
APERITIF

EMPFEHLUNGEN

BELLINI

Weißes Pfirsichmark, Prosecco

MARTINI MINT+TONIC

Martini Bianco, Minze, Limette, Tonic Water

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

CAMPARI MILANO

Campari, Cranberry, Minze, Prosecco

LYCHEE SPRITZ

Litschilikör, Prosecco, Minze

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

RAMAZZOTTI APERITIVO

mit Basilikum, Orange, Hibiskuslikör, Prosecco

HUGO ROYAL

Limette, Minze, Holunderblütenlikör, Prosecco

MELONEN SPRITZ

Melonenlikör, frische Melone, Prosecco

APERITIF DES TAGES

Täglich wechselnd, fragen Sie uns gerne danach!

JE 6,40

VORSPEISEN

6ER KRÄUTEREI 15,90

kleines Kräuterrahmsüppchen mit Honigsahne, Gebackene Pflaume 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**

A, E, G, H1, H2, 3, 4, 6

ANTIPASTI-TELLER 9,90

verschiedene mediterrane Spezialitäten mit frisch geriebenem Parmesan und eingelegtem Gemüse

A1, G, N

CARPACCIO 13,90

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

A1, G, K, N

CANADIAN KING PRAWNS

SMALL - 3 STK. 9,90

MEDIUM - 6 STK. 15,90

LARGE - 9 STK. 21,90

Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten, an Tomaten-Lauchgemüse, Aioli und Salat

E, G, N

800°C

SUPPEN

FEINES KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN 5,50

mit Räucherlachsstreifen und
Honigsahne
A, G, I, D

OCHSEN-TEA 5,50

mit Gemüsestreifen, Markklößchen,
Eierstich und Petersilie
A1, C, G, I, 1

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
A1, G, J

CAESAR-SALAD 11,90

Romanasalat, Parmesan, Croutons
und Ei ,mit original Caesar-Dressing
A, C, D, G, J

PIMP YOUR SALAD:

GEGRILLTE RINDERFILETSTREIFEN	6,50
GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	3,50
DREI GEBRATENE RIESENGARNELEN	7,50

AUS DEM STEINOFEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH 9,90

mit Crème Fraîche, Zwiebeln und
gewürfeltem Speck
A, G, 4

FLAMMKUCHEN LACHS 14,90

mit Crème Fraîche, Zwiebeln, Blattspinat
und geräuchertem Lachs
A, G, D

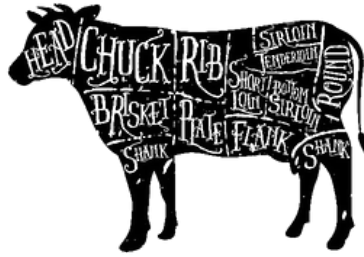
FLAMMKUCHEN RUCOLA 12,90

mit Crème Fraîche, Pesto, Kirschtomaten,
Mozzarella und Rucola

mit Serranoschinken 14,90

A, G, E, 4

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 25,00

besonders aromatisch durch das Fettagge
ca. 300g

TENDERLOIN - MAREDO RINDERFILET 27,00

super zart und mager
ca. 250g

> **LADY'S CUT - CA. 150G 20,50**

NEW YORK STRIP - MAREDO RUMPSTEAK 19,50

kräftig im Geschmack
ca. 250g

BAVETTE - RED HEIFER FLANKSTEAK 17,00

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

IRISCHES TOMAHWAK-STEAK 68,00

das Rib Eye am großen Rippenknochen.
Mehr geht nicht! Auch zu zweit ein Genuss.
ca. 1.000g

DRY AGED MADE IN GERMANY

TROCKEN GEREIFTER GENUSS

DRY AGED RED HEIFER RIB EYE 38,00

Sechs Wochen am Knochen gereift
ca. 300g

Unsere besondere Empfehlung:

DRY AGED BONE-IN STIELKOTELETT VOM LIPSTYE STROHSCHWEIN 19,50

Sechs Wochen am Knochen gereift.
mit ausgeprägtem Fettrand
ca. 300g

DRY AGED RED HEIFER RUMPSTEAK 29,50

Sechs Wochen am Knochen gereift
ca. 300g

MUH + MÄH 3,50

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

G

800°C

PIMP YOUR BEEF

UNSERE SIDE ORDERS

KARTOFFELN & CO

ROSMARINKARTOFFELN G	
OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK G	
BRATKARTOFFELN G, 4	JE 4,90
WASABI-KARTOFFELPÜRÉE G, F, 2	
SÜßKARTOFFELFRIES 1	
KRÄUTER-GNOCCHIS	
<hr/>	
KNOBLAUCH-KRÄUTER-CIABATTA A1	
SPICY WEDGES 1	JE 4,40
KRÄUTERREIS G	
POMMES FRITES 1	

