Auf die Plätze, fertig, los

		alles in €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto mit gebratenen Pilzen und Parmesan	Groß Klein	15,90 9,90
Vitello Tonnato Sous Vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce		14,90
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit hausgemachten Kartoffelrösti und Salatbouquet		14,90
Gambas al ajillo		9,00
Speckdatteln mit Aioli		7,90
Pastinakencremesuppe mit Sahnekleks		7,90
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 gegrillten Rinderfiletstreifen und gebratenen frischen Pilzen		17,90
Mediterraner Blattsalat in Hausdressing mit Fischfiletwürfel in Knoblauch-Kräuterrahm		16,90
Frischer Gartensalat in BalsamicoSenfDressing mit vom Grill gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen		15,90
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing		5,90

MegaVega

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

Fischers Fritze

Zanderfilet AUF DER Haut gebraten an Pilz-Paprika-Lauch auf Curcuma-Foglie d'Úliva	25,90
Lachsfilet mit Zitronengras gebacken auf Zucchini-Tomaten-Lauch-Gemüse und Süsskartoffelstampf	25,90
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	26,90 19,90

Hausgemachte BURGER

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

Zarte Fleischeslust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes 46,90

Gegrilltes Rinderfiletsteak vom AngusRind auf Portweinsauce an Süsskartoffelstampf und Pilz-Paprikagemüse 36,90

Rumpsteak vom AngusRind, gerillt, mit Pesto überbacken auf Pastinaken-Karottengemüse 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-Zucchini-gemüse und Country-Potatoes 22,90

Massamancurry 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(hausgemacht) 10,90

Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait(hausgemacht) 10,90

Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne 9,90

Caramelisierte Calvados Apfelspalten mit Walnusseis 9,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Pistazieneis und Sahne 7,90

„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait 6,00

Nur Eis ?? Kein Problem !! Kugel 1,80

Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Erdbeere, Zitrone, Sahne 1,00

Haselnuss, Mango, Banane

inkl. Mwst

Degustationsmenü

(Probiertochmalmenü)

Speckdatteln mit Aioli

Pastinakencremesüppchen und Sahne

Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto
mit gebratenen Pilzen und Parmesan

Gambas al ajillo

Sekt mit Sorbet

Gegrilltes Rinderfiletsteak vom AngusRind auf Portweinsauce an
Süßkartoffelstampf und Pilz-Paprikagemüse

Degustations-Dessertation

ab 2 Personen

Pro Person **62,90 €**

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 Süßkartoffelstampf	5,90
Portion Basmatireis	4,50
Portion Foglie d'Úliva	4,50
Portion Kartoffelrösti	4,50
Portion Country-Potatoes	4,50
Portion Pommes	4,50
Kugel Kräuterbutter	2,50
Pöttchen Rotweinschalotten	2,50
Pöttchen Portweinsauce	2,50
Pöttchen Cognacpfeffersauce	2,50
Portion Ketchup	0,50
Portion Mayonnaise	0,50