

Vorspeisen

Hausgebackenes Vollkornbrot (A, G)	2,20 €
dazu Alioli und mallorquinische Oliven	
Essenz von Pfifferlingen (L)	6,90 €
leicht gebunden	
Beef Tea (L)	9,90 €
kräftige Rinderbrühe mit Filetstreifen, Gemüse und einem Schuss Jack Daniel's	
Sommersalat (A, M)	14,90 €
Gebratene Pfifferlinge mit Blattsalat	
Salat Caprese (G, M)	7,90 €
Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella	
Kräutersalat (G, M)	8,90 €
Blattsalate, frische Kräuter, Joghurt-Sahnedressing	
Krabbencocktail (B, C, G, M, O)	9,90 €
mit Römersalat und Cocktailsauce	
Steak Tatar (A, C, M, G)	17,90 €
handgeschnitten, mit hausgebackenem Vollkornbrot	
Kleines Rotebeete-Carpaccio (G, M)	7,90 €
mit Ziegenkäse und Trüffelvinaigrette	
½ Dtzd. Weinbergschnecken (R, G, A, O)	7,90 €
mit Kräuterbutter und Weißwein gratiniert, dazu Vollkornbrot	

Kinder- Menü

Fischstäbchen mit Pommes Frites (A, D, G, O)	4,90 €
Bratwurst mit Pommes Frites (A, C, D, M, O)	5,90 €
Spaghetti Tomatensauce (A, L, G, O)	4,90 €
Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites (A, G, C)	5,90 €

Vegetarische Gerichte

gebratene Pfifferlinge (G)	17,90 €
mit kleinen Rosmarin-Kartoffeln	
Spaghetti Funghi (A, C, G)	11,90 €
mit Champignonsauce	

Extra Karte

gebratene Pfifferlinge (G)	8,90 €
Wiener Schnitzel (A, C, G)	16,90 €
Hähnchenschnitzel (A, C, G)	10,90 €
Medaillons vom Iberico Schweinefilet (G)	16,90 €
Thunfischsteak (D)	18,90 €

Wählen Sie bitte Ihre Beilagen:

kleine Rosmarin-Kartoffeln mit Schale	4,50 €
Bratkartoffeln (G)	4,50 €
Pommes Frites handgeschnitten (A)	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream (G)	4,50 €

gebratene Pfifferlinge (G)	8,90 €
Maiskolben gebuttert (G)	4,00 €
Prinzessbohnen, Speck und Zwiebeln (G)	3,50 €
Mandel-Brokkoli (G)	3,50 €
gemischter Salat (M)	4,50 €
Hausgebackenes Roggenvollkornbrot (A)	3,50 €

Wählen Sie Ihre Sauce:

Pfeffersauce (G)	3,50 €	Gorgonzola Sauce (G)	3,50 €
Kalbs-Jus (G)	3,50 €	Champignonsauce (G)	3,50 €
Sauce Bearnaise (C, G)	3,50 €	Chili Dipp (A)	1,50 €
BBQ Sauce (A, M, F)	1,50 €	Sour Cream (C, G)	3,50 €

Steakauswahl aus unserem 800 ° C Ofen

Argentinisches Rindfleisch

Rumpsteak (G) ca. 200 g **16,90 €**
ca. 300 g **24,90 €**

Rinderfilet Steak (G) ca. 180 g **19,90 €**
ca. 250 g **26,90 €**

Chateaubriand (G) ca. 600 g **für 2 Pers.** **59,90 €**
aus dem Rinderfiletkopf

USA Black Angus

Rumpsteak (G) ca. 250 g **21,90 €**
ca. 300 g **25,90 €**
ca. 400 g **33,90 €**

Rib-Eye Steak (G) ca. 300 g **26,90 €**
ca. 350 g **30,90 €**
ca. 450 g **39,90 €**

Rinderfilet Steak (G) ca. 180 g **26,90 €**
ca. 250 g **36,90 €**

Chateaubriand (G) ca. 600 g **für 2 Pers.** **76,90 €**
aus dem Rinderfiletkopf

Spanien

Milch-Kalb Rumpsteak (G) ca. 200 g **18,90 €**
ca. 250 g **22,90 €**

Porterhouse-Steak (G) ca. 1200 g **für 3-4 Pers.** **79,90 €**

Grillplatte USA (G) ca. 800 g **für 2 Pers.** **69,90 €**

USA Black Angus Rumpsteak, Rinderfilet, Rib-Eye Steak,
Spanien Milchkalb Rumpsteaks

Dessert

Frische Erdbeeren (C, G) mit Vanille-Eis und Schlagsahne	7,90 €
Applecrumble (A, C, G) Apfel, karamellierte Walnüsse, Streusel und Vanilleeis	7,90 €
Weißer Schokoladen Mousse (C, G) mit gemischten Beeren	7,90 €
Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern (A, C, G) mit Orangenfilets in Cointreau mariniert und Schlagsahne	8,90 €
Eis und Heiß (C, G) heiße Sauerkirschen und Vanilleeis	6,90 €
1 Dutzend Mini-Pfannkuchen (A, C, G) mit Blaubeer-Vanille-Marmelade und Schlagsahne	8,90 €

Unser Eissortiment:

Hergestellt nach klassischen Rezepten ohne chemische Zusätze

Walderdbeere (C, G)	4,50 €
Himbeere (C, G)	4,50 €
Bourbon-Vanille (C, G)	4,50 €
Schokolade-Tonkabohne (C, G)	3,50 €
Holunderblüten-Minze (C, G)	4,00 €
Malaga-Rumrosinen (C, G)	4,50 €
Kinderschokolade-Smarties (A, C, G)	4,00 €

Unser Sorbet Sortiment:

Hergestellt nach klassischen Rezepten ohne chemische Zusätze

Zitrone (C)	3,50 €
Champagner-Mango (C)	4,50 €
Apfel (C)	4,00 €