GEMÜSE & CO

MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE	
BOHNEN IM SPECKMANTEL 4	JE 5,40
GEBRATENE CHAMPIGNONS	
GEMÜSE-FRITTEN (AUS MÖHRE & PASTINAKE)	
<hr/>	
BBQ-GRILLTOMATE G	
KIDNEYBOHNENGEMÜSE 'WESTERN STYLE' J	
GEBACKENE ZWIEBELRINGE A1	JE 4,40
KLEINER SALATTELLER G, J	
COLESLAW G	
GEMÜSE-FRITTEN (AUS MÖHRE & PASTINAKE)	

SAUCEN & BUTTER

HOT CHILI BBQ-SAUCE J	
KRÄUTER-AIOLI A1, G, I	
KRÄUTERBUTTER G	JE 2,40
CHILI-BUTTER G	
8-KRÄUTER-ERDNUSS-PESTO E, G	
PFEFFERJUS G, 6	
CAFÉ DE PARIS-BUTTER D, G	

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

A1, E, G, 8

SPAGHETTI POMODORE SECCHI 14,90

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

A1, G

MEER

NORWEGISCHES 23,90 FJORDLACHS-STEAK

auf Rahmwirsing mit Meerrettich-Kartoffelpüree

A1, B, D, G

MIXED GRILL VON EDELFISCHEN 25,90

an Kartoffel-Rucola-Gemüse und Safranschaum

A1, D, G

PANIERT & GEGRILLT

SCHWEINESCHNITZEL 15,90 CHAMPIGNON

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

A1, D, F, G, 2

SCHWEINESCHNITZEL 15,90 PAPRIKA

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

A1, G, J, 1, 3, 4

800°C

800°C MITTENDRIN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS 19,90 *HOT & PEPPER*

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

F, G, 2, 4, 6

800ER BRETT 21,90

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

C, G, J, 1

BBQ-SPARE RIBS

SMALL 11,90
MEDIUM 18,90
LARGE 24,90

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

A4, I, J

PICCATA MILANESE 22,90 **VOM KIKOK-HUHN**

zartes Maishähnchenbrustfilet in Parmesan-
Ei-Hülle an Sauce von getrockneten Tomaten,
mit Salbei-Gnocchis und Schmorgemüse

A1, C, G

BURGER & CO.

FIRST TIME IN TOWN:

FINEST ALL AMERICAN BEYOND-BURGER 18,90

100% Beyond Meat (ca. 115g),
Brioche-Bun, Tomate, Gurke,
Avocadocreme, Rucola, gebackene
Zwiebeln und Walnuss-Pesto, serviert
mit Gemüse-Fries

A1, C, F, G, H3, K, 1, 2, 6

DRY AGED 800°C 16,90 **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

A1, A4, C, G, I, 1, 4, 11



Ethischer Burgergenuss der diesen Namen verdient: Beyond Meat (Hauptbestandteil Erbsen und Rote Beete) schmeckt zwar wie Fleisch, belastet die Umwelt und unsere Ressourcen aber ungleich weniger als tierbasierte Produkte

800°C

800°C HEISS - KALT

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 7,90

mit flüssigem Kern, an Vanilleeis und Sahne

A1, C, F, G, 2

PANNA COTTA CON CARMELLO 6,90

Italienisches Sahne-Dessert mit Karamellsauce

G, 3

KUGEL EIS 1,20

unsere Sorten: Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Schokolade, Cookies,^{A1, H2} Malaga, Zitrone

C, G, F

TARTUFO BIANCO 6,90

Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee und Zabaglione-crème, mit heißem Espresso überzogen

A1, C, G

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



800°C

GETRÄNKE

800°C

ALKOHOLFREI

GEROLSTEINER MEDIUM	0,25	2,40
	0,75	6,20
GEROLSTEINER NATURELL	0,25	2,40
	0,75	6,20
COCA-COLA	0,2	2,60
COCA-COLA LIGHT	0,2	2,60
COCA COLA ZERO	0,2	2,60
FANTA	0,2	2,60
SPRITE	0,2	2,60
ANANASSAFT	0,2	3,00
CRANBERRYSAFT	0,2	3,00
BANANENSAFT	0,2	3,00
ORANGENSAFT	0,2	3,00
MARACUJASAFT	0,2	3,00
TRAUBENSAFT	0,2	3,00
KIRSCHSAFT	0,2	3,00
SAFTSCHORLE	0,4	4,00
GINGER ALE	0,2	3,00
BITTER LEMON	0,2	3,00
TONIC WATER	0,2	3,00
SPICY GINGER	0,2	3,00
VITA MALZ	0,33	3,00
LÜTT'S LANDLUST STREUOBST-APFEL	0,33	3,30
LÜTT'S LANDLUST RHABARBER	0,33	3,30

800°C

HOPFEN & MALZ

KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,2	2,10
	0,4	3,90
KÖNIG PILSENER RADLER	0,2	2,10
	0,4	3,90
TH. KÖNIG ZWICKL VOM FASS	0,3	3,50
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33	3,00
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33	3,00
BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS	0,3	3,50
	0,5	4,50
BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	0,5	4,50
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5	4,50
CORONA EXTRA	0,33	4,20
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33	3,40

