

VORSPEISEN & STARTER

STEAK-TATAR VOM ARGENTINISCHEN FILET

EI • SARDELLEN • KAPERN • ZWIEBELN • SENFGURKEN • LANDBROT

STEAK TATAR
YOLK • ANCHOVIES • CAPERS • ONIONS • CUCAMBER • BREAD

12,90 €

ANTI PASTI

AUBERGINENCREME • MÖHRCHEN

OLIVEN • BROTKNUSPER • PAPRIKAGEL • GEGRILLTE ZWIEBELN • ZUCCHINI • FETA

AUBERGINE CREAM • GRILLED CARROTS
OLIVES • ROASTED BREAD • PEPPERS • GRILLED ONIONS • COURGETTE • FETA

10,90 €

VITELLO TONNATO

SOUS VIDE KALB • THUNFISCH-TRÜFFELSOßE • GEPOPPT KAPERN

VITELLO TONNATO
SOUS VIDE VEAL • TUNA-TRUFLE-SAUCE • CAPERS

11,50 €

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

DÖRROBST-CHUTNEY • FELDSALAT • PANCETTA • BROTAUSWAHL

BAKED GOAT CHEESE
DRY-FRUIT-CHUTNEY • LAMB'S LETTUCE • PANCETTA • BREAD SELECTION

10,50 €

SUPPEN & SOUPS

GRÜNE OLIVEN - THYMIANSUPPE

CHORIZO-SALSA • FILO

OLIVE - THYME SOUP

CHORIZO-SALSA • FILO

7,20 €

ZWIEBELSUPPE

GERÖSTETES BROT • CHEDDAR

ONIONSOUF

TOASTED BREAD • CHEDDAR

6,50 €

RINDERKRAFTBRÜHE VOM WEIDERIND

SOUS VIDE-RIND • MEERRETTICH • TATAR • PREISELBEEREN

BEEF STOCK

SOUS VIDE BEEF • HORSERADISH • TATAR

7,50 €

LIEBE GÄSTE,
GERNE SETZEN WIR AUCH INDIVIDUELLE ÄNDERUNGSWÜNSCHE UM. BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IN SOLCHEN FÄLLEN FÜR DEN ZUSÄTZLICHEN AUFWAND EINEN AUFPREIS ERHEBEN MÜSSEN.

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

ARGENTINISCHE RINDER LEBEN AUF DER WEITEN PAMPA UND KÖNNEN SICH DORT VIEL BEWEGEN. DAS OPTIMIERT DIE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH UND BRINGT EINE BESONDERS FEINE MARMORIERUNG HERVOR. DANK DER GUTEN WETTERBEDINGUNGEN WEIDEN DIE TIERE DAS GANZE JAHR ÜBER DRAUßEN. DABEI ERNÄHREN SICH DIE RINDER VON DEN UNTERSCHIEDLICHEN GRÄSERN, DIE AUF DEN WEIDEN WILD WACHSEN. ES WIRD KEIN MAIS ODER GETREIDE ZU GEFÜTTERT, SODASS DAS WACHSTUM LANGSAM GESCHIEHT. DIE ARTGERECHTE HALTUNG DER RINDERRASSE UND IHRE NATÜRLICHE FÜTTERUNG SORGEN FÜR EINE OPTIMALE FETTVERTEILUNG IM FLEISCH. DIESES IST FEINFASERIG UND ZART, DANK DER MARMORIERUNG IST ES AUßERDEM BESONDERS SAFTIG. DIE VIERWÖCHIGE TRANSPORTZEIT NACH DEUTSCHLAND WIRD ZUR REIFUNG DIESES FEINEN UND ZARTEN FLEISCHES GENUTZT, SODASS ES ÜBERAUS ZART, MAGER UND SAFTIG IST.

150G FILETSTEAK		17,50 €
200G FILETSTEAK		20,50 €
300G FILETSTEAK		27,50 €
250G RIBEYE-STEAK	ENTRECÔTE	18,50 €
350G RIBEYE-STEAK	ENTRECÔTE	23,50 €

DEUTSCHE SIMMENTALER STEAK VOM GRILL

DAS SIMMENTALER IST SEIT DEM 18. JAHRHUNDERT EINE BELIEBTE RINDERRASSE IN DEUTSCHLAND. DA DIE RINDER RECHT ROBUST UND SEHR TRITTSICHER SIND, WEIDEN SIE NOCH HEUTE AUF DEN WEITEN WIESEN DER FELSIGEN ALPEN. DORT ERNÄHREN SIE SICH ÜBERWIEGEND VON DER REICHEN SORTENVIELFALT DER GRÄSER, KRÄUTER UND BLUMEN DER ALPENWIESEN. DIE FRISCHE BERGLUFT UND DIE KRÄFTIGEN KRÄUTER MACHEN DAS FLEISCH BESONDERS WÜRZIG. ANDERS ALS STÄRKER GEZÜCHTETE RASSEN, IST DAS SIMMENTALER BEEF GROBFASERIGER UND KRÄFTIGER MARMORIERT. DADURCH HAT ES EINEN BESONDERS AROMATISCH-HERBEN GESCHMACK, DER EINEN HOHEN WIEDERERKENNUNGSWERT AUFWEIST.

