

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER  
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN  
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE  
BEDÜRFNISSE EIN



SENF



WEICHTIERE



NÜSSE



KREBSTIERE



EIER



SELLERIE



SESAM



LACTOSE



ERDNUSS



SULFITE



SOJA



FISCH



GLUTEN

FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM  
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN  
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

UNSER KÜCHENCHEF  
FREDERIC KLEFF  
EMPFIEHLT

**SHORT RIBS**

„DER AMERIKANISCHE KLASSIKER“  
1 2/80 GEGARTE QUERRIPPE VOM US-BEEF  
LEICHT GERÄUCHERT MIT EINER OFENKARTOFFEL UND COLESLAW



**PFIFFERLINGS RISOTTO**

SCHLOTZIGES RISOTTO MIT HEIMISCHEN PFIFFERLINGEN,  
GRANA PADANO UND KIRSCHTOMATEN



**LAMM KRONE**

ROSA GEBRATENES LAMMKARREE  
MIT HUMMUS, FALAFEL-BÄLLCHEN UND OLIVEN-BULGUR



**KABELJAU**

GLASIG GEBRATEN  
MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN, ERBSEN, ZUCKERSCHOTEN  
UND KARTOFFELPÜREE



**SEETEUFEL**

SEETEUFELFILET AUF GESCHMOLZENEN KIRSCHTOMATEN,  
SCHWARZEN OLIVEN, GEBRATENEM FENCHEL  
& SÜSSKARTOFFEL



## VORSPEISEN

### **CARPACCIO VOM BLACK ANGUS**

MIT RUCOLA, PARMESANHOBELN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
UND ACETO DI BALSAMICO



### **DREIERLEI BRUSCHETTA**

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE  
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND MOZZARELLA



### **SUSHI BALLS**

DREI VERSCHIEDENE SUSHI BALLS  
MIT EBI-GARNELE, LACHS UND THUNFISCH,  
DAZU WAKAME, EINGELEGTER INGWER UND WASABI



### **OKTOPUS**

„GEBRATEN“  
AUF TOMATEN-BROT-SALAT



## SUPPEN

### **GENUESER FISCHTOPF**

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD  
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE



### **PIFFERLINGSSÜPPCHEN**

MIT KRÄUTER-CROÛTONS UND PANCETTA



# SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,  
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

## GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND FRISCHEN CHAMPIGNONS



## SALATTELLER MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS  
UND EINER HONIG-SENF-SAUCHE



## PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST



## CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROTONS  
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN



**+ PUTENBRUST**

**+ DREI GEBRATENE TIGER-GARNELEN**



## SOMMERSALAT

GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO DRESSING,  
GEBACKENEM FETAKÄSE UND GEGRILLTER WASSERMELONE



## NUDELGERICHTE

### **PASTA CON SALMONE**

LINGUINE IN EINER FEINEN ZITRONENSOSSE  
MIT GEBRATENEM LACHS, BROCCOLI, KIRSCHTOMATEN  
UND GRANA PADANO



### **PASTA MIT FILETSTREIFEN**

CONCHIGLIE IN EINER FRUCHTIGEN TOMATENSOSSE  
MIT GEBRATENEN FILETSTREIFEN, OLIVEN, KIRSCHTOMATEN  
UND GRANA PADANO



## BURGER

### **SURF ´N TURF BURGER**

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF  
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE



### **SLOPPY-JOES BURGER**

MIT EINER WÜRZIG, DEFTIGEN HACKFLEISCHSOSSE,  
CHEDDAR CHEESE UND BACON



## FLAMMKUCHEN

### **VEGETARISCH**

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,  
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,  
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO



### **ZIEGE & PFIRSICH**

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,  
BELEGT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, FRISCHEN PFIRSICHEN,  
HONIG UND ROHEM SCHINKEN



# SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES, KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

## **SCHNITZEL „WIENER ART“**

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE UND BEILAGENSALAT



## **JÄGERSCHNITZEL**

IN EINER SOSSE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN MIT EINEM BEILAGENSALAT



## **ZIGEUNERSCHNITZEL**

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SOSSE UND BEILAGENSALAT



## **BAUERNSCHNITZEL**

MIT ZWEI SPIEGELEIERN, RÖSTZWIEBELN UND BEILAGENSALAT



## **CORDON BLEU**

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“  
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,  
SERVIERT MIT EINEM SALAT



## **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

AUS DEM KALBSRÜCKEN IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,  
SERVIERT MIT EINEM BEILAGENSALAT  
UND PREISELBEEREN



# STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

**RUMPSTEAK**

**FILETSTEAK**

## WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – TROCKEN)

## UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES  
BRATKARTOFFELN  
KROKETTEN



SÜSSKARTOFFELPOMMES  
OFENKARTOFFEL



BEILAGENSALAT



PFEFFERSOSSE



SAUCE BERNAISE



## KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDELT VOM BEKANNTEN KÄSEAFINEUR WALDMANN)

### **KÄSEAUSSWAHL**

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTEM KÄSE SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE



## DESSERT

### **GEMISCHTES SPEISEEIS**

DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE



### **CREME BRÛLÉE**

MIT BEEREN UND HIMBEERSORBET



### **BUBBLE WAFFEL**

GEFÜLLT MIT VANILLEEIS, BEEREN, SAHNE UND SCHOKI

