

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

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

## Suppenkaspars LIEBLINGE ...

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

## Da ham'se den Salat ...

10	Salatarrangement in Blaubeer-Pinienkern-Dressing mit Käse überbackener Hähnchenbrust		17,90 €
11	Knackig frischer Blattsalat in Hausdressing mit Streifen vom Rinderfilet und geschmorter Gurke		19,90 €
12	Gartenfrische Blattsalate in Balsamico-Dijon-Senf-Dressing mit verschiedenen Fischfiletstücken mit Knoblauch gebraten		18,50 €
107	kleiner Beilagen Salat		5,00 €

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

20	Frische Foglie d'Úliva mit Ratatouille und Ziegengouda überbacken	14,90€
21	Tomate-Zucchini-Fenchel im Ofeneapel und frischem Parmesan	14,90€
22	Frische gemischte Pilze in Knoblauch-Djionsenfrahm mit frischen Röstis	14,90€
23	Basmatireis mit Gemüsecurry und Mozzarella überbacken	14,90€
24	<b>VeganBurger</b> Edamamepatty/Zwiebel /Like Gouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	14,90€
25	<b>Like Chicken</b> /Champignons/Karotten/Lauch/Basmatiereis/ Hafercream	18,90€

## NA DENN....PETRI HEIL

30	Auf der Haut gebratene Zanderfiletschnitte auf Sellerie-Tomaten-ZucchiniGemüse und Kartoffelrösti	27,90€
31	Frischen gebratenen Lachs auf Pilz-Fenchel-Lauchgemüse a' la creme mit Foglie d'Úliva	27,90€
32	Gambas in Kräuter-Knoblauchöl gebraten	Gr.: 28,90€
33	<u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter(a) <u>oder</u> Kräuterrahm(b) <u>oder</u> Curryrahm(c) <u>oder</u> Dijonsenfrahm (d), immer mit ofenwarmem Baguette	Kl.: 19,90€

## Für die KLEINEN Gäste

40	Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	8,90€
41	Butter Foglie d'Úliva mit Parmesan	7,90€
42	Kleines Hühnerbrüstchen mit Basmatireis	8,50€

## Die FLEISCHESLUST

50	Barbarie-Entenbrustfilet auf Portweinsauce an Sellerie-Karottengemüse und Country-Potatoes	28,90€
51	Rumpsteak auf Rotwein-Schalotten an Senf-Gurken-Lauchgemüse und Quarkeäpel	28,90€
52	Filetsteak vom Angusrind an Ratatouille und Foglie d'Úliva	36,90€
53	Gemischte Filetwürfel mit Apfelspalten in Calvadosrahm im Ofeneäpel	26,90€
54	Hähnchenbrustfilet auf Fenchel-Tomaten-Pilzragout-Basmatireis	19,90€
55	Am Stück mit Rosmarin gebratenes Schweinefilet auf Sellerie-Pilz-Lauchgemüse und frischem Kartoffelrösti	21,90€
56	GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	44,90€

## DESSERTATION

60	Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	9,90€
61	Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	9,90€
62	„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	5,00€
63	Hausgemachte Rote Grütze mit Walnusseis	7,50€
64	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50€
65	Trilogie vom hausgemachtem Parfait auf Früchtemark	8,90€

*Einfach nur´n Eis geht auch*

66	Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango , Banane	Kugel 1,50 €
67		Sahne 0,50 €

Preise inkl- Mwst

70 **DEGUSTATIONSMENÜ**  
*(Probierdochmalmenü)*

Büffel Mozzarella mit Tomate auf Rucola mit  
Crema di Balsamico beträufelt und hausgemachter Pesto

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 67,50 €**

**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**

80	200 g	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	23,90€
81	300 g	Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	32,90€
82	200 g	Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	19,90€
83	300 g	Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	28,90€
84	200 g	Schweinefilet	14,90€
85	200 g	Schnitzel vom Schweinefilet	14,90€
86	200 g	Barbarie Entenbrust	17,90€
87	200 g	Hähnchenbrust	14,90€
88	ca1000 g bis1400 g	Tomahawksteak vom Irischen Weiderind Genug für 2 Personen (100g 6,95€)(1 Tag Vorbestellung!)	69,50€
89	180 g	Lachsfilet	17,00€
90	180 g	Zanderfiletstück	17,00€
100	Portion	Süßkartoffelpommes	6,00€
101		Frisches Kartoffelrösti	5,00€
102	Portion	Country-Potatoes	5,00€
103	Portion	Ofeneäpfel mit Quark	5,00€
104	Portion	Basmatireis	5,00€
105	Portion	Foglie d'Uliva	5,00€
106	Portion	Pommes	5,00€
107	kleiner	Blattsalat	5,00€
108	großer	Blattsalat	9,50€
109	Portion	Gemüse	5,00€
110	Kugel	Kräuterbutter	2,50€
111	Pöttchen	Cognacpfeffersauce	2,50€
112	Pöttchen	Rotweinschalotten	2,50€
113	Pöttchen	Portweinsauce	2,50€
114	Portion	Mayonnaise oder Ketchup	0,50€

# Hausgemachte BURGER

*auch für takeaway*

120	<b>Bergischer Löwen Burger</b>	180 g	13,90 €
	Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda		
121		+ 180 g	7,50 €
122	<b>U.S.PRIME BEEF BURGER</b>	200 g	17,00 €
	Rotweinschalotten/Cheddar		
123		+ 200 g	9,00 €
124	<b>Focaccia BURGER Kalbfleisch Patty</b>	200 g	16,00 €
	Tomate/Salat/ Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto		
125		+ 200 g	8,50 €

## U.S. PRIME BEEF & CO

130	<b>U.S. Prime Rinderfilet</b>	200 g	40,00 €
131		300 g	57,00 €
132	<b>U.S. Prime Rumpsteak</b>	200 g	32,00 €
133		300 g	47,00 €
134	<b>U.S. Prime Ribeye</b>	300 g	47,00 €
135		500 g	65,00 €
136	<b>Kalbskotelette</b>	300 g	30,00 €
137		500 g	50,00 €
138	<b>Kalbsfilet</b>	200 g	24,00 €
139		300 g	34,00 €