

# VORSPEISEN & STARTER

---

## STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET

EI • SARDELLEN • KAPERN • ZWIEBELN • SENFGURKEN • LANDBROT

STEAK TATAR

YOLK • ANCHOVIES • CAPERS • ONIONS • CUCUMBER • BREAD

13,50 €

\*\*\*\*\*

## GEBACKENER ZIEGENKÄSE

FENCHEL-BIRNENSALAT • PECORINO • SÜßHOLZ-SENF-DRESSING

BAKED GOAT CHEESE

FENNEL-PEARS-SALAD • PECORINO-CHIPS • LIQUORICE-MUSTARD-DRESSING

10,50 €

\*\*\*\*\*

## GÄNSELEBER

ZWIEBELGEL • MARILLEN GELEE • FEIGENSENF • BROTCIPS • SALAT

GOOSE LIVER

ONION • APRICOT-JELLY • MUSTARD OF FIGS • BREAD CHIPS • SALAD

11,90 €

\*\*\*\*\*

## GEBEIZTER LACHS

AVOCADO • APFEL • SALAT

PICKLED SALMON

AVOCADO • APPLE • SALAD

12,50 €

# SUPPEN & SOUPS

**KÜRBIS-GEWÜRZCREMESUPPE**  
KÜRBIS-KROKANT • TANDOORI GARNELEN  
PUMPKIN – SPICE-SOUP  
PUMPKIN SEEDS BRITTLE • TANDOORI SHRIMPS  
7,20 €

\*\*\*\*\*

**BEEF TEA**  
TATAR • WAN TAN • CHAMPIGNONS  
BEEF TEA  
TATAR • WAN TAN • MUSHROOMS  
6,90 €

\*\*\*\*\*

**PAELLA-SUPPE (FISCHSUPPE)**  
HÄHNCHEN • RISONI • PAPRIKA-BOHNEN-SALAT • MIESMUSCHELN  
PAELLA-SOUP  
CHICKEN • RISONI • BEEL-PEPPER-BEANS-SALAD • BLUE MUSSELS  
8,50 €

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

# ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS OPTIMIERT DIE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH UND BRINGT EINE BESONDERS FEINE MARMORIERUNG HERVOR. DANK DER GUTEN WETTERBEDINGUNGEN WEIDEN DIE TIERE DAS GANZE JAHR ÜBER DRAUßEN. DABEI ERNÄHREN SICH DIE RINDER VON DEN UNTERSCHIEDLICHEN GRÄSERN, DIE AUF DEN WEIDEN WILD WACHSEN. ES WIRD KEIN MAIS ODER GETREIDE ZU GEFÜTTERT, SODASS DAS WACHSTUM LANGSAM GESCHIEHT. DIE ARTGERECHTE HALTUNG DER RINDERRASSE UND IHRE NATÜRLICHE FÜTTERUNG SORGEN FÜR EINE OPTIMALE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH. DIESES IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG. DIE VIERWÖCHIGE TRANSPORTZEIT NACH DEUTSCHLAND WIRD ZUR REIFUNG DIESES FEINEN UND ZARTEN FLEISCHES GENUTZT, SODASS ES ÜBERAUS ZART, MAGER UND SAFTIG IST.

<b>150G FILETSTEAK</b>		<b>17,90 €</b>
<b>200G FILETSTEAK</b>		<b>20,90 €</b>
<b>300G FILETSTEAK</b>		<b>27,90 €</b>
<b>250G RIBEYE-STEAK</b>	<b>ENTRECÔTE</b>	<b>18,90 €</b>
<b>350G RIBEYE-STEAK</b>	<b>ENTRECÔTE</b>	<b>23,90 €</b>

# DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DAS SIMMENTALER IST SEIT DEM 18. JAHRHUNDERT EINE BELIEBTE RINDERRASSE IN DEUTSCHLAND. DA DIE RINDER RECHT ROBUST UND SEHR TRITTSICHER SIND, WEIDEN SIE NOCH HEUTE AUF DEN WEITEN WIESEN DER FELSIGEN ALPEN. DORT ERNÄHREN SIE SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE FRISCHE BERGLUFT UND DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT. DADURCH HAT ES EINEN BESONDERS AROMATISCH-HERBEN GESCHMACK, DER EINEN HOHEN WIEDERERKENNUNGSWERT AUFWEIST.

