



# THE WAVE

Steaks and Seafood

## Vorspeisen

### **Tzatziki (7)**

Cremiger Joghurt-Dip mit Gurke, Knoblauch und Kräutern

**5,00€**

### **Feta mit Olivenöl (7,B)**

Griechischer Schafskäse, verfeinert mit hochwertigem Olivenöl

**5,50€**

### **Gegrillte Pilze**

Aromatische Pilze, goldbraun gegrillt und fein gewürzt

**8,00€**

### **Bugurdi (7,B)**

Geschmolzener Feta mit Tomaten, Peperoni und Gewürzen aus dem Ofen

**10,00€**

### **Scharfe Paprika**

Gegrillte Paprika mit pikanten Gewürzen

**4,00€**

### **Oliven**

Auswahl an mediterranen Oliven, aromatisch und fein gewürzt

**3,50€**

### **Gegrillte Garnelen (2)**

Saftig gegrillte Garnelen, verfeinert mit Kräutern

**14,00€**

### **Vorspeisen Platte 2 Personen (7,B)**

Eine verlockende Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten: cremiges Tzatziki, aromatische Oliven, Pilze, würziger Feta und weitere Delikatessen aus dem Süden

**25,00€**

## Salate

### **Griechischer Salat (7,B)**

Frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta garniert mit Olivenöl

**10,00€**



THE WAVE  
Steaks and Seafood



## Seafood Boil

<b>Standard (2,14,E)</b>	<b>56,00€</b>
Verschiedene Muscheln, Garnelen, Mais, Baby Kartoffeln	
<b>Deluxe Taschenkrebs (2,14,E)</b>	<b>88,00€</b>
Garnelen, verschiedene Muscheln, Krebs, Baby Kartoffeln, Mais	
<b>Deluxe Snow Crab (2,14,E)</b>	<b>99,00€</b>
Garnelen, verschiedene Muscheln, Baby Kartoffeln, Mais, Snow Crab Legs	
<b>Premium Taschenkrebs (2,14,E)</b>	<b>139,50€</b>
Garnelen, verschiedene Muscheln, Krebs, Hummer, Baby Kartoffeln, Mais	
<b>Premium Snow Crab (2,14,E)</b>	<b>150,00€</b>
Garnelen, verschiedene Muscheln, Baby Kartoffeln, Mais, Snow Crab Legs, Hummer	
<b>Garnelen Boil Small (2,14,E)</b>	<b>65,00€</b>
Garnelen 1000g, Baby Kartoffeln, Mais, Soße	
<b>Golden Boil (2,14,E)</b>	<b>179,50€</b>
Garnelen, verschiedene Muscheln, Baby Kartoffeln, Mais, Snow Crab Legs, Taschenkrebs, Hummer	
<b>The Wave Boil (2,14,E)</b>	<b>369,00€</b>
Garnelen 1Kg, verschiedene Muscheln, 6x Mais, Baby Kartoffeln, 2x Hummer, 2x Krebs, 4x Snow Crab Legs	





## Seafood Boil Extras

<b>Reis</b>	<b>4,00€</b>
<b>4 Stk. Mais</b>	<b>7,00€</b>
<b>4 Stk. Eier</b>	<b>6,00€</b>
<b>500g Garnelen</b>	<b>27,00€</b>
<b>2 Stk. Snow Crab Legs</b>	<b>39,00€</b>
<b>Lobster (Hummer) (2)</b>	<b>75,00€</b>
<b>Taschenkrebs</b>	<b>32,00€</b>
<b>Extra Soße</b>	<b>5,00€</b>

- Butter Cajun Soße
- Scharfe Cajun Soße
- Honey Garlic Butter Soße



## Steak

### Argentinisches Rib Eye 200g

Zartes Rib Eye-Steak aus Argentinien, bekannt für seine feine Marmorierung und intensiven Geschmack

25,00€

### Argentinisches Rib Eye 300g

Zartes Rib Eye-Steak aus Argentinien, bekannt für seine feine Marmorierung und intensiven Geschmack

33,00€

### Argentinische Rumpsteak 200g

Mageres, saftiges Rumpsteak aus Argentinien, mit intensivem, natürlichen Geschmack

25,00€

### Argentinische Rumpsteak 300g

Mageres, saftiges Rumpsteak aus Argentinien, mit intensivem, natürlichen Geschmack

33,00€

Hinweis: Unsere Steaks werden aus Qualitätsgründen nicht well done serviert.

