

LIEBE GÄSTE,
WIR HEIßEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

FALLS SIE DIÄTVORSCHRIFTEN BEACHTEN MÜSSEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
RESTAURANTTEAM FÜR WEITERE HILFESTELLUNG / ASSISTENZ IM RAHMEN IHRER SPEISENAUSWAHL.

GERNE SETZTEN WIR INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN.

WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN UND KREDITKARTEN.

DEAR GUEST,
WE WARMLY WELCOME YOU.
WE KINDLY ASK YOU TO SELECT ONE UNIFORM MENU PER TABLE.

IN CASE OF DIETARY RESTRICTIONS OR FOOD INTOLERANCE, PLEASE APPROACH A MEMBER OF OUR
SERVICE STAFF FOR ASSISTANCE.

FOR MENÜ CHANGES, WE RESERVE THE RIGHT TO CHARGE A SUPPLEMENT.

WE ACCEPT CASH, EC CARDS AND CREDIT CARDS.

Suppe / Soup

HUMMER-BISQUE

GARNELEN-NOCKE / HUMMER-FLÄDLE / WURZELGEMÜSE / RÖSTZWIEBELN

LOBSTER BISQUE

SHRIMP NOCKE / LOBSTER PANCAKES / ROOT VEGETABLES / ROASTED ONIONS

13 €

LIMONENSUPPE

LAUCH-SELLERIE-CEVICHE / SHITAKE

LEMON SOUP

LEEK AND CELERY CEVICHE / SHITAKE

11 €

Vorspeisen / Starters

ZIEGENKÄSE-SCHNITTE

SÜBKARTOFFELTATAR / CREME / YUZU-TOMATEN / WALNUSS-VINAIGRETTE

GOAT CHEESE CUTS

SWEET POTATO TARTAR / CREAM / YUZU TOMATOES / WALNUT VINAIGRETTE

13 €

GEBEIZTES LACHSTATAR

BUTTERMILCH-SCHNITTLAUCH-FOND / STAUDENSELLERIE-APFEL-SALAT

PICKELD SALMON TATAR

BUTTERMILK CHIVE FOND / CELERY-APPLE-SALAD

15 €

Hauptgänge / Main Cours

OCHSENBÄCKCHEN ZART GESCHMORT

PORTWEINSOSSE / TOPINAMBUR / KNOLLENZIEST / AUBERGINE / BUCHENPILZE / KARTOFFEL-KRAPFEN

OX CHEEKS BRAISED

PORT WINE SAUCE / TUBERS / EGGPLANT / BEECH MUSHROOMS / POTATO DONUT

28 €

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

LAMM-GLACE / FRÜHLINGSGEMÜSE / LAUCH-PÜREE / NUSS-QUINOA / SCHAFSKÄSE-ESPUMA

RACK OF LAMB ROASTED

LAMB GLACE / SPRING VEGETABLES / LEEK PUREE / NUT QUINOA / SHEEP CHEESE ESPUMA

31 €

SCHWARZER HEILBUTT

GRÜNTEE-DASHI-BRÜHE / TRAMEZZINI / FENCHEL-PETERSILIEN-BUTTER / KNOBLAUCHCREME / KICHERERBSEN

BLACK HALIBUT

GREEN TEA-DASHI-FOND / TRAMEZZINI / FENNEL PARSLEY BUTTER / GARLIC CREAM / CHICKPEAS

27 €

KNURRHAHN FILET

TOM YUM SUD / SHRIMPS-BÄLLCHEN / ERDNUSS-CREME / ERDNUSS-CRUMBLE / GERÖSTETE MÖHRE

MARINIERTE MÖHREN / KAROTTENCREME

GURNARD FILLET

TOM YUM SUD / SHRIMP BALLS / PEANUT CREAM / PEANUT CRUMBLE / ROASTED CARROTS / MARINATED CARROTS / CARROTS CREAM

26 €

Klassiker / Classics

REHKEULE ZART GESCHMORT
BRATENJUS / GEBRATENE SEMMELTALER / APFEL-BLAUKRAUT
BRAISED VENISON-LEG • GRAVY • BREAD DUMPLING • APPLE-CABBAGE
23,00 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
BUTTERKARTOFFELN / BEILAGENSALAT / PREISELBEEREN
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES
21,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

KONFIERTE KARTOFFEL
KNOBLAUCH-RAHMSCHAUM / BOHNEN / MANDELN / GRÜNE OLIVEN / ZITRONE
CONFITE POTATO
GARLIC CREAM FOAM / BEANS / ALMONDS / GREEN OLIVES / LEMON
21 €

BLUMENKOHL IN TEXTUR
GEBACKENES EI / SCHNITTLAUCH-VINAIGRETTE / EIWEISSNUDELN / KALAMANSI
CAULIFLOWER IN TEXTURE
FRIED EGG / CHIVE VINAIGRETTE / EGG WHITE NOODLES / KALAMANSI
19 €

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS FLEISCH IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG.

