
APERITIF

EMPFEHLUNGEN

BELLINI

Weißes Pfirsichmark, Prosecco

MARTINI MINT+TONIC

Martini Bianco, Minze, Limette, Tonic Water

GIN GIMLET

Bombay Dry Gin, Rose's Lime Juice, Limette

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

BITTER PASSION

Martini Bitter, Maracujasaft

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

AMBRATO GRAPEFRUIT

Martini Riserva Ambrato, Thomas Henry Ultimate Grapefruit

SANBITTÈR-ORANGE

mit alkoholfreiem Sanbittèr

MELONEN SPRITZ

Melonenlikör, frische Melone, Prosecco

APERITIF DES TAGES

Täglich wechselnd, fragen Sie uns gerne danach!

JE 6,90

VORSPEISEN

6ER KRÄUTEREI 19,90

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 15,90

verschiedene mediterrane Spezialitäten mit frisch geriebenem Parmesan und eingelegtem Gemüse

A1, D, G, N, 4

CARPACCIO 15,90

vom Rinderfilet, mit Olivenöl und 8-Kräuter-Erdnuss-Pesto, gereiftem Balsamico, gehobeltem Parmesan und Grissini

A1, E, G, K, N

GERÄUCHERTES TATAR VON DER FORELLE 14,90

Mit Meerrettichcrème und frittiertem Meerrettich an Röstbrot.

A1, D, G

800°C

SUPPEN

FEINES KRÄUTERRAHMSÜPPCHEN 6,90

mit Räucherlachsstreifen und
Honigsahne
A, G, I, D

BEEF-TEA 6,90

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

SALATE

DAVOR ODER DAZU

STEAKHOUSE-SALAT 12,90

Pflücksalat, Rucola, rote Zwiebeln,
Kartoffeln, Bohnen, Tomate, Gurke und
gekochtes Ei. Dressings zur Wahl:
Balsamico-Senf oder Joghurt-Kräuter

A1, C, G, J

CAESAR-SALAD 15,90

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

PIMP YOUR SALAD:

GEGRILLTE RINDERFILETSTREIFEN 8,90

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 4,90

AUS DEM STEINOFEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH 10,90

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

FLAMMKUCHEN LACHS 15,90

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

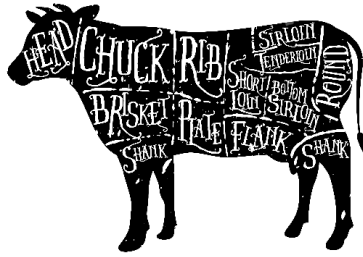
FLAMMKUCHEN RUCOLA 13,90

mit Crème Fraîche, Pesto, Kirschtomaten,
Mozzarella und Rucola

mit Serranoschinken 15,90

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 31,90

besonders aromatisch durch das Fettagge
ca. 350g

NEW YORK STRIP - MAREDO RUMPSTEAK 24,90

kräftig im Geschmack
ca. 300g

TENDERLOIN - MAREDO RINDERFILET 32,90

super zart und mager
ca. 300g

BAVETTE - RED HEIFER FLANKSTEAK 19,90

mild im Geschmack, kerniger Biss.
Tranchiert serviert.
ca. 300g

> **LADY'S CUT - CA. 200G 24,90**

IRISCHES TOMAHWAK-STEAK 69,00

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 42,90

Sechs Wochen am Knochen gereift
ca. 350g

DRY AGED RED HEIFER RUMPSTEAK 34,90

Sechs Wochen am Knochen gereift
ca. 350g

Unsere besondere Empfehlung:

DRY AGED BONE-IN STIELKOTELETT VOM LIPSTYE STROHSCHWEIN 22,90

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

MUH + MÄH 3,90

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 5,90
WASABI-KARTOFFELPÜRÉE G, F, 2	
SÜßKARTOFFELFRIES 1	
SALBEI-GNOCCHIS C, G	
<hr/>	
KNOBLAUCH-KRÄUTER-CIABATTA A1	
SPICY WEDGES 1	JE 4,90
RUSTICO FRIES 1	

