

## VORSPEISEN €

**Tomate & Ziege** 11  
 Bruschetta von der Tomate  
 an hausgebackenem Olivenciabatta  
 Ziegenkäse mit Rucola & Honig  
*bruschetta, goat's cheese, rocked salad, honey*

**Carpaccio aus dem Rinderfilet** 14  
 mit Knoblauch & Zitrone mariniert  
 Cipollini- Zwiebel, Salzkapern, Trüffelcreme  
 Tomate, Parmesanstreifen, Pfannenbrot  
*beef carpaccio, garlic, lemon, onion, caper, truffle  
 parmesan, bread, cherry tomato*

**Gemischte Vorspeisenplatte**  
 ab 2 Personen p.P. 15  
 „nach Art des Hauses“  
 Erdbeer- Rhabarbermarmelade mit Pfeffer  
 Pfannenbrot  
*mixed starter*

**Mango- Avocadosalat** 16  
 mit Knoblauch, Chili & Koriander gewürzt  
 gebratene Riesengarnelen & Jakobsmuschel  
 gefüllter Maispfannkuchen  
*mango- avocado salad, garlic, pepper & korina,  
 prawn, scallop, corn- pancake*

## SUPPEN

**Schaum von der Schwarzwurzel** 8  
 mit Kokosmilch gekocht  
 Lachsschaumklößchen  
*black salsify soup with coconut milk  
 salmon dumpling*

**Andalusische Fischsuppe** 9  
 Knoblauchbrot mit Parmesan  
*fish soup, garlic bread*

**Rahm von Parmesan & Trüffel** 9  
 gerösteter Panchetta  
 Lamm- Pflaumenspieß  
*parmesan soup with truffles, panchetta  
 lamb- plum spit*

## STEAKS €

<b>rare</b> innen fast roh, dünne Kruste	<b>medium</b> innen saftig, aussen kross	<b>well done</b> nicht mehr rosa im Kern
--	--	--

**Rumpsteak**  
 Black Angus Rind, Uruguay  
*rumpsteak*  
 ca. 250 Gramm 28  
 ca. 400 Gramm 40

**Rib eye Steak**  
 Black Angus Rind, Argentinien  
*rib eye steak*  
 ca. 350 Gramm 37

**Rinderfiletsteak**  
 Black Angus Rind, Uruguay  
*beef tenderloin*  
 ca. 200 Gramm 33  
 ca. 300 Gramm 42

**PLUS Onion Upgrade** + 6  
 geschmorte Zwiebeln & Champignons  
*extra onion & mushroom*

**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)

## VEGETARISCHES

**Hausgemachte Canneloni** 15  
 gefüllt mit Ziegenkäse, Spinat,  
 Pinienkernen & Honig  
 im Ofen mit Tomatencreme  
 & Grana Padano gratiniert  
*canneloni with goat's cheese, tomato sauce, parmesan*

**Fettuccine „Benedetto Cavallero“** 15  
 hausgemachte Bandnudeln mit Sardellen,  
 Feta & Sahne, Sous Vide Tomaten  
 kandierte Zitrone, Rucolahaub  
*noodles with anchovy & feta, cherry tomato,  
 sweet lemon, rocket salad*

## HAUPTGÄNGE €

**Original Wiener Schnitzel** 23  
 aus dem Kalbsrücken, hauchdünn plattiert  
 Preiselbeeren, Wiener Garnitur  
 Gurken- Schmandsalat, Kartoffelstampf  
*vinnese schnitzel, cranberry, mashed potato  
 cucumber salad*

**Gebratene Milchkalbsleber  
 „Berliner Art“** 24  
 mit geschmorten Zwiebeln & Apfelscheiben  
 in einer Majoransauce  
 Buttererbsen, Kartoffelpüree  
*veal liver, onion & apple, peas in cream, potato puree*

**1/2 Ente aus dem heißen Rohr** 24  
 Entensauce, Preiselbeerapfel  
 Apfelrotkohl, Kartoffelklöße  
*half duck, apple, red cabbage, potato dumpling*

**Seeteufelmedaillons „Lotte“** 28  
 an einem tomatisierten Ragout  
 von Pulpo & Muscheln  
 schwarzer Knoblauch, Blattspinat  
 & Fregola Sarda  
*angler fish, ragout of pulpo & mussel, black garlic  
 spinach, noodles*

**Hirschkalbsmedaillons** 29  
 im Rauchschenkenmantel gebraten  
 Hagebuttensauce, Rotweinbirnen  
 glasierter Romanesco an Karottenpüree  
 Haselnussknöpfe  
*medaillon of deer, rosehip sauce, peas,  
 romanesco, carrot puree, hazelnut noodles*

**Rosa gebratener Lammrücken** 29  
 mit Ziegenkäse & Honig gratiniert  
 Rotweinschalotten  
 rahmige Schnippelbohnen  
 Kartoffel- Apfelgratin  
*back of lamb with goat's cheese & honey,  
 red wine shallot, green beans in cream, potato gratin*

**Beilagensalat** 5  
 kleiner, gemischter Salat  
 Hausdressing  
*side salad*

## DESSERT €

**Affogato** 5  
 heißer Espresso auf Vanilleeis  
 mit einer Sahnehaube  
*little ice coffee*

**Hausgemachter Apfelstrudel** 7  
 mit Rosinen, Marzipan & Mandeln  
 Vanillesauce & Haselnusseis  
*apple pie, vanilla sauce, hazelnut ice cream*

**Weinschaum** 8  
 von Maracuja & Weißwein  
 Vanilleeis & Blaubeeren  
*sabayon, vanilla ice cream, blueberrys*

**Creme brulee** 8  
 von Vanille gekocht  
 Fruchtsalat, Schokoladeneis  
*creme brulee, fruity salad, chocolate ice cream*