150G FILETSTEAK	20,50 €
200G FILETSTEAK	24,90 €
300G FILETSTEAK	34,90 €
4 WOCHEN DRY AGED T-BONE STEAK	
350G T-BONE STEAK	26,50 €
550G T-BONE STEAK	35,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

AUSTRALISCHES BLACK ANGUS STEAK VOM GRILL

BLACK ANGUS RINDER LIEFERN FLEISCH MIT HERVORRAGENDEM EIGENGESCHMACK. VOR ALLEM, WENN SIE SO FREI UND NATÜRLICH LEBEN WIE AUF DER JACK'S CREEK FARM. DIE RINDER WACHSEN IN DEM ANGENEHM GEMÄßIGTEN KLIMA IN KOMBINIRTER WEIDE- UND GETREIDEAUFZUCHT FREI VON JEDLICHER CHEMIE ODER KÜNSTLICHER FUTTERZUSÄTZE AUF UND ENTWICKELN DABEI EIN SENSATIONELL MARMORIERTES, WOHSCHMECKENDES SPITZENFLEISCH. ES BESTICHT NEBEN DER FEINEN MARMORIERUNG VOR ALLEM DURCH SEINE SAFTIGE UND BUTTERZARTE KONSISTENZ.

150G FILETSTEAK	21,50 €
200G FILETSTEAK	28,90 €
300G FILETSTEAK	38,50 €

IRISCHES STEAK VOM GRILL

IRISH BEEF IST DANK DER TRADITIONELLEN HALTUNG DER RINDER BESONDERS HOCHWERTIG. DIES ZEICHNET SICH IM AUSSEHEN UND IM GESCHMACK AB. IRISH BEEF HAT DANK DES GRÜNFUTTERS EINEN INTENSIVEN, BURGUNDERFARBENEN ROTTON. DIE HALTUNG DER TIERE SORGT ZUDEM FÜR EINE GLEICHMÄßIGE UND FEINE MARMORIERUNG UND EINE SAFTIGE FETTSCHICHT, JE NACH TEILSTÜCK. DAZU IST DAS FLEISCH INTENSIV, WÜRZIG UND VOLLMUNDIG IM GESCHMACK. DAS LIEGT VORNEHMLICH AN DEN SALZGETRÄNKTEN GRÄSERN UND KRÄUTERN, DIE DEN TIERE DAS JAHR ÜBER ALS NAHRUNGSQUELLE DIENST.

150G FILETSTEAK	18,50 €
200G FILETSTEAK	22,90 €
300G FILETSTEAK	31,50 €

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT!

SALATE / GEMÜSE

BEILAGEN

GURKENSALAT CUCUMBER-SALAD	2,90 €
KAROTTEN-APFELSALAT CARROTES-APPLE SALAD	2,90 €
TOMATEN-ZWIEBELSALAT TOMATOE-ONION SALAD	3,90 €
KRAUTSALAT FRANCONIAN COLESLAW	2,90 €
COLESLAW	3,50 €
KLEINER BEILAGENSALAT MIXED SALAD (SMALL)	4,50 €
GROßER BEILAGENSALAT MIXED SALAD (BIG)	6,50 €
GRÜNER SALAT COLORFUL LEAF SALAD	3,50 €
GEMÜSEPLATTE VEGETABLE PLATE	5,90 €
SAUTIERTEN CHAMPIGNONS SAUTEED MUSHROOMS	4,50 €
SPECK-BOHNEN BEANS WITH BACON	4,90 €
DRESSING: ESSIG-ÖL & KARTOFFELDRESSING VINEGAR-OIL & POTATOE DRESSING	

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK BAKED POTATOE WITH SOUR CREAM	3,50 €
POMMES FRITES FRENCH FRIES	2,90 €
BRATKARTOFFELN (MIT SPECK) FRIED POTATOES WITH BACON	3,90 €
MAISKOLBEN BUTTER CORN	2,90 €
KROKETTEN CROQUETTES	2,90 €
KNOBLAUCH BROT GARLIC BREAD	3,50 €

SOßEN

HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOßE HOMEMADE BBQ-SAUCE	1,50 €
PFEFFERRAHMSOßE PEPPER CREAM SAUCE	2,00 €
AIOLI	1,50 €
GEWÜRZBUTTER „SCHWARZER ADLER“ SPICE BUTTER	1,50 €

