

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁽³⁾</i>	5,50 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁽³⁾</i>	5,50 €

<i>Shrimp-Cocktail mit Champignons und Ananas ⁽³⁾</i>	9,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer ^(3,4,5) mit Senf-Dill-Sauce</i>	10,90 €
<i>Gebratene Aubergine mit Tomatensauce und Käse überbacken</i>	10,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette ^(3,4,5)</i>	12,90 €

<i>Beilagensalat</i>	3,50 €
<i>Kidneybohnenalat</i>	3,90 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,90 €
<i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	

<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch ⁽³⁾</i>	10,90 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse und Kochschinken⁽³⁾</i>	10,90 €
<i>Großer, bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen ⁽³⁾</i>	12,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, wahlweise mit Rinderfiletstreifen oder Garnelen ⁽³⁾</i>	14,90 €

Zu den Salaten reichen wir frisches Baguette und wahlweise hausgemachtes Joghurtdressing, French Dressing, American Dressing oder Balsamico Vinaigrette.

Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	<u>200 g</u>	<u>250 g</u>
Schweinefilet	16,90 €	21,20 €
Rumpsteak	22,90 €	28,60 €
Rib-Eye-Steak	22,90 €	28,60 €
Rinderfilet	26,90 €	33,60 €
Lammfilet	22,10 €	27,60 €
Putenbrustfilet	15,90 €	19,90 €
Rib-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)		34,90 €

Dazu reichen wir Bratkartoffeln, Kräuter- und Pfefferbutter und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak serviert haben möchten.

Englisch = sehr blutig | Medium = innen blutig | Rosa = nicht blutig |

Durchgebraten

Knusprige Rippchen vom Holzkohlegrill

Kleine Portion Grillrippchen	8,90 €
Mittlere Portion Grillrippchen	14,90 €
Große Portion Grillrippchen	18,90 €

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Steaksaucen.

Beilagen

<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^(2,4)</i>	3,30 €
<i>Pommes frites</i>	3,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	3,00 €
<i>Kartoffelkroketten</i>	3,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	4,00 €
<i>Gratinkartoffeln</i>	5,00 €
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	5,00 €
<i>Röstitaler</i>	3,00 €
<i>Salzkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Prinzessbohnen</i>	3,50 €
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	4,50 €
<i>Blattspinat in Rahm</i>	3,50 €
<i>Wirsingkohl in Rahm</i>	3,50 €
<i>Gebratene Champignons</i>	4,00 €
<i>Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Kräutern</i>	5,00 €
<i>Pfeffersauce</i>	2,50 €
<i>Sauce Béarnaise</i>	2,50 €
<i>Sambalsauce</i>	2,50 €
<i>Rahmsauce</i>	2,50 €
<i>Champignonrahmsauce</i>	3,50 €

Fisch

*Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsoße
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln* 12,90 €

Friesenteller

*Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen,
Kartoffelrösti und Salatgarnitur* 17,50 €

Lachsschnitte gebraten

auf Blattspinat in Rahm, Kirschtomaten und Bandnudeln 19,50 €

*Gebrautes Zanderfilet "Henriette", mit fein gehackten Zwiebeln
in Rahm, überbacken, mit Petesilienkartoffeln und Salatgarnitur* 23,90 €

Vegetarisch

Bandnudeln mit frischem Gemüse und Edelpilzsoße 12,90 €

*Frisches Gemüse und Filzallerlei aus der Pfanne
mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark* 13,90 €

*Gebäckener Gemüsetaler mit Grilltomate,
Mandelbrokkoli und Sauce Béarnaise* 14,90 €

Traditionen bewahren ...