GEMÜSE & CO

RATATOUILLE 1	
BOHNEN IM SPECKMANTEL 4	JE 5,90
GEBRATENE CHAMPIGNONS	
GEMÜSE-FRITTEN (AUS MÖHRE & PASTINAKE)	
BALSAMICO-ZWIEBELN	
<hr/>	
MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE	
STEAKHOUSE-SALAT A1, C, G, J	JE 4,90
COLESLAW G	

SAUCEN & BUTTER

HOT CHILI BBQ-SAUCE J	
KRÄUTER-AIOLI A1, G, I	JE 2,90
KRÄUTERBUTTER G	
CHILI-BUTTER G	
<hr/>	
TRÜFFELMAYONNAISE 8	JE 3,90
PFEFFERJUS G, 6	

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 14,90

in Kräuterpesto geschwenkt, mit geschmolzenen Tomaten, Oliven & Sahne

A1, E, G, 8

TAGLIATELLE SALSA DI FORMAGGIO 19,90

in Gorgonzolasauce geschwenkt, mit Ricotta, Blattspinat, roten Zwiebeln und Rinderfiletstreifen

A1, C, G

MEER

NORWEGISCHES 28,90 FJORDLACHS-STEAK

an Kartoffel-Rucola-Gemüse und Safranschaum

B, D, G, I

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 23,90

auf Ratatouille und Kräuterkartoffeln

A1, B, D, G

PANIERT & GEGRILLT

SCHWEINESCHNITZEL 17,90 CHAMPIGNON

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

A1, D, F, G, 2

SCHWEINESCHNITZEL 17,90 PAPRIKA

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

A1, G, J, 1, 3, 4

800°C

800°C MITTENDRIN

SCHWEINEFILETMEDAILLONS 23,90 *HOT & PEPPER*

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

F, G, 2, 4, 6

BBQ-SPARE RIBS

MEDIUM 16,90
LARGE 26,90

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

I, J

800ER BRETT 24,90

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

C, G, J, 1

ROSA GEBRATENE

BARBARIE-ENTENBRUST 26,90

auf Schalotten-Rotweinsauce, mit Salbei-
Gnocchis und geschmortem Gemüse

C, G, I

ZARTESTE

RINDERBÄCKCHEN 29,90

geschmorte irische Rinderbäckchen in
Portweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und
geschwenktem Gemüse

A1, G, I, N

BURGER & CO.

VEGETARISCH:

FINEST ALL AMERICAN BEYOND-BURGER 21,90

100% Beyond Meat (ca. 115g), Brioche-
Bun, Tomate, Gurke, Avocadocreame,
Rucola, gebackene Zwiebeln und
Walnuss-Pesto, serviert mit Gemüse-
Fries. Auch als vegane Variante
erhältlich. Sprechen Sie uns an.

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

DRY AGED 800°C 19,90 **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 8,90

mit flüssigem Kern, an Vanilleeis und Sahne

A1, C, F, G, 2

CRÈME BRULÉE 6,90

mit frischen Erdbeeren

G, 3

KUGEL EIS 1,50

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

C, G, F

KUGEL COOKIE DOUGH 2,50

Roher Keksteig, wie bei Oma.

Sorten zur Wahl: Classic oder Schoko.

GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI 9,90

Das Beste aus drei Welten: Digestif, Espresso und Dessert kombiniert.

Cocktail mit Grey Goose Vodka, Espresso, Kahlua, serviert mit einer Charlotte al Caramello G, 3

KAFFEE.. & SPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE

3,00

KÄNNCHEN KAFFEE

4,90

CAPPUCCINO

3,20

ESPRESSO

2,60

DOPPELTER ESPRESSO

3,90

MILCHKAFFEE

3,90

LATTE MACCHIATO

3,90

+ HASELNUSS-FLAVOUR

0,50

+VANILLE-FLAVOUR

0,50

DIGESTIF

EMPFEHLUNGEN

PRINZ ALTE BRÄNDE

Im Barrique gereifte Fruchtbrände. Wir haben eine große Auswahl.