<b>150G FILETSTEAK</b>	<b>20,90 €</b>
<b>200G FILETSTEAK</b>	<b>25,90 €</b>
<b>300G FILETSTEAK</b>	<b>34,90 €</b>
<b>4 WOCHEN DRY AGED T-BONE STEAK</b>	
<b>350G T-BONE STEAK</b>	<b>26,50 €</b>
<b>550G T-BONE STEAK</b>	<b>35,50 €</b>

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

# AUSTRALISCHES BLACK ANGUS STEAK VOM GRILL

BLACK ANGUS RINDER LIEFERN FLEISCH MIT HERVORRAGENDEM EIGENGESCHMACK. VOR ALLEM, WENN SIE SO FREI UND NATÜRLICH LEBEN WIE AUF DER JACK'S CREEK FARM. DIE RINDER WACHSEN IN DEM ANGENEHM GEMÄßIGTEN KLIMA IN KOMBINIRTER WEIDE- UND GETREIDEAUFZUCHT FREI VON JEDLICHER CHEMIE ODER KÜNSTLICHER FUTTERZUSÄTZE AUF UND ENTWICKELN DABEI EIN SENSATIONELL MARMORIERTES, WOHSCHMECKENDES SPITZENFLEISCH. ES BESTICHT NEBEN DER FEINEN MARMORIERUNG VOR ALLEM DURCH SEINE SAFTIGE UND BUTTERZARTE KONSISTENZ.

<b>150G FILETSTEAK</b>	<b>22,90 €</b>
<b>200G FILETSTEAK</b>	<b>28,50 €</b>
<b>300G FILETSTEAK</b>	<b>38,50 €</b>

# IRISCHES STEAK VOM GRILL

IRISH BEEF IST DANK DER TRADITIONELLEN HALTUNG DER RINDER BESONDERS HOCHWERTIG. DIES ZEICHNET SICH IM AUSSEHEN UND IM GESCHMACK AB. IRISH BEEF HAT DANK DES GRÜNFUTTERS EINEN INTENSIVEN, BURGUNDERFARBENEN ROTTON. DIE HALTUNG DER TIERE SORGT ZUDEM FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT, JE NACH TEILSTÜCK. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK. DAS LIEGT VORNEHMLICH AN DEN SALZGETRÄNKTEN GRÄSERN UND KRÄUTERN, DIE DEN TIERE DAS JAHR ÜBER ALS NAHRUNGSQUELLE DIENST.

<b>150G FILETSTEAK</b>	<b>18,50 €</b>
<b>200G FILETSTEAK</b>	<b>22,90 €</b>
<b>300G FILETSTEAK</b>	<b>31,50 €</b>

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

# SALATE / GEMÜSE

# BEILAGEN

GURKENSALAT CUCUMBER-SALAD	3,50 €
KAROTTEN-APFELSALAT CARROTES-APPLE SALAD	3,50 €
TOMATEN-ZWIEBELSALAT TOMATOE-ONION SALAD	3,90 €
KRAUTSALAT FRANCONIAN COLESLAW	2,90 €
COLESLAW	3,50 €
KLEINER BEILAGENSALAT MIXED SALAD (SMALL)	4,90 €
GROßER BEILAGENSALAT MIXED SALAD (BIG)	7,50 €
GRÜNER SALAT COLORFUL LEAF SALAD	4,50 €
GEMÜSEPLATTE VEGETABLE PLATE	5,90 €
SAUTIERTEN CHAMPIGNONS SAUTEED MUSHROOMS	4,50 €
SPECK-BOHNEN BEANS WITH BACON	5,50 €
DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING	

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM	3,50 €
POMMES FRITES FRENCH FRIES	2,90 €
BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) FRIED POTATOES WITH BACON	3,90 €
MAISKOLBEN BUTTER CORN	2,90 €
KROKETTEN CROQUETTES	2,90 €
KNOBLAUCH BROT GARLIC BREAD	3,50 €

# SOßEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOßE HOMEMADE BBQ-SAUCE	1,50 €
PFEFFERRAHMSOßE PEPPER CREAM SAUCE	2,00 €
AIOLI	1,50 €
GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ SPICE BUTTER	1,50 €

# HAUPTGÄNGE & MAIN COURSE

## LAMMKAREE

KAPERN-PORTWEINJUS • KÜRBIS VOM GRILL • KONFIERTE BIRNEN • FONDANT-KARTOFFELN  
LAMB LOIN • CAPER-PORT-SAUCE • GRILLED PUMPKIN • CONFIT PEARS • COOKED POTATOE