<i>Rumpsteak, 160g vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	20,90 €
<i>Rumpsteak, 160g vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites (1,2,3,4,5)</i>	20,90 €
<i>Rumpsteak, 160g vom Holzkohlegrill mit Palmenherzen, Sambalsauce und Pommes frites (3,4,5)</i>	22,90 €
<i>Roastbeef rosa gebraten, kalt mit Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>	16,90 €
<i>Schweinefilet, 160g vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	17,90 €
<i>Schweinefilet, 160g vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in Pfeffersauce und Kroketten (1,3,5)</i>	17,90 €
<i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti</i>	14,90 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites</i>	13,90 €
<i>Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	16,90 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remoulade und Bratkartoffeln (2,4)</i>	13,90 €
<i>Rinderfiletstreifen mit Pfannengemüse und Kartoffelecken</i>	17,90 €
<i>Lammfilet, 160g vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5)</i>	21,90 €
<i>Lammfilet, 160g vom Holzkohlegrill mit Café de Paris Butter Wirsingkohl in Rahm und Kartoffelecken</i>	22,90 €
<i>Hahnenburgplatte, Lammfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Putenbrust, gebr. Bacon Café de Paris Butter, Barbecuesauce, Pfannengemüse, Prinzessbohnen, Kartoffelecken</i>	29,90 €

Dessert

<i>Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce</i>	5,90 €
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren</i>	5,90 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Baileys Chocolat</i>	4,90 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Amaretto</i>	4,90 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör</i>	4,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne und frischem Obst</i>	5,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne und Banane</i>	5,90 €
<i>Tartufo Schoko</i>	5,90 €
<i>Schokoladen-Lava Küchlein mit Blaubeer Topping und Vanilleeis</i>	7,90 €
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis</i>	5,90 €
<i>Eiskaffee</i>	4,90 €
<i>Eisschokolade</i>	4,90 €
<i>Kuchen (bitte fragen Sie nach dem aktuellen Tagesangebot)</i>	

Eisauswahl

pro Kugel 1,50 €

Vanille – Erdbeere – Zitrone – Schokolade – Stracciatella – Walnuss – Malaga

Wahlweise dazu:

<i>(Heiße) Schokosoße</i>	0,80 €	<i>Eierlikör</i>	1,30 €
<i>Vanillesauce</i>	0,80 €	<i>Baileys / Baileys Chocolat</i>	3,50 €
<i>Karamellsauce</i>	0,80 €	<i>Sahne</i>	0,50 €
<i>Heiße Kirschen</i>	1,20 €		

Biere vom Fass

<i>Herrenhäuser Premium Pils</i>	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,50 €
<i>Stackmann's Dunkel</i>	0,3 l	3,50 €

Flaschenbiere

<i>Tegernseer hell</i>	0,5 l	5,50 €
<i>Paulaner Zwickel</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Paulaner hell/dunkel/ kristall/alkoholfrei</i>	0,5 l	4,00 €
<i>Bier alkoholfrei</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Vita Malz ^(c)</i>	0,33 l	2,80 €

Aperitif

<i>Sekt, trocken</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Sekt-Mangosaft ⁽³⁾</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Sekt-Johannisbeersaft ⁽³⁾</i>	0,1 l	4,00 €
<i>Aperol Spritz ^(6,c)</i>	0,2 l	5,90 €
<i>Martini</i>		
<i>weiß/gold/rot</i>	5 cl	3,50 €
<i>Campari-Orangensaft</i>	0,2 l	4,90 €
<i>Sherry, versch. Sorten</i>	5 cl	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Cola Zero</i> <small>(a,c,d)</small>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Schweppes Ginger Ale/ Bitter Lemon/Tonic Water</i> <small>(b,c)</small>	0,2 l	3,20 €
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	4,90 €
<i>Stilles Mineralwasser</i>	0,25 l	2,50 €

Säfte

<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Apfelsaftschorle</i> <small>(b,c)</small>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Rhabarbersaft</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
<i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
<i>Mangosaft</i>	0,2 l	3,00 €
<i>Mango Saftschorle</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €

Spirituosen (0,2 cl)

