VORSPEISEN	€	STEAKS €
Gegrillter Ziegenkäse würziges Tomaten- Honigragout Rote Beete- Apfelsalat, Pfannenbrot grilled goat's cheese, tomato sauce, beet root, bread	10	rare medium well done innen fast roh, innen saftig, nicht mehr rosa dünne Kruste aussen kross im Kern
		Rumpsteak Black Angus Rind, Uruguay rumpsteak ca. 250 Gramm 28 ca. 400 Gramm 40
Carpaccio aus dem Rinderfilet mit Knoblauch & Zitrone mariniert Artischocke, Kirschtomaten & Rucola Parmesanstreifen, Pfannenbrot beef carpaccio, garlic, lemon, artichoke, tomato rocket salad, parmesan, bread	14	Rib eye Steak Black Angus Rind, Argentinien rib eye steak ca. 350 Gramm 37
<u> </u>		Rinderfiletsteak Black Angus Rind, Uruguay beef tenderloin ca. 200 Gramm 33
"nach Art des Hauses"	P. 15	ca. 300 Gramm 42
Erdbeer- Rhabarbermarmelade mit Pfeffer Pfannenbrot mixed starter		PLUS Onion Upgrade + 5 saftig geschmorte Zwiebeln extra braised onions
Pulpo & Garnele am Spieß gebraten, Tomatenrisotto mit Knoblauch & Lauchzwiebel pulpo, prawn, tomato risotto, garlic, leek SUPPEN	16	PLUS Surf'N'Turf Upgrade + 9 3 gebratene Garnelenschwänze am Spieß, Knoblauch-Tomatenragout extra prawn "surf'n'turf", tomato garlic sauce
		Zu allen Steaks reichen wir:
		Teriyaki- Pfeffersauce, Kräuterbutter Kartoffelstampf & Salatteller pepper sauce, herbs butter, mashed potato, side salad
		(Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)
Brühe von Rind & Gans mit Gemüsestreifen, Grießklößen, Nudeln & Eierstich clear souß of goose & beef	7	VEGETARISCHES
Andalusische Fischsuppe unter der Knoblauch- Blätterteighaube fish soup, garlic flaky pastry	9	Hausgemachte Kürbisravioli durch Mohnbutter gezogen Lauchzwiebel, Kirschtomate Blattspinat & Allgäuer Bergkäse pumpkin ravioli, poppyseed butter, leek tomato, spinach, allgäuer mountain cheese
Weiße Tomatensuppe gebratenes Lammkotelett an Pflaumenmus white tomato soup, chop of lamb, plum	9	Linguine aglio, olie e peperocini hausgemachte Linguine mit Knoblauch & Chili in Olivenöl Petersilie & Ruccola noodle with garlic & pepper

HAUPTGANGE	€		
Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, hauchdünn plattiert Preißelbeeren, Wiener Garnitur Gurken- Schmandsalat, Kartoffelstampf vinnese schnitzel, cranberry, mashed potato cucumber salad	23	DESSERT Affogato heißer Espresso & Vanilleeis mit einer Sahnehaube little ice coffee	1
Braten aus der Rinderschulter Linchen" Portweinsauce mit Gemüsestreifen Apfelrotkohl, Kartoffelklöße roast of beef, port sauce, red cabbage, potato dumpling	23	Weinschaum von Maracuja & Weißwein Vanilleeis & Blaubeeren sabayon, vanilla ice cream, blueberrys	8
Gebratene Milchkalbsleber Berliner Art" mit geschmorten Zwiebeln & Apfelscheiben in einer Calvadossauce Buttererbsen, Kartoffelpüree veal liver, onion & apple, peas in cream, potato puree	24	Creme brulee gekocht von der Espressobohne Bühler Zwetschgen, Schokoladeneis coffee creme brulee, zoeschen, vanilla ice cream	•
Hamburger Pannfisch paniertes Lachsfilet mit einer Gurken- Senfsauce Bratkartoffeln, Salatteller salmon, cucumber- mustard sauce, roast potato, side salad	25		
Saltimbocca nus dem Kalbsrücken mit Salbei und Schinken in einer Weißwein- Sahnesauce Blattspinat, Kartoffelgnocchi saltimbocca of veal, white wine sauce, spinach, gnocchi	28		
Rosa gebratener Lammrücken Pumpernickelkruste mit wildem Pfeffer Balsamico- Perlzwiebelsauce sizilianisches Caponata Kürbis- Kartoffelgratin back of lamb, breaded crackling onion balsamico sauce, ratatouille, potato pumpkin gratin	29		
Beilagensalat kleiner, gemischter Salat Hausdressing side salad	5		