

## MA(H)L anders....

Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 3 Dipp's	3,50 € 6,50 €
Geräucherter Lachs mit Senf -Honig-Dilldipp an hausgemachten Kartoffelröstis und kleinem Salatarrangement		13,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen und frischen Parmesanspänen	Gr.: Kl.:	14,90 € 9,90 €
Gambas al ajillo		9,50 €
Büffel Mozzarella mit Tomate auf Rucola mit Italiendressing und hausgemachter Pesto beträufelt		8,90 €

## Suppenkaspars LIEBLINGE ...

Pastinakenrahmsüppchen mit Sahnemütze		6,50 €
Frühlingskräutercremesamtsahnerahmschaumsüppchen		6,90 €

## Da ham'se den Salat ...

Salatarrangement in Blaubeer-Pinienkern-Dressing mit Käse überbackener Hähnchenbrust	Gr.: Kl.:	17,50 € 14,00 €
Knackig frischer Blattsalat in Hausdressing mit Streifen vom Rinderfilet und geschmorter Gurke	Gr.: Kl.:	23,90 € 17,90 €
Gartenfrische Blattsalate in Balsamico-Dijon-Senf- Dressing mit verschiedenen Fischfiletstücken mit Knoblauch gebraten	Gr.: Kl.:	18,90 € 15,90 €
kleiner Beilagen Salat		5,00 €

## NIX' FLEISCH.... NIX' FISCH.....

Frische Foglie d'Úliva mit Ratatouille und Ziegenqouda überbacken	14,90€
Tomate-Zucchini-Fenchel im Ofeneapel und frischem Parmesan	14,50€
Frische gemischte Pilze in Knoblauch-Djionsenfrahm mit frischen Röstis	14,50€
Basmatireis mit Gemüsecurry und Mozzarella überbacken	14,50€

## NA DENN....PETRI HEIL

Auf der Haut gebratene Zanderfiletschnitte auf Sellerie-Tomaten-Zucchinigemüse und Kartoffelrösti	26,40€
Frischen gebratenen Lachs auf Pilz-Fenchel-Lauchgemüse a' la creme mit Foglie d'Úliva	26,90€
Gambas in Kräuter-Knoblauchöl gebraten <u>wahlweise</u> auch mit Kräuterbutter oder Knoblauchkräuterrahm oder Curryrahm oder Dijonsenfrahm immer mit ofenwarmem Baguette	Gr.: 27,90€ Kl.: 19,90€

## Für die KLEINEN Gäste

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	7,90€
Butter Foglie d'Úliva mit Parmesan	6,90€
Kleines Hühnerbrüstchen mit Basmatireis	7,50€

Preise inkl Mwst

## Die FLEISCHESLUST

Barbarie-Entenbrustfilet auf Portweinsauce an Sellerie-Karottengemüse und Country-Potatoes	26,90€
Rumpsteak auf Rotwein-Schalotten an Senf-Gurken-Lauchgemüse und Quarkeäpel	27,90€
Filetsteak vom Angusrind an Ratatouille und Foglie d'Uliva	36,90€
Gemischte Filetwürfel mit Apfelspalten in Calvadosrahm im Ofeneäpel	26,90€
Hähnchenbrustfilet auf Fenchel-Tomaten-Pilzragout-Basmatireis	18,90€
Am Stück mit Rosmarin gebratenes Schweinefilet auf Sellerie-Pilz-Lauchgemüse und frischem Kartoffelrösti	19,90€
GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	44,90€

## DESSERTATION

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	9,50€
„Kleines Duett“	5,00€
Espresso mit hausgemachtem Parfait	
Hausgemachte Rote Grütze mit Walnusseis	7,50€
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50€
Trilogie vom hausgemachtem Parfait auf Früchtemark	8,90€
<i>Einfach nur 'n Eis geht auch</i>	
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango , Banane	Kugel 1,50€
	Sahne 0,50€

Preise inkl- Mwst

# **DEGUSTATIONSMENÜ**

*(Probierdochmalmenü)*

Büffel Mozzarella mit Tomate auf Rucola mit Italiendressing und hausgemachter Pesto beträufelt

Gambas al ajillo

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen und frischen Parmesanspänen

Geräucherter Lachs mit Senf -Honig-Dilldipp an hausgemachten Kartoffelröstis

Sorbet mit Sekt

Filetsteak vom Angusrind an Ratatouille und Foglie d'Úliva

Degustationsdessertation

*ab 2Personen*

**Preis Person 57,50 €**

**Allergene stehen in einer extra für Sie erstellen Karte zur Einsicht bereit. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben**

# Steaks und Co

*Kreiere Dein eigenes Gericht*

**Beachten Sie auch unsere Tafel mit den U.S. Prime Beef**

**Angeboten**

**und unseren hausgemachten Burger**

200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	22,90 €
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	31,90 €
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	18,90 €
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	28,90 €
200 g Schweinefilet	13,90 €
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	13,90 €
200 g Barbarie Entenbrust	16,90 €
200 g Hähnchenbrust	11,90 €
ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind	ab 69,50 €
bis 1400 g Genug für 2 Personen (100g 6,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	
180 g Lachsfilet	16,00 €
180 g Zanderfiletstück	16,00 €
Portion Süßkartoffelpommes	6,00 €
Frisches Kartoffelrösti	5,00 €
Portion Country-Potatoes	5,00 €
Portion Ofeneäpfel mit Quark	5,00 €
Portion Basmatireis	5,00 €
Portion Foglie d'Úliva	5,00 €
Portion Pommes	5,00 €
kleiner Blattsalat	5,00 €
großer Blattsalat	9,50 €
Portion Gemüse	5,00 €
Kugel Kräuterbutter	2,50 €
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50 €
Pöttchen Portweinsauce	2,50 €
Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,50 €

# Hausgemachte BURGER

auch für takeaway

<b>Bergischer Löwen Burger</b>	180 g	13,90 €
Gurke/Tomate/Salat/Speck/ Rotweinschalotten/Gouda	+ 180 g	7,50 €
<b>U.S.PRIME BEEF BURGER</b>	200 g	17,00 €
Rotweinschalotten/Cheddar	+ 200 g	9,00 €
<b>VITAL BURGER Kalbfleisch Patty</b>	200 g	16,00 €
Tomate/Salat/Parmesan/ Büffelmozzarella/Tomatenpesto	+ 200 g	8,50 €

## U.S. PRIME BEEF & CO

<b>U.S. Prime Rinderfilet</b>	200 g	38,00 €
	300 g	49,00 €
<b>U.S. Prime Rumpsteak</b>	200 g	29,00 €
	300 g	42,00 €
<b>U.S. Prime Ribeye</b>	300 g	42,00 €
	500 g	59,00 €
<b>Kalbskotelette</b>	300 g	29,00 €
	500 g	47,00 €
<b>Kalbsfilet</b>	200 g	23,00 €
	300 g	32,00 €