<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
<i>Averna</i>	3,00 €
<i>Ramazzotti</i>	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	2,50 €
<i>Calvados</i>	3,50 €
<i>Rémy Martin</i>	5,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	3,50 €
<i>Ballantines Whiskey</i>	4,50 €
<i>Jim Beam Whiskey</i>	4,50 €
<i>Jack Daniels Whiskey</i>	4,50 €
<i>Southern Comfort Whiskey</i>	4,50 €
<i>Wodka Smirnoff</i>	3,00 €
<i>Wodka 63</i>	3,50 €
<i>Jenever</i>	2,80 €
<i>Baileys, Baileys Chocolat</i>	3,50 €
<i>Sambuca</i>	3,00 €
<i>Cointreau</i>	3,50 €
<i>Likör 43</i>	3,50 €
<i>Amaretto</i>	3,00 €
<i>Osborne 103</i>	3,50 €
<i>Fürst Bismarck</i>	2,50 €
<i>Malteser</i>	2,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	3,00 €
<i>Linie Aquavit</i>	3,00 €
<i>Ouzo</i>	2,80 €
<i>Ouzo 12</i>	3,00 €
<i>Grappa di Prosecco</i>	3,90 €
<i>Grappa Chianti</i>	3,90 €
<i>Tequila</i>	3,00 €

Obstbrände (0,2 cl)

<i>Himbeergeist</i>	3,50 €
<i>Kirschwasser</i>	3,50 €
<i>Williams Christ</i>	3,50 €
<i>Mirabelle</i>	3,50 €
<i>Haselnuss</i>	3,50 €
<i>Zwetschenwasser</i>	3,50 €
<i>Marillen Brand</i>	3,50 €

Longdrinks

<i>Gin Tonic</i> ⁽⁶⁾	5,90 €
<i>Wodka-Lemon</i> ⁽⁶⁾	5,90 €
<i>Bacardi-Cola</i> ^(a,c,d)	5,90 €
<i>43er mit Milch</i>	4,90 €
<i>43er mit Mangosaft</i>	4,90 €

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> (a)	2,90 €
<i>Espresso</i> (a)	2,50 €
<i>Doppelter Espresso</i> (a)	3,90 €
<i>Cappuccino</i> (a)	3,30 €
<i>Milchkaffee</i> (a)	3,60 €
<i>Latte macchiato</i> (a)	3,60 €
<i>Diverse Teesorten</i>	2,50 €
<i>Becher Kakao</i>	3,00 €
<i>Becher Kakao mit Sahne</i>	3,50 €
<i>Becher Kakao mit Amaretto</i>	4,50 €

Weißweine

	Glas (0,2 l)	Flasche 1l
<i>Kremser - Grüner Veltliner - Landwein - 2015</i> <i>Weingut Salomon Undhof, Krems-Stein</i>	5,00 €	22,50 € 1l
<i>Weißburgunder, Qualitätswein - 2016</i> <i>Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf</i>	5,00 €	22,50 € 1l
<i>Eichstetter Vulkanfelsen - 2017</i> <i>Grauer Burgunder, Q.b.A</i> <i>Gebiet Kaiserstuhl - Tuniberg</i> <i>Badischer Winzerkeller, Breisach</i>	5,50 €	25,00 € 1l
<i>Abril</i> <i>Frucht Grauburgunder Q.b.A, trocken, Baden, Kaiserstuhl</i>	5,50 €	25,00 € 1l
<i>Für Feen & Elfen, Riesling Q.b.A.</i> <i>Weingut Nikolaus Köwerich</i>	5,00 €	15,00 € 0,75 l
<i>Bone Dry Riesling Q.b.A.</i> <i>Weingut Reichsrat von Buhl, trocken</i>	5,50 €	17,00 € 0,75 l
<i>Carl Ehrhard Rudesheim Riesling</i> <i>Riesling Gutswein Q.b.A, trocken</i>	6,00 €	18,00 € 0,75 l
<i>Kaitui, Sauvignon Blanc Q.b.A.</i> <i>Weingut Markus Schneider, trocken</i>	8,50 €	25,50 € 0,75 l
<i>Riff - Pinot Grigio - 2016</i> <i>Vigneti delle Venezie I.G.T.</i> <i>Progetto Lageder</i>	5,50 €	17,00 € 0,75 l
<i>Louis Guntrum, Riesling, Qualitätswein - 2016</i> <i>Villa Guntrum, Nierstein</i> <i>- vegan hergestellt/nicht zertifiziert-</i>	5,50 €	25,00 € 1l

