

MA(H)L anders....

alles in €

Unser Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen/ Lauch/Tomate und frisch gehobelten Parmesan	Gr. 16,90 Kl. 10,90
Frischer Räucherlachs an einem Minisalat dazu Senf-Honig-Dilldipp und frischen Kartoffelröstis	16,90
Gambas al ajillo mit Baguette	10,90
Büffel Mozzarella mit Tomate auf Rucola mit Crema di Balsamico beträufelt und hausgemachter Pesto	10,90
Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 4,00 3 Dipp's 7,00

Suppenkaspars LIEBLINGE ...

Pastinakenrahmsüppchen mit Sahnemütze	7,90
Frühlingskräutercremesamtsahnerahmschaumsüppchen	7,90

Da ham'se den Salat ...

Knackig frischer Blattsalat in Hausdressing mit Streifen vom Rinderfilet und geschmorter Gurke	18,90
Gartenfrische Blattsalate in Balsamico-Dijon-Senf-Dressing mit verschiedenen Fischfiletstücken mit Knoblauch gebraten	17,90
Salatarrangement in Blaubeer-Pinienkern-Dressing mit Käse überbackener Hähnchenbrust	16,90
Kleiner Beilagensalat	5,90

Für die Kleinen Gäste

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

VEGETARISCH & VEGAN...

LikeChicken	18,90
Pastinaken/Karotten/Lauch/Hafercream/Ofeneapel	
VeganBurger	16,00
Edamamepatty/Zwiebel /LikeGouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	
Frische Foglie d'Úliva mit Ratatouille und ZiegenGouda überbacken	16,00
Tomate-Zucchini-Fenchel im Ofeneapel und frischem Parmesan	16,00
Frische gemischte Pilze in Knoblauch-Djionsenfrahm mit frischen Röstis	16,00
Basmatireis mit Gemüsecurry und Mozzarella überbacken	16,00

Petri Heil

Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten ,	Gr:28,90
<u>wahlweise</u> auch in	
Kräuterbutter(a) <u>oder</u> Kräuterrahm(b) <u>oder</u> Curryrahm(c)	Kl:20,90
<u>oder</u> Dijonsenfrahm (d),	
mit ofenwarmem Baguette	
Auf der Haut gebratene Zanderfiletschnitte auf Sellerie-Tomaten-ZucchiniGemüse und Kartoffelrösti	27,90
Frischen gebratenen Lachs auf Pilz-Fenchel-Lauchgemüse a' la creme mit Foglie d'Úliva	27,90

Hausgemachte BURGER

auch für takeaway

US PRIME BEEF BURGER	200 g	16,90
Rotweinschalotten/Cheddar	+ 200 g	7,90
Focaccia BURGER Kalbfleisch Patty	200 g	15,90
Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto	+ 200 g	7,00
Bergischer Löwen Burger	180 g	14,90
Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda	+ 180 g	6,90

Das hier... schmeckt Euch bestimmt

Gunter : 300g Rinderfiletsteak an Blattsalaten in Beeren-Dijonsenf-Dressing mit einem Eimer Portweinsauce und Country-Potatoes	46,90
Filetsteak vom Angusrind an Ratatouille und Fogle d'Úliva	36,50
Rumpsteak auf Rotwein-Schalotten an Senf-Gurken-Lauchgemüse und Quarkeäpel	28,90
Barbarie-Entenbrustfilet auf Portweinsauce an Sellerie-Karottengemüse und Country-Potatoes	26,90
Gemischte Filetwürfel mit Apfelspalten in Calvadosrahm im Ofeneäpel	26,90
Am Stück mit Rosmarin gebratenes Schweinefilet auf Sellerie-Pilz-Lauchgemüse und frischem Kartoffelrösti	22,90
Hähnchenbrustfilet auf Fenchel-Tomaten-Pilzragout- Basmatireis	21,90

Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohneneis	10,50
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	10,50
Karamellisierte Calvados -Apfelspalten mit Walnusseis	9,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,30
Beerengrütze mit Walnußeis und Rahm	7,90
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6,00
Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel: 1,80
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Erdbeere Haselnuss, Mango oder Banane	Sahne: 1,00

alle Preise inkl. MWST

Degustationsmenü

(das Probiertochmalmenü)

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 2 Personen
Pro Person 68,90

1 Konservierungsmittel Nitritpökelsalz
E250, Kaliumjodat

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

alle Preise inkl. MWST

Steaks und Co *Kreiere Dein eigenes Gericht*

ca 1000 g Tomahawksteak vom Irischen Weiderind DRY AGE	ab
Genug für 2 Personen (100g 6,95€)	69,50
500 g Kalbskotelette	50,00
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	34,90
300 g Rumpsteak vom Arg. Black Angus Rind	29,90
300 g Kalbskotelette	30,00
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	25,90
200 g Rumpsteak vom Arg. Black Angus Rind	20,90
200 g Barbarie Entenbrust	17,90
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	14,90
200 g Schweinefilet	14,90
200 g Hähnchenbrust	13,90
180 g Zanderfiletstück	17,00
180 g Lachsfilet	17,00
großer Blattsalat	9,90
Frischer Ofeneäpfel mit Quark	6,90
Portion Süßkartoffelpommes	6,50
kleiner Blattsalat	5,90
Portion Gemüse	5,90
Portion Basmatireis	5,00
Portion Foglie d'Uliva	5,00
Portion Kartoffelrösti	5,00
Portion Country-Potatoes	5,00
Portion Pommes	5,00
Kugel Kräuterbutter	2,50
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50
Pöttchen Portweinsauce	2,50
Pöttchen Cognacpfeffersauce	2,50