## Wählen Sie Ihre Beilage:

### Pommes

Knusprig gebratene, goldbraune Pommes

6,00€

### Pilze

Zart und aromatisch, in der Pfanne gebraten

8,00€



THE WAVE  
Steaks and Seafood

## Kids Menü

### **Fischstäbchen mit Pommes** 10,00€

Knusprige Fischstäbchen, serviert mit goldbraunen Pommes

### **Chicken Nuggets mit Pommes** 10,00€

Kross gebackene Hähnchennuggets, serviert mit knusprigen Pommes

## Extras

**Pommes** 6,00€

**Pilze** 8,00€

**Ketchup** 0,20€

**Mayo** 0,20€

## Dessert

**Vanilleeis** 2,00€

**Profiteroles** 5,00€

Luftige Brandteigkrapfen, gefüllt mit Vanillecreme und Schokoladensauce

**Soufflé** 6,50€

Leicht und luftig, perfekt aufgegangen – ein himmlischer Genuss

**Zusatzstoffe:** A. Farbstoff, B. Konservierungsstoffe, C. Antioxidationsmittel, D. Geschmacksverstärker, E. Süßstoffe

**Allergene:** 1. Glutenhaltig, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch (Laktose), 8. Schalenfrüchte, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere





## Getränke

<b>Wasser Still 0,25l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Wasser Still 0,75l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Wasser Sprudel 0,25l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Wasser Sprudel 0,75l</b>	<b>6,50€</b>
<b>Coca Cola 0,2l</b>	<b>4,00€</b>
<b>Coca Cola Zero 0,2l</b>	<b>4,00€</b>
<b>Fanta 0,2l</b>	<b>4,00€</b>
<b>Sprite 0,2l</b>	<b>4,00€</b>
<b>Apfelschorle 0,2l</b>	<b>4,50€</b>
<b>Apfelsaft 0,2l</b>	<b>2,90€</b>
<b>Bitter Lemon 0,2l</b>	<b>3,00€</b>
<b>Orangina 0,25l</b>	<b>3,20€</b>
<b>Ice Tea Pfirsich / Blueberry</b>	<b>4,90€</b>
<b>Redbull 0,25l</b>	<b>4,50€</b>

## Bier

<b>Bitburger Pils</b>	<b>4,50€</b>
<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	<b>4,90€</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b>	<b>5,20€</b>
<b>Bitburger Radler</b>	<b>4,50€</b>
<b>Bitburger 0,0%</b>	<b>4,50€</b>



# Wein

## Weisswein

<b>Vermentino Sardegna - Argio Las</b>	<b>Fl. 30,00€</b>
<b>Lugana DOC - Olivini</b>	<b>Gl. 7,50€</b>
	<b>Fl. 29,00€</b>
<b>448 s.l.m. Weiß-Girlan</b>	<b>Gl. 6,50€</b>
	<b>Fl. 25,00€</b>
<b>Farlanghina DOP - Janare</b>	<b>Fl. 25,00€</b>

## Rosé

<b>Rosé 11 Minutes - Pasqua</b>	<b>Gl. 7,00€</b>
	<b>Fl. 27,00€</b>

## Prosecco

<b>Brut Spumante - Bervini (Weiß)</b>	<b>Gl. 6,00€</b>
	<b>Fl. 25,00€</b>
<b>Prosecco Rose - Bervini</b>	<b>Gl. 6,50€</b>
	<b>Fl. 26,00€</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>Gl. 9,50€</b>

## Rotwein

<b>Greppirosso - 1 Greppi</b>	<b>Gl. 7,00€</b>
	<b>Fl. 27,00€</b>
<b>Cabernet Savignon DOC - Sucri Borgo</b>	<b>Gl. 6,50€</b>
	<b>Fl. 25,00€</b>
<b>Merlot - Arnaldo Caprai (Premium)</b>	<b>Fl. 55,00€</b>
<b>Primitivo Salento-Marmorelle Rubino</b>	<b>Gl. 5,50€</b>
	<b>Fl. 22,00€</b>