<i>Paulessen Riesling, Qualitätswein - 2015</i>	5,50 €	17,00 €
<i>Andreas Bender, Leiwen</i>		0,75 l
<i>Scheurebe „Scheu aber....“, Qualitätswein - 2016</i>	6,00 €	18,00 €
<i>Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf</i>		0,75 l
<i>Chardonnay - La Mision - Del Clarillo Reserva - D.O. - 2016</i>	6,90 €	21,00 €
<i>Maipo Andes Valley</i>		0,75 l
<i>William Fevre, San Luis de Pirque, Chile</i>		
<i>Lugana - D.O.C. - 2016</i>	8,40 €	25,00 €
<i>Bertani, Grezzana</i>		0,75 l
<i>Col Vetoraz - Prosecco Superiore</i>	9,90 €	31,00 €
<i>Valdobbiadene Brut D.O.C.G.</i>		0,75 l
<i>Col Vetoraz Spumante S.R.L.</i>		

Rotweine

	<i>Glas (0,2 l)</i>	<i>Flasche</i>
<i>Domaine la condamine l'evêque - Cabernet Sauvignon - 2016</i>	5,00 €	22,50 €
<i>IGP Côtes de Thongue</i>		1 l
<i>Domaine Guillhem Bascou, Nezignan</i>		
<i>Riff - Merlot/Cabernet - 2014</i>	5,50 €	17,00 €
<i>Vigneti delle Dolomiti Rosso I.G.T.</i>		0,75 l
<i>Progetto Lageder</i>		
<i>Julian Santos -Tempranillo - Crianza Enbarrica - 2013</i>	5,50 €	17,00 €
<i>Denominación de origen (D.O.)</i>		0,75 l
<i>Bodegas Julian Santos, Villa de Don Fadrique</i>		
<i>Marienthaler, Spätburgunder, Q.b.A. - 2015</i>	5,50 €	25,00 €
<i>Kloster Marienthal, Marienthal</i>		1 l

<i>Hamballe Spätburgunder Q.b.A.</i>	5,50 €	25,00 €
<i>Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, trocken</i>		1 l
<i>Don Fadrique - Reserva - 2008</i>	6,00 €	18,00 €
<i>Denominación de origen (D.O.)</i>		0,75 l
<i>Bodegas Julian Santos, Villa de Don Fadrique</i>		
<i>Furioso MMX - Identität, Qualitätswein - 2013</i>	6,00 €	18,00 €
<i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon „and friends“</i>		0,75 l
<i>Weingut Klaus Gallé, Flonheim</i>		
<i>Cabernet Sauvignon - La Mision - Del Clarillo Reserva - D.O. - 2015</i>	6,90 €	21,00 €
<i>Maipo Andes Valley</i>		0,75 l
<i>William Fevre, San Luis de Pirque, Chile</i>		
<i>Cosme Palacio - Vendimia Seleccionada - 2012</i>	8,40 €	25,00 €
<i>D.O. Ca Rioja</i>		0,75 l
<i>Bodegas Palacio S.A., Laguardia</i>		
<i>Robert Parker- 88/100 f. Jahrgang 2010</i>		
<i>Roséweine</i>		
<i>Eichstetter Vulkanfels - 2015</i>	5,00 €	22,50 €
<i>Spätburgunder Weißherbst, Q.b.A.</i>		1 l
<i>Gebiet Kaiserstuhl-Tuniberg</i>		
<i>Badischer Winzerkeller, Breisach</i>		
<i>Bone Dry Rosé Q.b.A</i>	5,50 €	17,00 €
<i>Weingut Reichsrat von Buhl, trocken</i>		0,75 l
<i>Der Rose, Qualitätswein - 2016</i>	5,50 €	25,00 €
<i>Andreas Bender, Leiwen</i>		1 l
<i>Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		