

Vorspeisen		€	Steakkarte		€	Hauptgänge		€	Dessert	
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Granatapfel mariniert Feigenspalten, Walnusskerne & Rucola goat's cheese, honey, pomegranate, fig, walnut, rucola		9,90	Wie mögen Sie Ihr Steak? -rare- (dt. blau), innen noch fast roh, mit dünner Kruste -medium- (dt. rosa), innen saftig, außen kross -well done- (dt. durchgebraten), nicht mehr rosa im Kern			Traupes Camembert in Pankomehl paniert & gebacken mit Preiselbeeren an Anti Pasti Gemüse gebackene Kartoffeln mit Sour Creme baked camembert, cranberry, anti pasti, potato, sour cream		16,00	Afogato Vanilleeis & heißer Espresso mit Sahnehaube little ice coffee	
Gebratenes Lachsfilet im Zucchini mantel an Wasabipüree Forellenkaviar, gedörrte Zitrone salmon, zucchini, horseradish potato puree, caviar		13,50	Rumpsteak vom uruguayischen Black Angus Rind aus dem Roastbeef geschnitten ca. 200 Gramm 23,50 kernig im Biss ca. 300 Gramm 29,90 rumpsteak			Jambalaya Garnelen & Geflügelhof Bömekes Hähnchen mit Gemüse in einer Kokos- Currysauce Reis, Chili, gebackene Ananas chicken & prawn in curry sauce, rice, chili, ananas		22,50	Kartoffeleis Haselnußeis & Vanilleeis in Amarettostreuseln paniert Amaretto, Sahnehaube vanilla & hazelnut ice cream breaded in amaretti, amaretto, cream	
Carpaccio aus dem Rinderfilet mariniert mit Zitrone & Olivenöl Rucola, Kirschtomaten, Parmesan dazu ein Pfannenbrot beef carpaccio, rucola, cherry tomato, parmesan, bread		13,90	Rib eye Steak vom argentinischen Black Angus Rind aus der Hochrippe geschnitten ca. 300 Gramm 32,90 das Steak mit dem Fettauge rib eye steak			Original Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren & Wiener Garnitur Kartoffelstampf, Gurken- Schmandsalat viennese schnitzel, cranberry, mashed potato, cucumber salad		22,90	Mousse von heller & dunkler Schokolade Fruchtsauce, Apfelwürfel & Crumble mousse au chocolate, fruit sauce, apple, crumble	
Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen Burrata, Carpaccio, Garnelen Anti Pasti, gebackene Champignons, Bruschetta Rhabarber- Erdbeermarmelade mit Pfeffer Pfannenbrot mixed starter Preis pro Person € 15,50			(Die Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht) Zu unseren Steaks reichen wir: Pfeffersauce & Kräuterbutter sowie Kartoffelstampf & einen Salatteller pepper sauce, herbs butter, mashed potato, side salad			Goldmakrelenfilet an einem Fenchelrisotto Pernodschaum, Minigemüse mackerel, fennel risotto, pernod sauce, mini vegetables		24,00		
Gebratener Oktopus mit Garnelen in Knoblauch- Tomatenöl gebraten Erbsencreme, Tomatenwürfel, Chilidip octopus, prawn, garlic tomato oil, peacream, chilidip		14,50	+ extra gebratene Zwiebeln & Champignons braised onion & mushrooms		5,-	Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln & Apfelscheiben Erbsen in Rahm, Kartoffelpüree veal liver, onion, apple, potato puree, peas in cream		24,00		
Pfifferlingsrisotto mit einer Knusprigen Lammpraline (rosa) übergossen mit Rosmarin- Knoblauchbutter Aubergine & Zucchini chanterelle risotto, lamb, garlicbutter, aubergine, zucchini		14,90	Pasta & Salat			America Short Ribs saftig geschmorte Rinder- Querrippe Linsengemüse, Kartoffelstampf short ribs, lentils, mashed potato		24,50		
Suppen			Beilagensalat kleiner gemischter Salat little salad with cheap cheese		4,50	Rosa Lammrücken unter der Kräuterkruste Balsamico- Zwiebelsauce Tomaten- Bohnenragout, lackierte Drillinge back of lamb, herbs crackling, balsamico sauce, beans in tomato, potato		28,90		
Rahm von geräucherter Paprika Garnelencarpaccio an Melone paprika soup, prawn, melon		7,90	Kartoffelgnocchi „Mattia“ hausgemachte Kartoffelgnocchi in einer getrüffelten Schinken- Sahnesauce Babyspinat, Kirschtomaten, Parmesan gnocchi, ham, truffle cream, spinach, cherrrytomato, parmesan		14,50	Rehrücken am Stück gebraten unter der Haselnußkruste Pflaumensauce, Zucchini Pfifferlings- Kartoffelgröschtl back of deer, hazelnut crackling, plum sauce, zucchini, roasted potato		34,00		
Französische Fischsuppe unser Klassiker dazu eine Knoblauchschncke fish soup, garlic bread		8,90	Cäsar Salad Römersalat mit Champignons, Paprika & Kirschtomaten, Parmesandressing, Croutons gebratenes Hähnchen vom Geflügelhof Bömeka caesar salad, mushroom, paprika, cherrytomato, parmesan, chicken		16,50	Portion Pfifferlinge & Champignons in Rahm chanterelles & white mushroom in cream € 6,-				
Consommé vom Rind mit Gemüseperlen, Eierstich & Klößchen consomme of beef, vegetables, royale, dumpling		9,90	Linguine Aglio E Olio Bandnudeln mit Knoblauch & Olivenöl feiner Paprika & Petersilie, Parmesan gebratene Garnelenschwänze		16,90					