

Vorspeisen und Salate

<i>Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum</i>	6,90 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	8,90 €
<i>französische Zwiebelsuppe</i>	9,90 €
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an Kartoffelpuffer ^(3,4,5) mit Senf-Dill-Sauce</i>	17,50 €
<i>Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette ^(3,4,5)</i>	19,50 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	6,90 €
<i>(mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Kidneybohnen)</i>	
<i>Großer, bunter Salatteller mit Käse, Ei und Thunfisch ⁽³⁾</i>	18,90 €
<i>Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Paprika und Gurke, mit Rumpsteakstreifen ⁽³⁾ und Parmesan</i>	23,90 €
<i>“Caesar Salat” Romanasalat mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, gehobeltem Parmesan und gegrillter Putenbrust</i>	23,90 €

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

Saftige Steaks vom Holzkohlegrill

	<i>200 g</i>	<i>250 g</i>
<i>Schweinefilet</i>	<i>19,90 €</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>28,50 €</i>	<i>35,60 €</i>
<i>Rib-Eye-Steak</i>	<i>-</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Rinderfilet</i>	<i>38,90 €</i>	<i>48,50 €</i>
<i>Lammfilet</i>	<i>33,50 €</i>	<i>41,90 €</i>
<i>Putenbrustfilet</i>	<i>17,90 €</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Rib-Eye-Steak (texanische Größe 350 g)</i>	<i>41,00 €</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>15,90 €</i>
<i>Mittlere Portion Grillrippchen</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Große Portion Grillrippchen</i>	<i>26,90 €</i>

Dazu reichen wir einen kleinen Salat und unsere hausgemachten Steaksaucen.

Beilagen

<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^(2,4)</i>	5,90 €
<i>Pommes frites</i>	5,00 €
<i>Kartoffelecken</i>	5,50 €
<i>Kroketten</i>	5,00 €
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	6,90 €
<i>Pellkartoffel mit Quark</i>	6,90 €
<i>Pfannengemüse</i>	7,90 €
<i>Gebratene Zwiebeln mit grünem Madagaskar-Pfeffer</i>	5,50 €
<i>Gebratene Champignons</i>	6,90 €
<i>Pfeffersauce, Sauce béarnaise oder Sambalsauce</i>	je 3,00 €

Vegetarisch

<i>Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark</i>	20,50 €
<i>Gebackener Auberginenauflauf "Parmigiana" mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan</i>	17,00 €

Fisch

<i>Holländische Matjesfilets in würziger Rahmsoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke, dazu Bratkartoffeln</i>	19,90 €
<i>Friesenteller, Matjesfilet, Eismeershrimps und Graved Lachs mit dreierlei Soßen, Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	24,00 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat</i>	32,00 €

Traditionen bewahren ...

*Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Sauce Bernaise,
gebratenen Champignons und Bratkartoffeln* 31,00
€

*Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Pfeffersauce,
grünen Bohnen und Pommes Frites* 31,00
€

*Saftiges Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Palmherzen,
Sambalsauce und Pommes Frites* 32,00
€

*Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit Sauce Bernaise,
gebratenen Champignons, grünen Bohnen und Bratkartoffeln* 28,90
€

*Schweinefilet vom Holzkohlegrill mit heißen Früchten in
Pfeffersauce und Kroketten* 28,50
€

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“
mit Champignons und Rösti* 21,90 €

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone und Pommes frites
und Beilagensalat* 19,90 €

*Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln_(2,3,4,5)* 19,50 €

*Roastbeef, rosa gebraten, kalt serviert mit hausgemachter
Remouladensauce und Bratkartoffeln* 22,90 €

Umbestellungen der Beilagen berechnen wir mit 1,50 Euro