

Auf die Plätze, fertig, los

		alles in €
Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto mit gebratenen Pilzen und Parmesan	Groß Klein	17 11
Vitello Tonnato		
Sous Vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce		17
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit hausgemachten Kartoffelrösti und Salatbouquet		17
Gambas al ajillo		10
Speckdatteln mit Aioli		8
Pastinakencremesuppe mit Sahnekleks		8
Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp 3 Dipp's	4 7

Knackig Frisch auf'n Tisch

Unser Ackersalat in Waldbeerdressing mit gegrillten Rinderfiletstreifen und gebratenen frischen Pilzen		19
Mediterraner Blattsalat in Hausdressing mit Fischfiletwürfel in Knoblauch-Kräuterrahm		18
Frischer Gartensalat in BalsamicoSenfDressing mit vom Grill gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen		17
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing		6

MegaVega

LikeChicken	22
Champignons/Karotten/Lauch/Basmatiereis/Hafercream	
VeganBurger	18
Edamamepatty/Zwiebel /Like Gouda/Ketchup/Cream/Tomate/Gurke	
Curcuma Strozzapreti mit Pastinaken-Paprika-Lauchgemüse und frischem Parmesan überbacken	18
Massamancurry mit Kokosmilch	18
Kartoffeln,Schalotten,Erdnüssen an Basmatiereis	
Dicker OfenEäpel gefüllt mit Zucchini-Karotten-Paprika Gemüse und Käse gratiniert	18
Frische gebratene Mischpilze in Dijonsenf- Knoblauchrahm mit hausgemachten Röstis	18

Fischers Fritze

Zanderfilet AUF DER Haut gebraten an Pilz-Paprika-Lauch auf Curcuma Strozzapreti	31
Lachsfilet mit Zitronengras gebacken auf Zucchini-Tomaten-Lauch-Gemüse und Süsskartoffelstampf	31
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	30 23

Hausgemachte BURGER

US PRIME BEEF BURGER/ 200g PrimeBeef ,Rotweinschalotten/Cheddar	18
+ PrimeBeef Patty	200 g 8
Focaccia BURGER 200 g Kalbfleisch pur/ Tomate/Salat/Parmesan/Büffelmozzarella/Tomatenpesto	17
+ Kalbfleischpatty	200 g 7
Bergischer Löwen Burger / 180gBeefpatty Gurke/Tomate/Salat/Speck/Rotweinschalotten/Gouda	16
+ Bergischer Löwen Patty	180 g 7
CrispyChickenBurger ,150g Chickenpatty Laugenbriochebun,Guacamole,Tomten,Käse,Salat,Tomatenpesto	15
+ CrispyChicken Patty	150 g 6

Zarte Fleischelust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	48
Gegrilltes Rinderfiletsteak vom AngusRind auf Portweinsauce an Süßkartoffelstampf und Pilz-Paprikagemüse	38
Rumpsteak vom AngusRind, gerillt, mit Pesto überbacken auf Pastinaken-Karottengemüse und Country-Potatoes	32
In Ahornsirup gebackene Entenbrust auf Portweinsauce und buntem Sommergemüse an Kartoffelröstis	31
Gemischte Filetwürfel nach Art der Provence mit Pilzen, Tomaten, Karotten, Oliven und Lauch an Curcuma Strozzapreti	28
Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac- Pfeffersauce an Karotten-Zucchini Gemüse und Country-Potatoes	25
Massamancurry Hähnchenwürfel mit Kokosmilch Kartoffeln, Schalotten, Erdnüssen an Basmatiereis	24

Kleine Gäste

Hähnchenbrust mit Curcuma Strozzapreti	8
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	8
Frische Kartoffelröstis mit Apfelkompott	8

Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait (hausgemacht)	11
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait (hausgemacht)	11
Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne	10
Caramelisierte Calvados Apfelspalten mit Walnusseis	10
Hausgemachte Rote Grütze mit Pistazieneis und Sahne	9
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6
Nur Eis ?? Kein Problem !!	2
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango, Banane	1

Kugel

Sahne

inkl. Mwst

Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

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 70 €

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 8€)	80
300 g US PRIME Rinderfilet (Am besten Vorbestellen !)	95
200 g US PRIME Rinderfilet (Am besten Vorbestellen !)	65
500 g Kalbskotelette	55
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	36
300 g Rumpsteak vom Arggt.Black Angus Rind	32
300 g Kalbskotelette	32
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	28
200 g Rumpsteak vom Arggt.Black Angus Rind	23
200 g Barbarie Entenbrust	21
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	16
200 g Schweinefilet	16
200 g Hähnchenbrust	14
180 g Zanderfiletstück	19
180 g Lachsfilet	19
großer Blattsalat	10
Frischer Ofeneäpfel mit Quark	6,5
Portion Süßkartoffelpommes	6,5
kleiner Blattsalat	6
Portion Gemüse	6
Portion Süßkartoffelstampf	6
Portion Basmatireis	4,5
Portion Curcuma Strozzapreti	4,5
Portion Kartoffelrösti	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
Portion Ketchup	0,5
Portion Mayonnaise	0,5