150G FILETSTEAK	20,90 €
200G FILETSTEAK	26,90 €
300G FILETSTEAK	37,90 €
250G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	23,90 €
350G RIBEYE-STEAK ENTRECÔTE	31,90 €

DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DIE TIERE ERNÄHREN SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT.

150G FILETSTEAK	24,90 €
200G FILETSTEAK	31,90 €
300G FILETSTEAK	42,90 €

IRISCHES STEAK VOM GRILL

DIE HALTUNG DER TIERE SORGT FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK.

150G FILETSTEAK	24,50 €
200G FILETSTEAK	31,90 €
300G FILETSTEAK	42,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT.

VORSPEISE

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET 15,50 €
EI / SARDELLEN / KAPERN / ZWIEBELN / ESSIGGURKEN / LANDBROT
STEAK TATAR / YOLK / ANCHOVIES / CAPERS / ONIONS / CUCUMBER / BREAD

CARPACCIO VOM RINDERFILET 14,50 €
KAPERN / PARMESAN / PESTO / BROTAUSWAHL
BEEF CARPACCIO / CAPERS / PARMIGIANO / BREAD

SALATE / GEMÜSE

GURKENSALAT 3,90 €
CUCUMBER-SALAD

TOMATEN-ZWIEBELSALAT 5,90 €
TOMATOE-ONION SALAD

KRAUTSALAT 3,90 €
FRANCONIAN COLESLAW

COLESLAW 3,90 €

KLEINER BEILAGENSALAT 6,90 €
MIXED SALAD (SMALL)

GROßER BEILAGENSALAT 8,50 €
MIXED SALAD (BIG)

GRÜNER SALAT 5,50 €
COLORFUL LEAF SALAD

GEMÜSEPLATTE 6,90 €
VEGETABLE PLATE

SAUTIERTEN CHAMPIGNONS 6,50 €
SAUTEED MUSHROOMS

SPECK-BOHNEN 6,90 €
BEANS WITH BACON

DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING
VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING

BEILAGEN

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK 3,90 €
BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM

POMMES FRITES 3,90 €
FRENCH FRIES

BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) 4,90 €
FRIED POTATOES WITH BACON

MAISKOLBEN 3,90 €
BUTTER CORN

KROKETTEN 3,90 €
CROQUETTES

KNOBLAUCH BROT 3,90 €
GARLIC BREAD

SOBEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOBE 1,90 €
HOMEMADE BBQ-SAUCE

PFEFFERRAHMSOBE 2,90 €
PEPPER CREAM SAUCE

AIOLI 1,50 €

GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ 1,50 €
SPICE BUTTER

Für unsere Kleinen Gäste / Kids menue

FILETSTEAK (100G)
KRÄUTERBUTTER / POMMES FRITES / KETCHUP
FILETSTEAK (100g) / HERB BUTTER / FRENCH-FRIES / KETCHUP
16 €

“SHREK-TELLER” ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
POMMES FRITES / KETCHUP
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL / FRENCH FRIES / KETCHUP
12 €

Desserts

ERDNUSS-MOUSSE
ERDNUSS-KARAMELL-EIS / SCHOKOLADEN-DROP / SPONGE
PEANUT MOUSSE
PEANUT CARAMEL ICE CREAM / CHOCOLATE DROP / SPONGE
13 €

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“
DESSERT-SELECTION
14,90 €

MACADAMIA & RHABARBER
SORBET / MACADAMIA-MÜSLI / QUINOA-SCHOKOLADEN-MOUSSE / RHABARBER-LASSI / ESPUMA
MACADAMIA & RHUBARB
SORBET / MACADAMIA MUESLI / QUINOA-CHOCOLAT-MOUSSE / RHUBARB LASSI / ESPUMA
14 €