

## ***Auf die Plätze, fertig, los***

		alles in €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto mit gebratenen Pilzen und Parmesan	Klein Groß	10,90 16,90
Vitello Tonnato Sous Vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce		16,90
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit hausgemachten Kartoffelrösti und Salatbouquet		15,90
Speckdatteln mit Aioli		10,90
Gambas al ajillo		10,90
Toskanische Zuckerschotencreme mit Sahnekleks		8,50
Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 3 Dipp's	4,00 7,00

## ***Knackig Frisch auf'n Tisch***

Unser Ackersalat in Waldbeerdressing mit Tranchen von der gebratenen Rinderfilet und frischen Pilzen		18,90
Mediterraner Blattsalat in Hausdressing mit Fischfiletwürfel in Knoblauch-Kräuterrahm		17,90
Frischer Gartensalat in Balsamicodressing mit vom Grill gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen		16,90
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing		5,90

# MegaVega

<b>Like Chicken/Champignons/Karotten/Lauch/Basmatiereis/Hafercream</b>	<b>18,90</b>
<b>VeganBurger</b>	<b>16,00</b>
Edamamepatty/Zwiebel /Like Gouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	
Curcuma Foglie d'Úliva mit Caponata und frischem Parmesan	<b>16,00</b>
<b>Massamancurry mit Kokosmilch</b>	<b>16,00</b>
Kartoffeln,Schalotten,Erdnüssen an Basmatiereis	
Dicker OfenÄpfel gefüllt mit Zucchini-Karotten-Paprika Gemüse und Käse gratiniert	<b>16,00</b>
Frische gebratene Mischpilze in Dijonsenf- Knoblauchrahm mit hausgemachten Röstis	<b>16,00</b>

## Fischers Fritze

Zanderfilet AUF DER Haut gebraten an Pilz-Paprika-Lauch auf Curcuma-Foglie d'Úliva	<b>27,90</b>
Lachsfilet mit Zitronengras gebacken auf Zucchini-Tomaten- Lauch-Gemüse und Baby-Country´s	<b>27,90</b>
Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten , <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter <u>oder</u> Kräuterrahm <u>oder</u> Curryrahm <u>oder</u> Dijonsenfrahm , mit ofenwarmem Baguette	<b>28,90</b> <b>20,90</b>

## Hausgemachte BURGER

<b>US PRIME BEEF BURGER/ Rotweinschalotten/Cheddar</b>	<b>16,90</b>
Prime BEEF Patty	200 g <b>7,90</b>
<b>Focaccia BURGER Kalbfleisch pur/ Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto</b>	<b>15,90</b>
Kalbfleischpatty	200 g <b>7,00</b>
<b>Bergischer Löwen Burger /</b>	<b>14,90</b>
Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda	
Bergischer Löwen Patty	180 g <b>6,90</b>
<b>CrispyChickenBurger,</b>	<b>13,90</b>
Laugenbriochebun,Guacamole,Tomten,Käse,Salat,Tomatenpesto	
CrispyChicken Patty	150 g <b>5,90</b>

## Zarte Fleischeslust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	46,90
Gegrilltes Rinderfiletsteak vom AngusRind auf Portweinsauce an Caponata und gesalzenen Drillingen	36,90
Rumpsteak vom AngusRind, gerillt, mit Pesto überbacken auf Pilz-Paprikagemüse und Country-Potatoes	28,90
In Ahornsirup gebackene Entenbrust auf Portweinsauce und buntem Sommergemüse an Kartoffelröstis	26,90
Gemischte Filetwürfel nach Art der Provence mit Pilzen, Tomaten, Karotten, Oliven und Lauch an Curcuma-Foglie d'Úliva	26,90
Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac- Pfeffersauce an Karotten-Zucchinigemüse und Babycountry	22,90
<b>Massamancurry</b> Hähnchenwürfel mit Kokosmilch Kartoffeln, Schalotten, Erdnüssen an Basmatiereis	21,90

## Kleine Gäste

Hähnchenbrust mit Foglie d'Úliva	7,90
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	7,90
Frische Kartoffelröstis mit Apfelkompott	7,90

## Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	10,90
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	10,90
Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne	9,90
Calvados Apfelspalten mit Walnusseis	9,90
Hausgemachte Rote Grütze mit Pistazieneis und Sahne	7,90
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6,00
<b>Nur Eis ?? Kein Problem !!</b>	Kugel 1,80
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango, Banane	Sahne 1,00

inkl. Mwst

# Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

Speckdatteln mit Aioli

Toskanische Zuckerschotencreme und Sahne

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto  
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

Gambas al ajillo

Sekt mit Sorbet

Rinderfiletsteak an Caponata und Drillingen

Degustations-Dessertation

ab 2 Personen

Pro Person **69,90 €**

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**

# 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 Argt.Black Angus Rind	29,90
300 g Kalbskotelette	30,00
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	25,90
200 g Rumpsteak vom Argt.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