0,02

3,90

MARZADRO GRAPPA DICHIOTTO LUNE

Der Klassiker aus Italien, 18 Monate im Holzfass gereift

0,02

5,90

ICK MEENE MAN CRAFTED KOORN

milder Osnabrücker Korn

0,02

2,90

HENNESSY FINE DE COGNAC

Mindestens 4 Jahre in Eiche gereift, harmonisch mit bleibendem Eindruck

0,02

5,50

SCHEIBEL ALTES PFLÜMLE

Premium-Pflaumebrand

0,02

3,90

800°C

800°C-MENÜ

Bestellen Sie unser stetig
wechselndes 3 Gänge-Menü:

CRÈMESÜPPCHEN VON GARTENKRÄUTERN

RINDERFILETGESCHNETZELTES IN POMMERY-SENFSAUCE MIT FRISCHEN PILZEN UND ROTEN ZWIEBELN, WASABIPÜRÉE UND BOHNENBÜNDCHEN

HALBGEFRORENER EISTRÜFFEL AUS ZABAGLIONE UND KAFFEE, MIT EINEM ESPRESSO ÜBERGOSSEN

39,90
pro Person

800°C

ALKOHOLFREI

GEROLSTEINER MEDIUM	0,25	2,80
	0,75	6,90
GEROLSTEINER NATURELL	0,25	2,80
	0,75	6,90
COCA-COLA	0,2	2,80
COCA-COLA LIGHT	0,2	2,80
COCA COLA ZERO	0,2	2,80
FANTA	0,2	2,80
SPRITE	0,2	2,80
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
THOMAS HENRY PREMIUM FILLERS:		
GINGER ALE	0,2	3,20
TONIC WATER	0,2	3,20
BITTER LEMON	0,2	3,20
SPICY GINGER	0,2	3,20
ULTIMATE GRAPEFRUIT	0,2	3,20
CHERRY BLOSSOM TONIC	0,2	3,20
ELDERFLOWER TONIC	0,2	3,20
MYSTIC MANGO	0,2	3,20
VITA MALZ	0,33	3,00
LÜTTS LANDLUST STREUOBST-APFEL	0,33	3,30
LÜTTS LANDLUST RHABARBER	0,33	3,30
LÜTTS LANDLUST BIRNE HELENE	0,33	3,30

800°C

HOPFEN & MALZ

KÖNIG PILSENER VOM FASS	0,2	2,30
	0,4	3,90
KÖNIG PILSENER RADLER	0,2	2,30
	0,4	3,90
TH. KÖNIG ZWICKL VOM FASS	0,3	3,90
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI	0,33	3,00
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33	3,00
BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS	0,3	3,90
	0,5	4,90
BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL	0,5	4,90
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5	4,90
CORONA EXTRA	0,33	4,20
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33	3,90

BIER DES MONATS

Monatlich wechselnd bieten wir immer zusätzlich eines unserer Lieblingsbiere vom Fass an. Fragen Sie gerne unser Personal