800°C

WEISSE TRAUBE

GRAUER BURGUNDER - RHEINHESSEN - TROCKEN

Leicht, frisch, Zitrusaroma

0,2 6,50
0,75 22,00

CHARDONNAY - RHEINHESSEN - TROCKEN

Fruchtig, säurebetont

0,2 6,50
0,75 22,00

WEIL DAS LEBEN VIELLEICHT IST - FRANKEN - FEINHERB

Blumig, süffig

0,2 5,90
0,75 19,00

WEINSCHORLE

0,2 4,50

ROTE TRAUBE

MANDUS - PRIMITIVO - MANDURIA, IT - TROCKEN

Sauerkirsche, Vanille, Weiches Holz

0,2 7,90
0,75 27,00

MERLOT - RHEINHESSEN - TROCKEN

Beerig, komplex

0,2 6,50
0,75 22,00

ROSÉ

IL MIO ROSATO - APULIEN - TROCKEN

Himbeere, leichte Kirsche

0,2 6,50
1,0 29,00

PRICKELND

JAHRGANGSSEKT - RHEINHESSEN - TROCKEN

0,1 3,60
0,75 22,00

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 3,90

MARZADRO GRAPPA DICHIOTTO LUNE

Der Klassiker aus Italien, 18 Monate im Holzfass gereift

0,02 5,90

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

FRAGEN SIE NACH UNSERER GROßEN **COCKTAILKARTE!**

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
----------------------	------	------

GLENMORANGIE NECTAR D'OR - 12 JAHRE	0,02	7,50
-------------------------------------	------	------

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	0,02	3,00
-----------------	------	------

HENDRICK'S	0,02	4,50
------------	------	------

O49	0,02	4,50
-----	------	------

BOSFORD ROSÉ GIN	0,02	4,00
------------------	------	------

LUZ GIN VOM GARDASEE	0,02	4,50
----------------------	------	------

THOMAS HENRY TONIC WATER	0,2	3,00
--------------------------	-----	------

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	2,40
--------------	------	------

RAMAZZOTTI	0,02	2,80
------------	------	------

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

ST. HUBERTUS-TROPFEN KRÄUTER/PFEFFERMINZ	0,02	1,60
--	------	------

800°C

KLAR

JUBILÄUMS AKVAVIT	0,02	2,90
BERENTZEN KORN	0,02	1,60
ROSCHE UR-ALTER	0,02	2,40
42 BELOW WODKA	0,02	2,40
SCHINKENHÄGER	0,02	1,80
OUZO 12	0,02	2,40
TEQUILA SILVER	0,02	2,20

LIKÖR

SAMBUCA - ANISLIKÖR AUS ITALIEN	0,02	2,20
SOUTHERN COMFORT - WHISKEYLIKÖR	0,02	3,00
COINTREAU - ORANGELIKÖR AUS FRANKREICH	0,02	3,90
LICOR 43 - VANILLELIKÖR AUS SPANIEN	0,02	2,80
BAILEY'S - SAHNELIKÖR AUS IRLAND	0,04	4,60
FRANGELICO - HASELNUSSLIKÖR AUS ITALIEN	0,02	3,00
CHAMBORD - HIMBEERLIKÖR AUS FRANKREICH	0,02	3,00

WEINBRAND

MARIACRON	0,02	2,00
HENNESSY FINE DE COGNAC	0,02	6,50
HERITAGE CAFFO RISERVA 1970 EXTRA 46 JAHRE	0,02	9,50

800°C

KAFFEE.. & SPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE	2,80
KÄNNCHEN KAFFEE	3,90
CAPPUCCINO	3,00
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,70
MILCHKAFFEE	3,40
LATTE MACCHIATO	3,40
+ HASELNUSS-FLAVOUR	0,50
+VANILLE-FLAVOUR	0,50

TEE

CLASSIC	2,40
ROOIBOS-ORANGE	2,40
EARL GREY	2,40
FRÜCHTE	2,40
GRÜN	2,40
PFEFFERMINZ	2,40
KAMILLE	2,40
KRÄUTER	2,40

Allergene und Zusatzstoffe

A - Gluten
A1 - Weizen, A2 - Roggen, A3 - Hafer, A4 - Gerste
B- Krebstiere
C - Eier
D - Fisch
E - Erdnuss
F - Sojabohnen
G - Milch
H - Schalenfrüchte
H1 - Mandeln, H2 - Haselnüsse, H3 - Walnüsse
I - Sellerie
J - Senf
K - Sesam
L - Lupinen
M - Weichtiere
N - Sulfite

1 - Geschmacksverstärker
2 - Farbstoffe
3 - Konservierungsmittel
4 - Nitritpökelsalz
5 - Nitrat
6 - Antioxidationsmittel
7 - geschwefelt
8 - geschwärzt
9 - gewachst
10 - Phosphat
11 - Süßungsmittel

800°C