24,90 €

\*\*\*\*\*

## FLANKENSTEAK GEBRATEN

MISO SOBE • OCHSENBÄCKCHENWÜRFEL • MAISCREME • MAISGEMÜSE • NUSS-PUMPERNICKEL-CRUNCH • MARILLEN-FEIGEN-SUGO  
SIMMENTALER DRY AGE FLANK STEAK  
OX CHEEKS • MISO SAUCE • CORN CREAM • GRILLED CORN • NUTS-PUMPERNICKEL-CRUNCH • APRICOT-FIGS-SUGO

21,90 €

\*\*\*\*\*

## ENTENBRUST ROSA GEBRATEN

PORTWEINJUS • HOKKAIDO-STAMPF • ZUCCHINI-INGWER-SALAT • GEWÜRZKARTOFFEL  
DUCK BREAST • PORTSAUCE • PUMPKIN CREAM • COURGETTE-GINGER SALAD • SPICED-POTATOE

19,90 €

\*\*\*\*\*

## ZANDERFILET GEBRATEN

ZITRONEN-PERNOD-SUD • OCTOPUS • PASSPIER-ALGEN • TOPINAMBUR-PÜREE • FREGOLA  
FRESH PIKEPERCH • LEMON-PERNOD-SAUCE • SEAWEED • SUNCHOKE-CREAM • FREGOLA

21,90 €

\*\*\*\*\*

## KABELJAULOINS

PAPRIKA-GEMÜSE-SOBE • LAUCHZWIEBEL • ZWIEBELN • KNUSPER-KARTOFFELN • TEMPURA-GEMÜSE • AUBERGINE  
FREHS COD • SPRING ONION • ONION PICKEL • POTAOES • VEGETABEL TEMPURA • EGGPLANT

20,50 €

# VEGETARISCH / VEGETARIAN

## PERLGRAUPEN-RISOTTO

RANKEN • ROQUEFORT • ZIMT-DUCCA  
PEARL BARLEY RISOTTO  
BEETROOT • ROQUEFORT • CINNAMON DUCCA

15,90 €

# UNSERE KLASSIKER / CLASSICS

---

## OFENFRISCHES SCHÄUFELE

DUNKELBIERSOBE • KARTOFFELKLOB • BEILAGENSALAT

OVEN FRESH SCHÄUFELE

DARKBEER-SAUCE • POTATO DUMPLINGS • COLORFUL LEAF SALAD

13,80 €

\*\*\*\*\*

## ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

BUTTERKARTOFFELN • BEILAGENSALAT • PREISELBEEREN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL

BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES

17,90 €

# FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

---

## FILETSTEAK (100G)

POMMES FRITES • KRÄUTERBUTTER • KETCHUP

FILETSTEAK (100G) • FRENCH FRIES • HERB BUTTER • KETCHUP

13,50 €

\*\*\*\*\*

## „SHREK-TELLER“ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

POMMES FRITES • KETCHUP

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • FRENCH FRIES • KETCHUP

9,50 €

\*\*\*\*\*

## SCHWEINELENDE

RAHMSOBE • BUTTERTAGLIATELLE

FILET OF PORK • CREAM SAUCE • NOODLES

9,90 €

# DESSERTS

## KARAMELLEIS

GEWÜRZ-BIRNE • BIRNENCREME • HONIGKNUSPERWABE • SCHOKOLADE

CRAMELL ICECREAM

SPICED RED WINE PEARS • PEARS CREAM • HONEY CRUNCH • CHOCOLAT

9,50 €

\*\*\*\*\*

## APFELKÜCHLE

VANILLEEIS • FRÜCHTE-RAGOUT

FRIED APPLE RING

VANILLA-ICECREAM • FRUIT-COMPOT

6,90 €

\*\*\*\*\*

## MACADAMIA-NUSS-TÖRTCHEN

MILCHCREME • ZWETSCHGEN-KOMPOTT • ZWETSCHGENSORBET

MACADAMIA NUT TART

MILK CREAM • PLUMS COMPOT • PLUMS SORBET

8,90 €

\*\*\*\*\*

## DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“

9,50 €

UNSER KÜCHENTEAM STEHT IHNEN BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FÜR FRAGEN UND ÄNDERUNGSWÜNSCHE GERNE ZUR VERFÜGUNG!  
WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN.