

AAAATAAAACKEEEEEE

	alles in €	
Carpaccio vom Rinderfilet auf	Groß	17
Kräuterpesto mit Blattsalaten in Balsamico und gerösteten	Klein	11
Kürbiskernen und Parmesan		
Geräucherter Norweger-Lachs an Senf-Honig-Dipp mit		16
hausgemachten Kartoffelrösti und Salatbouquet		
Gambas al ajillo		11
Speckdatteln mit Aioli		9
Feuriges Tomatencremesüppchen mit Croutons		8,5
Kürbiscremesüppchen mit Öl und gerösteten		8,5
Kürbiskernen		
Ofenwarmes Baguette mit Kräuterbutter oder Aioli oder	3 Dipp's	7
Kräuterquark oder Tomatenpesto	1 Dipp	4

Knackig Frisch auf'n Tisch

Unser Ackersalat in Balsamicodressing mit		
gegrillten Rinderfiletstreifen in Portweinrahm		21
Mediterraner Blattsalat in Hausdressing mit		
Fischfiletwürfel und Muscheln in Knoblauch-Kräuterrahm		19
Frischer Gartensalat in Waldbeerdressing		
mit vom Grill gebratenen Hähnchenbrustfilet		18
und frischen Pilzen		
Kleiner Blattsalat mit Balsamico- Hausdressing		6

MegaVega

Like Chicken	22
Kürbis/Champignons/Karotten/Lauch/Hafercream im Ofeneapel	
VeganBurger Edamamepatty/ Tomate/Gurke/Zwiebel LikeGouda/Ketchup/Cream/	18
Buntes Kürbis/Gemüse/Kartoffelgratin mit Käse überbacken	18
Dicker OfenEäpel gefüllt mit Blattspinat/Tomaten/Lauch in Rahm mit Ziegengouda gratiniert	18
Frische gebratene Mischpilze in Dijonsenf- Knoblauchrahm mit hausgemachten Röstis	18

Fischers Fritze

Zanderfiletstücke auf der Haut gebraten, auf Karotten/Kohlgemüse a la creme an knusprigen Country-Potatoes	31
In Thymian gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel/Zucchini/Kürbis/Gratin	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	Gr.:31 Kl.:22

Hausgemachte BURGER

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

Zarte Fleischelust

GUNTER : 300g Rinderfilet auf Portweinsauce mit Blattsalaten und Country Potatoes	48
Mit Rosmarin gebratenes Hirschrückensteak auf Kohlgemüse à la creme und Butter-Eier-Knöpfe	42
Gegrilltes Rinderfiletsteak vom Angus Rind auf Cognac- Pfeffersauce an Tomaten/Zucchini/Lauch/Kartoffelgratin	38
Rumpsteak vom Angus Rind,gegrillt,auf Cognac-Pfeffersauce,an Paprika/Gurke/Lauch à la creme im Ofeneapel	32
Tranchen von der in Orangenhonig gebackenen Barberie-Entenbrust an Kürbis/Karottengemüse und Countrys	31
Gemischte Filetwürfel in Apfel/Calvadosrahm in der Ofenkartoffel	28
Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce an Pilzen à la creme an Kartoffelrösti	25
Gebratene Hähnchenbrustroulade mit Serranoschinken auf Portweinsauce an Rahmspinatkartoffelgratin	25

Kleine Gäste

Hähnchenbrust mit Kartoffelgratin	8
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes	8
Frische Kartoffelröstis mit Apfelkompott	8

Süße Sünden

Warmer Schokoladenkuchen mit Tonkabohnenparfait	11
Kleiner Käsekuchen an Himbeerparfait	11
Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne	10
Schokoladenmousse auf frischen Früchten	10
Calvados Apfelspalten mit Walnusseis	10
Hausgemachte Rote Grütze mit Pistazieneis und Sahne	8
„Kleines Duett“ Espresso mit hausgemachtem Parfait	6
Nur Eis ?? Kein Problem !!	2
Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie , Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango , Banane	1

Kugel

Sahne

Degustationsmenü

(Probierdochmalmenü)

Speckdatteln mit Aioli

Kürbiscremesüppchen mit Öl und gerösteten
Kürbiskernen

Carpaccio vom Rinderfilet auf
Kräuterpesto mit Blattsalaten in Balsamico und
gerösteten Kürbiskernen und Parmesan

Gambas al ajillo

Sekt mit Sorbet

Gebratene Hähnchenbrustroulade mit Serranoschinken
auf Portweinsauce an Rahmspinatkartoffelgratin

Degustations-Dessertation

ab 2 Personen

Pro Person 69 €

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 Hirschrücken Steak	38
300 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	36
300 g Rumpsteak vom Arg. Black Angus Rind	30
300 g Kalbskotelette	30
200 g Hirschrücken Steak	30
200 g Rinderfiletsteak vom Argentinischen Rind	28
200 g Rumpsteak vom Arg. Black Angus Rind	23
200 g Barbarie Entenbrust	21
200 g Schnitzel vom Schweinefilet	16
200 g Schweinefilet	16
200 g Hähnchenbrust	15
180 g Zanderfilet	17
180 g Lachsfilet	17
großer Blattsalat	10
Frischer Ofeneäpfel mit Quark	6
Portion Süßkartoffelpommes	6
kleiner Blattsalat	6
Portion Rahmspinat	6
Portion Kohlgemüse a' la Creme	6
Portion Gemüse	6
Portion Kartoffelgratin	6
Portion Eier-Knöpfe	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 Mayonnaise(a) oder Ketchup(b)	0,5