WEISSE TRAUBE

GRAUER BURGUNDER - RHEINHESSEN - TROCKEN

Leicht, frisch, Zitrusaroma

0,2 7,40
0,75 25,00

CHARDONNAY - SIZILIEN - TROCKEN

Fruchtig, säurebetont

0,2 8,90
0,75 29,00

WEIL DAS LEBEN VIELLEICHT IST - FRANKEN - FEINHERB

Blumig, süffig

0,2 6,90
0,75 21,00

WEINSCHORLE

0,2 4,50

ROTE TRAUBE

CAL Y CANTO - MERLOT/ SHIRAZ/ TEMPRANILLO

LA MANCHA, SPANIEN - TROCKEN

saftige Kirschfrucht, feine Würzaromen

0,2 7,40
0,75 25,00

TREMENTI APASSIMENTO - CORVINA/ MERLOT

VENETO, ITALIEN - HALBTROCKEN

fruchtig, lebendig, leichte Waldbeernote

0,2 8,90
0,75 29,00

ROSÉ

IL MIO ROSATO - APULIEN - TROCKEN

Himbeere, leichte Kirsche

0,2 7,90
1,0 32,00

PRICKELND

JAHRGANGSSEKT - RHEINHESSEN - TROCKEN

0,1 4,00
0,75 24,00

PERLE DE PALAIT ROSÉ SECCO - PFALZ - TROCKEN

0,1 5,90
0,75 30,00

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

800°C

WHISKEY

BLENDED SCOTCH

DEWAR'S - 12 JAHRE

0,02 5,00

SINGLE MALT

PORT CHARLOTTE SCOTTISH BARLEY- 10 JAHRE

0,02 5,50

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

STÖRTEBEKER - 3 JAHRE

0,02 6,00

SLYRS - 5 JAHRE

0,02 5,50

GIN

BOMBAY SAPPHIRE

0,02 3,00

HENDRICK'S

0,02 4,50

O49 - ORGANIC GIN

0,02 4,50

BOSFORD ROSÉ GIN

0,02 4,00

LUZ GIN VOM GARDASEE

0,02 4,50

UWILA DRY GIN

0,02 4,00

MONKEY 47

0,02 5,50

G-VINE

0,02 6,50

SAFFRON

0,02 3,50

THOMAS HENRY TONIC WATER

0,2 3,20

RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA - VENEZUELA

0,02 5,50

BACARDI 8 AÑOS - BAHAMAS

0,02 4,50

BACARDI AÑEJO CUATRO - BAHAMAS

0,02 3,00

RON ZACAPA CENTENARIO - 23 JAHRE - GUATEMALA

0,02 7,50

DON PAPA - PHILIPPINEN

0,02 6,50

KRÄUTER

JÄGERMEISTER

0,02 2,40

RAMAZZOTTI

0,02 2,80

FERNET BRANCA / BRANCA MENTA

0,02 2,80

ST. HUBERTUS-TROPFEN KRÄUTER/PFEFFERMINZ

0,02 1,60

AMARO MONTENEGRO

0,02 3,20

CHATREUSE GRÜN/GELB

0,02 3,20

AVERNA

0,02 2,80

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
PISCO CONTROL	0,02	3,90
GREY GOOSE VODKA	0,02	4,20

LIKÖR

SAMBUCA - ANISLIKÖR AUS ITALIEN	0,02	2,20
SOUTHERN COMFORT - WHISKEYLIKÖR	0,02	3,00
COINTREAU - ORANGENLIKÖR 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
MIDORI - MELONENLIKÖR AUS DEN USA	0,02	3,90
BATIDA DE COCO - KOKOSLIKÖR AUS BRASILien	0,02	3,20
RAMAZZOTTI APERITIVO - HIBISKUSLIKÖR AUS ITALIEN	0,02	3,20
CASSISSÉE - CASSISLIKÖR AUS FRANKREICH	0,02	2,90
CIEMME MARASCHINO - KIRSCHLIKÖR AUS ITALIEN	0,02	3,20
PEACHTREE - PFIRSICHLIKÖR AUS DEN NIEDERLANDEN	0,02	3,20
KAHLUA - KAFFEELIKÖR AUS FRANKREICH	0,02	3,20
RON MIÈL GUANCHE - RUM-HONIG-LIKÖR VON DEN KANAREN	0,02	4,20

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

TEE

CLASSIC	2,60
ROOIBOS-ORANGE	2,60
EARL GREY	2,60
FRÜCHTE	2,60
GRÜN	2,60
PFEFFERMINZ	2,60
KAMILLE	2,60
KRÄUTER	2,60

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



**FLEISCHEREI
NIEPMANN**



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