

Vorspeisen sind der perfekte Start in einen genuss-vollen Abend.

Beginnen Sie mit einem frischen hausgemachten Aperitif:

Adami Bosco di Gica Spumante	8
Perrier Jouët Champagner	12
Lillet Berry	8
Belzasar Rosé Tonic	9
Crodino Spritz alkoholfrei	7

Verschiedene Gin Tonics

Graham's Six Grapes Port	7
Lustau Sherry Amontillado	7
Martini Bianco / Rosso	6

Hennessy X.O. pur	21
-------------------	----

Rothaus Tannenzäpfle	3,5
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	3,5
Stiftung Hell	4,5

... natürlich beraten wir Sie auch fachkundig zu den passenden Weinen.

Alle unsere Speisen können Allergene enthalten.

Das Personal gibt Ihnen gerne detailliert Auskunft.

Rote Bete Carpaccio

Feta | Wildkräuter | Walnusskrokant | Trüffeldressing 13

Ziegenkäse

karamellisiert | Blattsalate | Avocado | Sonnenblumenkerne | Granatapfel 13

Caeser Salad

Romana Salat | Parmesan | Croutons 13

+ Hühnchen +4

+ Garnelen +6

Burrata

bunte Tomaten | hausg. Basilikumpesto | Balsamicocreme | Brotchip 11

Lachs Tatar

Mango | Sesam | Limette 14

Thunfisch-Sashimi

Ananas | Chili | Pak Choi | Sesam 16

Beef-Carpaccio

Klassik: Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Olivenöl | Zitrone 16

Neu: Trüffelmayo | Pommes Rissolées | getrocknete Tomate | Parmesan 18

Beef-Tatar

Wachtelei | Schalotte | Dijonsenf | frisches Schwarzbrot 18

Unser **Fleisch** kommt direkt von den
frischen und saftigen
Naturweiden Uruguays.

Filet

Zum Filet muss wohl nicht viel gesagt werden. Es ist das zarteste und feinste Fleisch des Rindes.

Burger

Für unseren Burger hacken wir nur frisches Rinderfilet. Die Brötchen werden nach eigenem Rezept täglich frisch gebacken.

Sirloin

Das Sirloin Steak wird ohne Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Es hat einen besonders feinen und saftigen Geschmack und ist leicht marmoriert mit einem Fettrand zum Wegschneiden.

Ribeye

Wegen seiner Fettmarmorierung bleibt das Ribeye beim Kurzbraten oder Grillen besonders saftig und ist sehr schmackhaft.

Filet	150gr.	28
	250gr.	37
	300gr.	44

Chateaubriand	ca. 550gr.	82
----------------------	------------	----

Filet-Burger (medium gegrillt)		22
Filet-Patty Pommes Frites geschmolzene Zwiebel Bacon Käse		

Steak Frites		36
Ribeye 280gr. Pommes Frites Café de Paris Butter		

Ribeye	250gr.	28
	300gr.	32
	400gr.	38

Sirloin	250gr.	28
	300gr.	32
	400gr.	38

erweitern Sie Ihr Fleisch mit unseren **Toppings**

+ 3 Garnelen	+ 14	+ Gorgonzola	+ 4
+ 5 Garnelen	+ 22	+ Röstzwiebeln	+ 4

Tagesfisch

zusätzlich zum Thunfisch erhalten Sie unseren wechselnden Tagesfisch. Was heute aktuell ist verrät Ihnen gerne der Service...

Thunfisch

immer frisch und in bester Qualität. Wir grillen ihn nur ganz kurz von beiden Seiten, die Mitte ist noch roh.

Filetspieß

feinstes Filet | Gusto-Steakdip

28

Filetspitzen

Paprika-Tomaten-Rahm

26

Lammfilet

Neuseeland

ca. 170gr.

26

ca. 240gr.

32

Tagesfisch

auf Anfrage

Thunfischsteak

natur oder in Sesam

28

Gegrillte Hühnerbrust

Olivenöl | Zitrone | Pfeffer

18



Gemüse-Curry

verschiedenes Gemüse | Duftreis | Kokosmilch

18

Auch unsere

Beilagen & Dips

kochen wir für Sie mit frischesten Zutaten von regionalen Lieferanten.

Dabei achten wir ganz besonders auf die gleichbleibend höchste Qualität unserer Produkte.

Selbstverständlich verzichten wir zu 100% auf den Einsatz von Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe.

Müssen Sie Ihre Essgewohnheiten auf Grund von **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** umstellen?

Gerne passen wir unsere Gerichte entsprechend an...

Gemischter Salat hausgm. Balsamicodressing	5
Gegrilltes Gemüse	5
Hausgemachter Coleslaw	4
Gurkensalat „süß-sauer“ Cranberry	5
Spinat Pinienkerne Parmesan	5
Mandelbrokkoli	5
Selleriepüree	4
Rahmchampignons	5
Wasabi Kartoffelpüree	4
Pommes Frites	4
Süßkartoffelpommes	5
Ofenkartoffel Sauerrahm	4
Bratkartoffeln Speck Zwiebel	5
Honig-Rosmarin-Jus	2
Pfefferrahm	2
Béarnaise	2
Café de Paris Butter	1
Gusto Steakdip	2
Tomaten Paprika Zwiebel	
Chimichurri	2
Olivenöl 5 Kräuter	
Barbecue	2
Sweet Chili Sauce	2

Alle **Nachspeisen** sind selbstverständlich hausgemacht. Unsere Jungs bereiten jede Portion frisch und mit viel Liebe für Sie zu!

