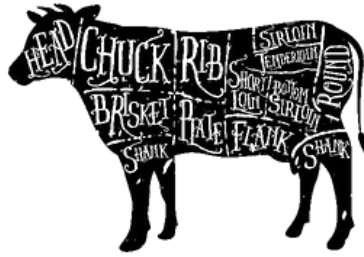
mit Crème Fraîche, Pesto, Kirschtomaten, Mozzarella und Rucola

mit Serranoschinken 13,90

FLAMMKUCHEN LACHS 12,90

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
GARSTUFE	RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE

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 Fettagge
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:

DRY AGED BONE-IN STIELKOTELETT MIT AUSGEPRÄGTEM FETTRAND VOM LIPSTYE STROHSCHWEIN 16,00

Sechs Wochen am Knochen gereift.
ca. 300g

MUH + MÄH 3,50

Bestellen Sie ihr Steak als 'Muh & Mäh'. Dieses
wird mit Ziegenfrischkäse aus der Käseerei
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
8-KRÄUTER-ERDNUSS-PESTO
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

SKREIFILET (WINTEKABELJAU) 23,90

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 21,90 *VOM KIKOK-HUHN*

In Walpilzsauce, mit geschmortem Wirsinggemüse und Kräuterreis

OLDENBURGER 18,90 **GRÜNKOHLPLATTE**

mit Bratkartoffeln, Mettenden, gegrilltem Kassler und Kohlwurst

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.



Weinhaus
mit Tradition
Gebr. Köster
seit 1864

Getränke Plog
Biere • Spirituosen • Weine
alkoholfreie Getränke

800°C

GETRÄNKE

800°C

ALKOHOLFREI

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

800°C

HOPFEN & MALZ

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

ROSÉ

IL MIO ROSATO - APULIEN - 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 DICIOTTO 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
FASSBIND VIEILLE POIRE Eichenfassgereifter schweizer Birnenbrand, sehr fruchtig und mild	0,02	5,90

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	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
BED OF ROSES Litschilikör, Ananas, Maracuja, Zitrone	7,00

800°C

WHISKEY

BLENDED SCOTCH

DEWAR'S - 12 JAHRE	0,02	5,00
--------------------	------	------

SINGLE MALT

GLENMORANGIE - 10 JAHRE	0,02	4,50
-------------------------	------	------

ABERFELDY - 12 JAHRE	0,02	6,00
----------------------	------	------

HIGHLAND PARK - 12 JAHRE	0,02	6,50
--------------------------	------	------

LAGAVULIN - 16 JAHRE	0,02	6,50
----------------------	------	------

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	0,02	2,80
-----------------	------	------

HENDRICK'S	0,02	3,80
------------	------	------

O49	0,02	4,20
-----	------	------

BOSFORD ROSÉ GIN	0,02	3,60
------------------	------	------

THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2	2,80
--------------------------	-----	------

RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	0,02	5,50
---------------------------	------	------

BACARDI 8 AÑOS	0,02	4,50
----------------	------	------

RON ZACAPA CENTENARIO - 23 JAHRE	0,02	7,50
----------------------------------	------	------

KRÄUTER

JÄGERMEISTER	0,02	2,00
--------------	------	------

RAMAZZOTTI	0,02	2,50
------------	------	------

FERNET BRANCA	0,02	2,80
---------------	------	------

ST. HUBERTUS-TROPFEN KRÄUTER/PFEFFERMINZ	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 FINE DE COGNAC	0,02	6,50

800°C

KAFFEE.. & SPEZIALITÄTEN

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

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