

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	6,90 €
<i>französische Zwiebelsuppe</i>	6,50 €
<i>Gebratene Austernpilze auf Rucola- Salat</i>	13,90 €
<i>Gebackener Schafskäse auf Tomaten und Zwiebeln in Sahnesoße</i>	14,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer ^(3,4,5) mit Senf-Dill-Sauce</i>	12,90 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette ^(3,4,5)</i>	14,90 €
<i>Beilagensalat</i>	4,00 €
<i>Kidneybohnnensalat</i>	4,20 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	5,50 €
<i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch ⁽³⁾</i>	14,50 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, wahlweise mit Rumpsteakstreifen oder Garnelen ⁽³⁾</i>	16,50 €
<i>“Caesar Salat” Romanasalat mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, gehobeltem Parmesan und gegrillter Putenbrust</i>	15,90 €

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

Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	<i>200 g</i>	<i>250 g</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>16,90 €</i>	<i>21,20 €</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>22,90 €</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Rib-Eye-Steak</i>	<i>22,90 €</i>	<i>28,50 €</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>34,00 €</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Lammfilet</i>	<i>25,00 €</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Putenbrustfilet</i>	<i>15,90 €</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Rib-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)</i>	<i>34,90 €</i>	

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

<i>Kleine Portion Grillrippchen</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Mittlere Portion Grillrippchen</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Große Portion Grillrippchen</i>	<i>19,90 €</i>

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Steaksaucen.

Beilagen

<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln_(2,4)</i>	4,40 €
<i>Pommes frites</i>	4,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	4,50 €
<i>Kroketten</i>	4,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	5,00 €
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	5,50 €
<i>Pfannengemüse</i>	5,50 €
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	4,50 €
<i>Gebratene Champignons</i>	5,50 €
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	je 2,50 €

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	15,90 €
<i>Gebackener Auberginenauflauf "Parmigiana" mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan</i>	12,90 €

Fisch

<i>Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Friesenteller, Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen, Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	19,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln</i>	25,90 €

Traditionen bewahren ...

Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons und Bratkartoffeln (2,3,4,5) 24,90 €

Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Pommes frites (1,2,3,4,5) 24,90 €

Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Palmenherzen, Sambalsauce und Pommes frites (3,4,5) 25,90 €

Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit Sauce béarnaise, gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5) 21,90 €

Saftiges Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in Pfeffersauce und Kroketten (1,3,5) 21,90 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“ mit Champignons und Rösti 16,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites 14,50 €

Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5) 19,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (2,3,4,5) 15,90 €

Roastbeef, rosa gebraten, kalt serviert mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln 16,90 €

Lammfilet mit Sauce béarnaise, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln (2,3,4,5) 26,90 €

Umbestellungen der Beilagen berechnen wir mit 1,50 Euro

