

# 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'Uliva mit Parmesan **7,90**

Kleines Hühnerbrüstchen mit Basmatireis **7,90**

## VEGETARISCH & VEGAN...

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

## Petri Heil

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

## Hausgemachte BURGER

*auch für takeaway*

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

## Das hier... schmeckt Euch bestimmt

<b>Gunter : 300g Rinderfiletsteak an Blattsalaten in Beeren-Dijonsenf-Dressing mit einem Eimer Portweinsauce und Country-Potatoes</b>	<b>46,90</b>
Filetsteak vom Angusrind an Ratatouille und Foglie 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 !!	<b>Kugel: 1,80</b>
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Erdbeere Haselnuss, Mango oder Banane	<b>Sahne: 1,00</b>

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 Cognacpeffersauce	2,50