

# MA(H)L anders....

alles in €

Unser Carpaccio vom Rinderfilet auf Pesto mit gebratenen Pilzen und Lauch und frisch gehobelten Parmesan	Gr.17 Kl.11
Frischer Räucherlachs an einem kleinem Blattsalat dazu Senf-Honig-Dilldipp und frischen Kartoffelröstis	17
Weinbergschnecken mit frischen Pilzen in Basilikum/Knoblauchrahm mit Käse überbacken	11
Buratta auf Salatmix mit Crema di Balsamico beträufelt und hausgemachter Pesto und frischem Baguette	11
Datteln im Speckmantel mit Aioli und frischem Baguette	10
Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 4,5 3 Dipp's 7

## Suppenkaspers LIEBLINGE ...

Karotten-Currycremesüppchen mit Sahnemütze	8,5
Toskanische Zuckerschotencreme	8,5

## Da ham'se den Salat ...

Knackig frischer Blattsalat in Hausdressing mit Streifen vom Rinderfilet und geschmorter Gurke	19
Gartenfrische Blattsalate in Balsamico-Dijon-Senf-Dressing mit verschiedenen Fischfiletstücken mit Knoblauch gebraten	18
Salatarrangement in Beeren-Nuss-Dressing mit Käse überbackener Hähnchenbrust	17
Kleiner Beilagensalat	6

## Für die Kleinen Gäste

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	8
Butter Papardelle mit Parmesan	8
Kleines Hähnchenbrüstchen mit Basmatireis	8

# VEGETARISCH & VEGAN...

<b>LikeChicken</b>	<b>22</b>
Sellerie/Karotten/Lauch/Hafercream/Ofeneapel	
<b>VeganBurger</b>	<b>18</b>
Edamamepatty/Zwiebel /LikeGouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	
Frische Papardelle mit Ratatouille und frischem Parmesan	<b>18</b>
Tomate-Zucchini-Fenchel mit Basmatireis und Ziegengouda überbacken	<b>18</b>
Frische gemischte Pilze in Knoblauch-Djionsenfrahm mit frischen Röstis	<b>18</b>
Ofeneapel mit Gemüsecurry und Mozzarella überbacken	<b>18</b>

## Petri Heil

Gambas in Knoblauch-Kräuteröl gebraten <u>wahlweise</u> auch in Kräuterbutter(a) <u>oder</u> Kräuterrahm(b) <u>oder</u> Curryrahm(c) <u>oder</u> Dijonsenfrahm (d), mit ofenwarmem Baguette	<b>Gr:30</b> <b>Kl:23</b>
Auf der Haut gebratene Zanderfiletschnitte auf Sellerie-Tomaten-ZucchiniGemüse und Kartoffelrösti	<b>31</b>
Frischen gebratenen Lachs auf Pilz-Fenchel-Lauchgemüse a´ la creme mit Papardelle	<b>31</b>

## Hausgemachte BURGER *auch für takeaway*

<b>US Prime Beef Burger/ Rotweinschalotten/Cheddar</b>	<b>18</b>
Prime Beef Patty	200g 9
<b>Focaccia Burger Kalbfleisch pur/ Tomate/Salat/Parmesan/Mozzarella/ Tomatenpesto</b>	<b>17</b>
Kalbfleischpatty	200g 8
<b>Bergischer Löwen Burger /Gurke/Tomate/Salat/Speck:/Rotweinschalotten/Gouda</b>	<b>16</b>
Bergischer Löwen Patty	180g 7
<b>CrispyChickenBurger, Laugenbriochebun,Guacamole, Tomaten, Käse, Salat ,Tomatenpesto</b>	<b>16</b>
CrispyChicken Patty	150g 7

# Das hier... schmeckt Euch bestimmt

<b>Gunter : 300g Rinderfiletsteak an Blattsalaten in Beeren-Dijonsenf-Dressing mit einem Eimer Portweinsauce und Country-Potatoes</b>	<b>48</b>
Gegrilltes Filetsteak vom Angus-Rind an Ratatouille und Papardelle	38
Rumpsteak auf Rotwein-Schalotten an Senf-Gurken-Lauchgemüse und Quarkeäpel	31
Barbarie-Entenbrustfilet auf Portweinsauce an Sellerie-Karottengemüse und Country-Potatoes	29
Gemischte Filetwürfel mit Apfelspalten in Calvadosrahm im Ofeneäpel	26
Am Stück mit Rosmarin gebratenes Schweinefilet auf Sellerie-Pilz- Lauchgemüse und frischem Kartoffelrösti	25
Hähnchenbrustfilet auf Fenchel-Tomaten-Pilzragout- Basmatireis	24

## Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohneneis	11
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	11
Karamellierte Calvados -Apfelspalten mit Walnusseis	10
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	10
Beerengrütze mit Walnußeis und Rahm	8
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6
Nur Eis ?? Kein Problem !!	Kugel: 2
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet, Erdbeere Haselnuss, Mango oder Banane	Sahne: 1

alle Preise inkl. MWST

# Degustationsmenü

*(das Probiertochmalmenü)*

Buratta auf Salatmix mit  
Crema di Balsamico beträufelt und hausgemachter Pesto

Datteln im Speckmantel mit Aioli und frischem Baguette

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 Papardelle

Degustationsdessertation

**Ab 2 Personen**  
**Pro Person 70,00 €**

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 80

Genug für 2 Personen (100g 8 €)

**Am besten Vorbestellen !!**

300 g US PRIME Rinderfilet ( <b>Am besten Vorbestellen !</b> )	95
200 g US PRIME Rinderfilet ( <b>Am besten Vorbestellen !</b> )	65
500 g Kalbskotelette	55
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	36
300 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	32
300 g Kalbskotelette	32
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	26
200 g Rumpsteak vom Argt.Black Angus Rind	22
200 g Barbarie Entenbrust	21
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	16
200 g Schweinefilet	16
200 g Hähnchenbrust	16
180 g Zanderfiletstück	19
180 g Lachsfilet	18
großer Blattsalat	10
Frischer Ofeneäpfel mit Quark	6,5
Portion Süßkartoffelpommes	6,5
kleiner Blattsalat	6
Portion Gemüse	6
Portion Kartoffelrösti	5
Portion Papardelle	4,5
Portion Basmatireis	4,5
Portion Country-Potatoes	4,5
Portion Pommes	4,5
Kugel Kräuterbutter	2,5
Pöttchen Rotweinschalotten	2,5
Pöttchen Portweinsauce	2,5
Pöttchen Cognacpfeffersauce	2,5