

VORSPEISEN	€
Gegrillter Schafskäse mit Oliven, Kirschtomaten & Lauchzwiebeln in Knoblauch- Olivenöl, Pfannenbrot <i>sheep cheese, olives, tomato & leek in garlic oil, pan fried bread</i>	9
Carpaccio aus dem Rinderfilet mit Knoblauch & Zitrone mariniert Salzkapern, Trüffelcreme, Kirschtomate Grana Padano, Pfannenbrot <i>beef carpaccio, garlic, lemon, caper, truffle, parmesan, pan fried bread, cherry tomato</i>	14
Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen „nach Art des Hauses“ Erdbeer- Rhabarbermarmelade mit Pfeffer Pfannenbrot <i>mixed starter</i> p.P. 15	
Drei Riesengarnelen in Pankomehl paniert & gebraten an Grillgemüse, Teriakysauce <i>prawn in panko, vegetables, soy sauce</i>	14
Asiatisches Kokosmilchsuppe vom Huhn mit Zitronengrass gekocht Gemüse, pikantes Pulled Chicken <i>coconut- chicken soup</i>	8
Andalusische Fischsuppe der Klassiker dazu Knoblauchbrot mit Parmesan <i>fish soup, garlic bread</i>	9
Duett vom Rind Consomme & Carpaccio <i>consomme & carpaccio of beef</i>	9

STEAKS			€
rare	medium	well done	
innen fast roh, dünne Kruste	innen saftig, aussen kross	nicht mehr rosa im Kern	
Rumpsteak			
Black Angus Rind, Uruguay			
<i>rumpsteak</i>	ca. 250 Gramm	28	
	ca. 400 Gramm	40	
Rib eye Steak			
Black Angus Rind, Argentinien			
<i>rib eye steak</i>	ca. 350 Gramm	37	
Rinderfiletsteak			
Black Angus Rind, Uruguay			
<i>beef tenderloin</i>	ca. 200 Gramm	33	
	ca. 300 Gramm	42	
PLUS Onion Upgrade			+ 6
geschmorte Zwiebeln & Champignons			
<i>extra onion & mushroom</i>			
PLUS Surf‘N‘Turf Upgrade			+ 9
3 gebratene Garnelenschwänze			
in Knoblauchbutter gebraten			
<i>extra prawn „surf‘n‘turf“, garlic butter</i>			
Zu allen Steaks reichen wir:			
Pfeffersauce, Kräuterbutter			
Kartoffelstampf & Salatteller			
<i>pepper sauce, herbs butter, mashed potato, side salad</i>			
(Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht)			

VEGETARISCHES	
Fettuccine „Arrabiata“ hausgemachte Bandnudeln in einer Tomaten- Knoblauchsauce mit Chili, Grana Padano <i>noodles arrabiata, garlic, chili, parmesan</i>	13
Rhodes Bowl Couscous, Spinat, Kichererbse, Avocado, Linsen, Falaffel & Austernpilze, Oliven <i>bowl</i>	14
PLUS NOChicken Streifen <i>vegane, sojabasierte „Hühnchenstreifen“</i>	+ 7

HAUPTGÄNGE	€
Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, hauchdünn plattiert Preißelbeeren, Gurken- Schmandsalat Kartoffelstampf <i>vinnese schnitzel, cranberry, mashed potato cucumber salad</i>	23
Gebratene Milchkalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln & Apfelscheiben in einer Calvados- Sahnesauce Buttererbsen, Kartoffelpüree <i>veal liver, onion & apple, peas in cream, potato puree</i>	24
Rinderbäckchen in Altbier geschmort Frühlingslauch & Karotte, Kartoffelklöße <i>beef cheeks with beer, leek & carrot, potato dumplings</i>	24
Winterkabeljau (Skrei) in Knoblauchbutter gebraten an Ofengemüse mit Kartoffeln Zitronendip <i>skrei, garlic butter, vegetables & potato, lemon dip</i>	25
Hirschkalbsmedaillons im Rauchschinkenmantel gebraten Thymiansauce mit Honig & Knoblauch Romanesco, Austernpilze, Macairekartoffeln <i>medaillon of deer, thyme sauce, romanesco, oyster mushroom, macaire potato</i>	29
Rosa gebratener Lammrücken mit Portweinscharlotten gratiniert rahmige dicke Bohnen Kartoffelgratin <i>back of lamb with port shallot, green beans in cream, potato gratin</i>	29
Beilagensalat kleiner, gemischter Salat Hausdressing <i>side salad</i>	5

DESSERT	€
Affogato heißer Espresso auf Vanilleeis mit einer Sahnehaube <i>little ice coffee</i>	5
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Rosmarin- Honigeis, Vanillesauce, Früchte <i>chocolate souffle, rosemary honey ice cream, vanilla sauce</i>	8
Creme brulee von Vanille gekocht Fruchtsalat, Schokoladeneis <i>creme brulee, fruity salad, chocolate ice cream</i>	8