Runden Sie Ihren Abend mit einem passenden Glas Dessertwein oder einem tollen Digestif ab...

Dessertweine in 0,375 Liter

Cà dei Frati Tre Filler	32
Castel Sallegg Rosenmuskateller	79
Château Haut-Roquefort Cadillac	19

Digestif in 2cl

Gößwein Haselnuss	5
Gansloser Gelbe Wildpflaume	12
Ziegler Wildkirsch No.1	12
Rochelt Wachauer Marille	18
Grappa Barolo Sibona	6
Herzog Waldhimbeere Edelbrand	11
Talisker 10 Jahre	7
Ardbeg Uigeadail	9
Bruichladdich The Classic Laddie	8
Glenmorangie Signet	14
Hennessy Paradis Imperial	35

Warmer Schokokuchen

Kirschen | Rosmarinsahne

9



2020 Regent Auslese, Rheinhessen

sensationell zu warmer Schokolade !!!

5 cl

4

Erdbeer Mousse

Schokocrumble | Vanillesoße

9

Crème Brûlée

Nuss-Nougat | marinierte Früchte | Vanille-Eis

9

Hausgemachtes Eis

wechselnd

pro Kugel

3

Mochis (japanische Dessert Praline)

gedämpfter Klebereis als Hülle mit Eiscreme gefüllt

Matcha | Schwarzer Sesam | Mango | Kokos |

Tropical (Passionsfrucht, vegan)

pro Stück

2,5

Käsevariation

Affineur: Feinkost Langer | Mögeldorf

3 Stück

9

5 Stück

14



unsere Dessert-Wein Empfehlung zu Käse:

Cà dei Frati Tre Filler

5 cl

4

Parmesan | Single Malt Islay Scotch Whisky

Parmigiano Reggiano | Ardbeg Uigeadail 2cl

12

Unsere Kleinen sollen natürlich auch nicht zu kurz kommen.

Selbstverständlich tauschen wir Pommes auch gerne gegen eine „gesunde“ Beilage.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Gerichte nur bis zu einem Alter von 12 Jahren servieren.

Pasta mit Butter- oder Tomatensauce		7
Hühnerbrust mit Pommes		10
Kids-Rinderfilet mit Pommes	ca. 90gr.	12
Riesengarnelen mit Pommes		12
Vanilleeis mit Smarties		4

Eine feine Auswahl an

Getränken finden Sie im
Folgenden.

Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an...

Lillet Berry	0,20 Ltr.	8
Crodino Spritz alkoholfrei	0,20 Ltr.	7
Hugo	0,20 Ltr.	8
Aperol Spritz	0,20 Ltr.	8
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,10 Ltr.	8
Adami Bosco di Gica Prosecco Spumante	0,75 Ltr.	36
Perrier Jouët Grand Brut	0,10 Ltr.	12
Perrier Jouët Grand Brut	0,75 Ltr.	82
Perrier Jouët Grand Brut	1,50 Ltr.	169
Perrier Jouët Blason Rosé	0,75 Ltr.	114
Perrier Jouët Blanc de Blancs	0,75 Ltr.	114
Perrier Jouët Belle Epoque	0,75 Ltr.	239
Pernod mit Eiswasser	5 cl	5
Graham's Six Grapes Port	5 cl	7
Lustau Amontillado del Puerto	5 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	21
Hennessy X.O. on a Rock	2 cl	21
Hennessy X.O. piscine	2 cl	21
Martini Bianco / Rosso	5 cl	6

Tafelwasser	0,30 Ltr.	3,00
Vöslauer prickelnd / ohne	0,33 Ltr.	3,50
Vöslauer prickelnd / ohne	0,75 Ltr.	8,00
Wolfra Saft / Nektar	0,30 Ltr.	4,50
Wolfra Saftschorle	0,30 Ltr.	4,00
Apfelsaft Orangensaft Traubensaft Maracujanektar Johannisbeernektar		
afri cola „10“	0,33 Ltr.	3,60
afri cola ohne Zucker	0,33 Ltr.	3,60
Bluna Orange	0,33 Ltr.	3,60
7up	0,33 Ltr.	3,60
Spezi Original	0,33 Ltr.	3,60
Almdudler	0,33 Ltr.	3,60
Crodino	0,10 Ltr.	2,50
Red Bull Original / Sugarfree	0,25 Ltr.	4,50
Lemon Soda	0,33 Ltr.	3,80
Paloma Grapefruitlimonade	0,33 Ltr.	3,80
Aqua Monaco Premium Filler	0,23 Ltr.	4,00
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Organic Herbal Tonic Soda Water		

Rothaus Tannenzäpfle	0,33 Ltr.	3,70
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei	0,33 Ltr.	3,70
Stiftungsbräu Stiftung Hell	0,25 Ltr.	3,00
Stiftungsbräu Stiftung Hell	0,50 Ltr.	4,50
Radler	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier hell	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier leicht	0,50 Ltr.	4,50
Erdinger Weißbier dunkel	0,50 Ltr.	4,50
Russen	0,50 Ltr.	4,80
Colaweizen	0,50 Ltr.	4,80
Espresso		2,20
Espresso macchiato		2,70
Espresso doppelt		3,50
Espresso doppelt macchiato		4,00
Cappuccino		3,90
Latte Macchiato		4,20
Frischer Pfefferminztee		3,80