HAUPTGÄNGE & MAIN COURSE

KALBSRÜCKEN

ZITRONENTHYMIAN • BUCHWEIZEN-MISO-CREME • RÖSTGETREIDESALAT • KRÄUTERSEITLINGE

VEAL • LEMON THYME • BUCKWHEAT MISO CREAM • ROASTED CEREAL SALAD • KING OYSTER MUSHROOM

20,50 €

REHBRATEN ZART GESCHMORT

GEWÜRZJUS • PILZ-BRIOCHE • HEIDELBEER-KOMPOTT • OFENPASTINAKE

VENISON • SPICED SAUCE • MUSHROOM-BRIOCHE • BLUEBERRIES-COMPOTE • OVEN PASTINAKE

18,90 €

ENTENBRUST ROSA GEBRATEN

BEIFUß-VELOUTÉ • FRÜHLINGSZWIEBEL • CHIPOLLA • FONDANT-KARTOFFELN • ZWIEBELRAGOUT

MUGWORT-VELOUTÉ • SPRING ONION • CHIPOLLA • FONDANT POTATO • ONION RAGOUT

19,50 €

FRISCHES SKREI-LOIN KROSS GEBRATEN

MOLESUD • MAISCREME • QUINOA-BUCHWEIZEN • AVOCADO • ZWIEBELN

FRESH SKIN LOIN KROSS FRIED • MOLESAUCE • CORN CREAM • QUINOA-BUCKWHEAT • AVOCADO • ONIONS

19,80 €

MAKRELE

DILLSOBE • APFEL-KREN-STAMPF • SPECK-LINSEN • LILLETCREME

MACKEREL • DILLSAUCE • APPLE -HORSERADISH - PUREE • BACON LENSES • LILLET CREAM

17,50 €

VEGETARISCH / VEGETARIAN

COUS COUS-GEMÜSE - SCHNITTE

MÖHRENFOND • BLUMENKOHLCREME • MÖHREN-CHUTNEY • DUCCA-KAROTTEN • KORIANDER

COUS COUS VEGETABLES - CUTS

CARROTS FOND • CAULIFLOWER-CREAM • CARROT-CHUTNEY • DUCCA-CAROTTS • CORIANDER

15,50 €

UNSERE KLASSIKER / CLASSICS

OFENFRISCHES SCHÄUFELE

DUNKELBIERSOBE • KARTOFFELKLOB • BEILAGENSALAT

OVEN FRESH SCHÄUFELE

DARKBEER-SAUCE • POTATO DUMPLINGS • COLORFUL LEAF SALAD

12,80 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

BUTTERKARTOFFELN • BEILAGENSALAT • PREISELBEEREN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL

BUTTER-POTATOES • MIXED SALADS • CRANBERRIES

17,50 €

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

FILETSTEAK (100G)

POMMES FRITES • KRÄUTERBUTTER • KETCHUP

FILETSTEAK (100G) • FRENCH FRIES • HERB BUTTER • KETCHUP

13,50 €

„SHREK-TELLER“ ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

POMMES FRITES • KETCHUP

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL OF VEAL • FRENCH FRIES • KETCHUP

8,90 €

SCHWEINELENDE

RAHMSOBE • BUTTERTAGLIATELLE

FILET OF PORK • CREAM SAUCE • NOODLES

9,50 €

DESSERTS

DOUBLE-CHOCOLAT CREME
RHABARBERSORBET • KOKOSNUSS-BAISER

DOUBLE-CHOCOLATE CREAME
RHUHBARB SORBET • COCONUT MERINGUE

8,50 €

APFELKÜCHLE
GEWÜRZEIS • CREME ANGLAISE

FRIED APPLE RING
SPICED ICE CRAME • ENGLISH CREAM

6,90 €

NOUGAT CREMÉ BRÛLÉÉ
BAILEYS EISCREME • FRISCHE FRÜCHTE-RAGOUT

NOUGAT CREMÉ BRÛLÉÉ
BAILEYS ICECREAM • FRESH FRUIT RAGOUT

7,90 €

DESSERTTELLER „SCHWARZER ADLER“

9,50 €

KÄSEAUSWAHL VOM MAITRE AFFINEUR WALTMANN

FEIGENSENF • BROT • BUTTER
CHEESE SELECTION OF MAITRE AFFINEUR WALTMANN
FIG MUSTARD • BREAD • BUTTER

12,90 €

UNSER KÜCHENTEAM STEHT IHNEN BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FÜR FRAGEN UND ÄNDERUNGSWÜNSCHE GERNE ZUR VERFÜGUNG!
WIR AKZEPTIEREN NEBEN BARZAHLUNG SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EC-KARTEN.