

# VORSPEISEN & STARTER

---

## STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET

EI • SARDELLEN • KAPERN • ZWIEBELN • SENFGURKEN • LANDBROT

STEAK TATAR

YOLK • ANCHOVIES • CAPERS • ONIONS • CUCUMBER • BREAD

13,50 €

\*\*\*\*\*

## TRANCHEN VOM KALBSTAFELSPITZ

MOUSSE A LA „TONNATO“ • SARDINEN • KAPERN-ZWIEBEL-ASCHE

SLICES OF BOILED VEAL

MOUSSE A LA „TONNATO“ • SARDINES • CAPERS ONION ASH

11,90 €

\*\*\*\*\*

## BÜFFELMOZZARELLA

TATAR VON GETROCKNETE TOMATEN • BASILIKUM-KRÄUTERPÜREE • BALSAMICOJUS

BUFFALO MOZZARELLA

TATAR OF DRIED TOMATOES • BASIL-HERBS-PURÉE • ENDIVE SALAD

10,90 €

\*\*\*\*\*

## JAKOBSMUSCHELN

AUSTERNPRALINE • ERBSEN-DILL-CREME • ERBSEN-PAPIER • BUTTER-KNOBLAUCH-SOBE

OYSTER PRALINÉ • PEAS-DILL-CREAM • PEAS • BUTTER-GARLIC-SAUCE

13,90 €

# SUPPEN & SOUPS

## SPINAT-WIESENKRÄUTERSUPPE

LAMM • SCHWARZBROT

SPINACH - HERBSSOUP

LAMB • BREAD

7,50 €

\*\*\*\*\*

## TOMATEN-ESSENZ

OFFENE RAVIOLI • RICOTTA GESTOCKT • CONCASSÉ

TOMATO ESSENCE

OPEN RAVIOLI • RICOTTA STACKED

7,90 €

\*\*\*\*\*

## GURKENKALTSCHALE

EISMEER-SHRIMPS • DILL • GURKEN

COLD CUCUMBER BOWL

SHRIMPS • DILL • CUCUMBERS

6,90 €

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, WOHLSCHECKENDES 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 ROTTEN. 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 DIENT.

<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

## OCHSENBÄCKCHEN ZART GESCHMORT

MOLESOBE • TRÜFFEL-BLUMENKOHL • KRÄUTERSEITLINGE • GEWÜRZ-KARTOFFELN • TOMATEN-MARMELADE

BRAISED OX CHEEKS

MOLE-SAUCE • TRUFFLE CAULIFLOWER • KING OYSTER MUSHROOM • SPICED POTATOE • TOMATOE

23,50 €

\*\*\*\*\*

## KALBSRÜCKEN ROSA GEBRATEN

MARSALAJUS • GESCHMORTER KOHLRABI • INGWER-ROTE BETE • FRÜHLINGSZWIEBEL • BUTTER-MÖHRCHEN • PFIRSICH • ORANGENPFEFFER-PANKO

SADDLE OF VEAL

MARSALA- SAUCE • BRAISED KOHLRABI • GINGER BEETROOT • BUTTER-CARROTS • PEACH • ORANGE-PANKO

22,60 €

\*\*\*\*\*

## ENTENBRUST IN VADOUVAN-KRUSTE

PORTWEINJUS • KARAMELLISIERTES ZWIEBEL-BROMBEERPÜREE • ZWEIMAL CHICORÉE • KARTOFFEL-GEMÜSE-KROKETTEN

DUCK BREAST IN VADOUVAN-SECHUAN CRUST

CARAMALIZED ONION-BLACKBERRY CREAM • CHICOREE • -POTATOE-VEGETABLE-CROQUETTES

20,90 €

\*\*\*\*\*

## KABELJAU-LOINS

PONZO-SOBE • ROTKOHL-ORANGEN-SALAT • ROSMARIN-ROTKOHL-CREME • DUCCA-RISOTTO • DASHI-ESSIG

COD LOINS

PONZO SAUCE • RED CABBAGE ORANGE SALAD • ROSEMARY-RED CABBAGE-CREAM • DUCCA RISOTTO • DASHI VINEGAR

21,90 €

\*\*\*\*\*

## DORADENFILET

KALAMANSI-MISO-SOBE • SOBA-NUDELN • SOMMERGEMÜSE • CHINA-KOHL

SEA BREAM • KALAMANSI-SAUCE • SOBA NUDDLE • VEGETABLE • CHINESE CABBAGE

20,50 €

# VEGETARISCH / VEGETARIAN

## GEBRATENE SPINAT-SEMMEL-ROLLE

SHITAKE • LEICHTE RAHMSOÛE • PORREE-PILZ-TATAR

FRIED SPINACH-BREAD-ROLL

SHITAKE • CREAM SAUCE • LEEK-MUSHROOM-TATAR

16,90 €

# UNSERE KLASSIKER / CLASSICS

## OFENFRISCHES SCHÄUFELE

DUNKELBIERSOÛE • KARTOFFELKLOß • BEILAGENSALAT

OVEN FRESH SCHÄUFELE • DARKBEER-SAUCE • POTATO DUMPLING • 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 • RAHMSOÛE • BUTTERTAGLIATELLE

FILET OF PORK • CREAM SAUCE • NOODLES

9,90 €

# DESSERTS

## HIMBEERSORBET

SCHOKOSCHNITTE • HIMBEERE • GELIERTES RHABARBER-HIMBEER-SAFT • DINKELKROKANT

RASPBERRY SORBET

CHOCOLAT CREAM • RASPBERRIES • GELLED RHUBARB-RASPBERRIES-JUICE • SPELT BRITTLE

9,90 €

\*\*\*\*\*

## ZITRONEN-ANANAS-SORBET

AYURVEDA-RISOTTO • HERZ-KIRSCHEN • KIRSCH-PRALINE • ZITRONENGEL

LEMON-PINE APPLE SORBET

AYURVEDA-RISOTTO • CHERRY • CHERRY-PRALINÉ • LEMON GEL

10,90 €

\*\*\*\*\*

## ERDBEERE & BASILIKUM

PANNA COTTA • EISCREME • ERDBEER-ESSIG-PULVER • BAISER

STRAWBERRY & BASIL

PANNA COTTA • ICE CREAM • STRAWBERRY VINEGAR POWDER • MERINGUE

9,80 €

\*\*\*\*\*

## DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“

9,50 €