

VORSPEISEN

| | |
|---|--------|
| Bruschetta <i>geröstete Baguettescheiben mit Knoblauchöl, Pesto, marinierten Tomatenwürfeln mit Zwiebeln und frischem Basilikum</i> | 5,90 € |
| Gegrillter Ziegenkäse <i>mit Ruccolasalat, gebackenen Kirschtomaten und Mango Chutney</i> | 8,90 € |
| Carpaccio vom Rind ^{1,2,5,11} <i>mit gebratenen Champignons, Parmesan, Ruccola und einer Balsamico-Olivenöl Marinade</i> | 9,90 € |

SALATE

| | | |
|--|--------|--------|
| Rucolasalat mit Parmesan ^{1,2,5,11} klein / groß <i>mit Kirschtomaten, Balsamicodressing und Parmesanhobeln</i> | 6,90 € | 8,90 € |
| Caesar's Salad ¹ <i>mit gebratenen Putenbruststreifen</i> | | 9,90 € |

SUPPEN

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Tomatensuppe ^{7,11} | 4,80 € |
| Maritime Fischsuppe | 6,90 € |

HAUPTGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Penne Arrabiata ^{2,5,11} <i>Scharfe Tomatensauce mit Chilischoten und Knoblauch</i> | 9,50 € |
| Spaghettini <i>mit Pesto Genovese</i> | 9,50 € |
| Pappardelle ¹ <i>mit Kalbfleischstreifen in Morchelrahmsauce</i> | 15,90 € |
| Wiener Schnitzel <i>Knuspriges Kalbsschnitzel mit hausgemachten Bratkartoffeln</i> | 16,90 € |
| Tagliata (dünne Scheiben feinstes südamerikanisches Rindfleisch) <i>von der Rinderhüfte auf kurz gebratenem Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan</i> | 18,90 € |
| Ossobuco vom Kalb ¹ <i>mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin</i> | 19,90 € |

Gerne können Sie alle Nudelsorten und Saucen beliebig kombinieren.

FRISCH VOM GRILL

Der große Genuss: Rindfleisch aus Südamerika. Die hohe Qualität dieser Rindfleischspezialität ist das Ergebnis optimaler Zuchtbedingungen und besonderer landwirtschaftlicher Methoden. Diese Rinder grasen ganzjährig auf den nährstoffreichen Böden der südamerikanischen Pampa in unbelasteter Natur. Das besonders aromatische Fleisch erhält so seine typische dunkelrote Farbe, ist gesund, mager und zart.

Überzeugen Sie sich selbst von der Spitzenqualität!

| | | |
|---|---------|---------|
| Hüftsteak 180g / 200g Das herzhafteste Steak aus der Rinderhüfte, mit kräftigem Rindfleischgeschmack | 11,90 € | 13,90 € |
| Rib Eye Steak 230g Das sehr saftige und zugleich reichhaltige Steak aus der Zwischenrippe des Rindes | | 17,90 € |
| Rumpsteak 180g Das erstklassige und sehr magere Steak aus dem flachen Roastbeef, der Rückenpartie des Rindes | | 14,90 € |
| Rinderfilet 150g / 200g Das zarte, sehr fettarme Steak aus der inneren Lendenpartie, dem wertvollsten Teil des Rindes | 16,90 € | 22,90 € |

Weitere Gerichte frisch vom Grill:

| | | |
|-------------------------|--|---------|
| Putenbrust 160g | | 8,90 € |
| Lachsfilet 180g | | 11,90 € |
| Zanderfilet 170g | | 14,90 € |

Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und Saucen nach Wahl.

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kartoffelgratin, Cremereis mit frischer Petersilie, Steak Fries, Blattspinat, Broccoli-Romanescoröschen, kl. Caesar Salad, Kräuterbutterbaguette

Alle Beilagen werden mit 2,50 € pro Portion berechnet.

SAUCEN

Pfeffersauce, BBQ Sauce, Gorgonzolasauce, Kräuterbutter, Aioli, Röstzwiebeln

Alle Saucen werden mit 1,50 € pro Portion berechnet.

SNACKS

| | |
|--|---------|
| Rindergulasch ¹ <i>mit Crème Fraîche und Brot</i> | 8,50 € |
| Cheeseburger <i>180g saftiges Rindfleisch mit Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Käse und Pommes frites</i> | 9,90 € |
| Club Sandwich ^{2,7} <i>Mit saftiger Putenbrust, frischem Salat und knusprigem Speck, serviert mit Pommes frites</i> | 11,90 € |

DESSERT

| | |
|--|--------|
| Crème Caramel | 4,90 € |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen mit heißen Beeren | 6,90 € |
| Karamelleis mit Walnußcrunch | 6,50 € |
| Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brot | 9,90 € |

ZUSATZSTOFFE

1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoffe | 3=Koffeinhaltig | 4=Geschwefelt | 5=Milcheiweiss | 6=Süßungsmittel | 7=Antioxidationsmittel | 8=Geschmacksverstärker
9=Hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch | 10=Sojalecithine | 11=Säuerungsmittel | 12=Wachse und Schellack | 13=Verdickungsmittel

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

| | |
|---|---------|
| Kleine Terrine Linseneintopf mit gebratenen Kasslerwürfeln | 5,00 € |
| Radeberger Zwiebelbraten vom Schwein <i>in Biersoße Birnensauerkraut und Semmelknödel</i> | 11,50 € |
| Rindertafelspitz in Meerrettich⁵-Gemüsesoße <i>mit Kartoffelklößen^{1,10}</i> | 12,50 € |
| Entenbraten auf eigener Soße mit gebutterten Orangenscheiben <i>Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln</i> | 12,50 € |
| Wildschweinkeulenbraten in Rotweinsauce <i>Preiselbeerpflirsich, Schinkenrosenkohl und Kartoffelkroketten</i> | 13,50 € |
| Zwetschgen-Topfenknödel auf Holunder-Apfelsoße mit Zimtsahne | 5,75 € |