Vorspeisen / Starter

Tatar vom Rinderfilet
Ei / Sardellen / Kapern / Zwiebeln / Essiggurken / Landbrot
15,50 €

****

Carpaccio vom Rinderfilet
Kapern / Parmesan / Pesto / Brotauswahl
14,50 €

****

Burrata
Gewürz-Kürbis-Chutney / Kürbis-Vinaigrette / Zitronenöl / Kürbishippe
13,00 €

****

Feldsalat
geröstetes Speck / Buttercroutons / Kräuterdressing / Brotauswahl
11,00 €

****

Vitaminreiche Salate
Blattsalate / Rohkostsalat / Sonnenblumenkerne / Kräuterdressing / Brotauswahl
8,50 €
wählen Sie dazu:

• Rinderfiletspitzen	15,90 €
• Gebackener Ziegenkäse	12,50 €

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe / Leberknödel / Flädle / Grießnocke
7,50 €

****

Pastinaken-Cremesuppe / Buttercroutons
9,00 €

Unser Küchenteam steht Ihnen bei Allergien und Unverträglichkeiten für Fragen und Änderungswünsche gerne zur Verfügung!

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSE

OFENFRISCHES SCHÄUFELE
DUNKELBIERSOßE / KARTOFFELKLOß / BEILAGENSALAT
16,90 €

****

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
BUTTERKARTOFFELN / BEILAGENSALAT / PREISELBEEREN
21,00 €

****

KALBSLEBER „BERLINER ART“
KARTOFFELPÜREE / CALVADOS-ÄPFEL / RÖSTZWIEBELN
17,50 €

****

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN ZART GESCHMORT
BRATENJUS / APFEL-BLAUKRAUT / KARTOFFELKLOß
17,90 €

****

REHKEULE IN GEWÜRZFOND GESCHMORT
GEBRATENE SEMMELTALER / APFEL-BLAUKRAUT / PREISELBEEREN
23,00 €

****

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF
ZWIEBELSOßE / BUTTERSPÄTZLE / BEILAGENSALAT
22,00 €

****

KNUSPRIGER ENTENBRATEN (1/4)
BEIFUßSOSSE / APFEL-BLAUKRAUT / KARTOFFELKLOß
15,90 €

****

SPINAT-SEMMELKNÖDEL
RAHMSOßE / SAUTIERTE PILZE / SPINATSALAT / PARMESAN
19,00 €

****

SKREIFILET GEBRATEN
KEFIR-HUMMER-FOND / ZITRONEN-MARMELADE / KARTOFFEL-MISO-SCHNITTE / BLUMENKOHL
25,00 €

Deutsche Simmentaler Steak vom Grill

Die Tiere ernähren sich überwiegend von der reichen Sortenvielfalt der Gräser, Kräuter und Blumen der Alpenwiesen.
Die kräftigen Kräuter machen das Fleisch besonders würzig.

150g / 200g / 300g
24,90 € / 31,90 € / 42,90 €

Irisches Steak vom Grill

Die Haltung der Tiere sorgt für eine gleichmäßige und feine Marmorierung und eine saftige Fettschicht. Dazu ist das Fleisch intensiv, würzig und vollmundig im Geschmack.

150g / 200g / 300g
24,50 € / 31,50 € / 42,50 €

Argentinische Steaks vom Grill

Argentinische Rinder leben auf der weiten Pampa und können sich dort viel bewegen.
Das Fleisch ist feinfaserig und zart, dank der Marmorierung ist es außerdem besonders saftig.

150g / 200g / 300g
20,90 € / 26,90 € / 37,90 €

Ribeye-Steak (Entrecôte)

250g / 350g
23,90 € / 31,90 €

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert

Salate / Gemüse

Gurkensalat
4,50 €

ColeSlaw
3,90 €

Krautsalat
3,90 €

Kleiner Beilagensalat
6,90 €

Sautiertes Gemüse
6,50 €

Speck-Bohnen
6,90 €

Beilagen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
3,90 €

Pommes frites
3,90 €

Bratkartoffeln (mit Speck)
4,90 €

Maiskolben
3,90 €

Kroketten
3,90 €

Knoblauch Brot
3,90 €

Pfefferrahmsoße
2,90 €

Für unsere Kleinen Gäste

Filetsteak (100g)
Pommes Frites / Kräuterbutter / Ketchup
16,00 €

****

„Shrek-Teller“ Original Wiener Schnitzel / Pommes Frites / Ketchup
12,00 €

****

Cremige Käsespätzle / Röstzwiebel
9,90 €

Dessert

Rocher-Pralinen-Parfait / Gewürz-Birnen-Kompott / Krokant
12,00 €

****

Dessertteller „Schwarzer Adler“
13,90 €

****

Apfelküchle / Zimt & Zucker / Früchtekompott / Vanilleeis
11,90 €

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: