

Steakwochen



Rumpsteak vom Angusrind 200 g mit Steakhaus-Pommes:

„Surf & Turf“ mit Black Tiger Garnelen und Sauce Aioli D, G, J, L	46	43
„aux Poivre“ mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer	39	35
„Oignon“ mit Meerrettich bestrichen und geschmorten Zwiebeln bedeckt	39	35

Specials

Entrecôte (Ribeye saftig, durchwachsen) 350 g „Mastercut“ vom Angusrind mit Spezial Steaksauce, Kräuterbutter und Steakhaus - Pommes	44	39
Short Ribs, kurze Rippe vom irischen Dry Aged Rind, 30 Stunden saftig geschmort im BBQ-Style mit Steakhaus-Pommes	47	44



Vorspeisen

€

Klein / normal
8 / 12

Tessiner Bruschetta A, G, H

in Olivenöl geröstetes Dinkel-Krustenbrot mit
gehacktem Tomatenragout und Pinienkernen
(vegetarisch)

Karamelisierter Ziegenkäse A, G, H

an roter Beete, Salatspitzen, Oliventapenade und
Kloster-Brot (vegetarisch)

11 / 16

Tatar vom Black-Angus-Rind

A, C, D, J,

handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit
Dijon-Senfmayonnaise und Kloster-Brot

14 / 21

„Gambas al ajillo“, A, B, L

Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten
Tomaten in Olivenöl und Kloster-Brot

14 / 21

Doké vom Thunfisch A, D, F, I,

Thunfischwürfel mit Avocado in Limetten- Olivenölmari-
nade, Wassermelone, Salatspitzen und Kloster-Brot

14 / 21

Suppen

Rinderkraftbrühe A, C, G, I,

mit deftiger Einlage

8

Karotten-Ingwersüppchen mit Kräuteröl (vegan) A, G,

8

Tomatensüppchen pikant (vegan) A, H, L

mit Bruschettacrunch und Olivenöl

8

Pariser Zwiebelsuppe

A, G, I, I, 2

mit Käsecrouton

8



Hauptgang

€

Currywurst vom Apfelschwein 1, 2, G

19

mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce
Pommes frites, Salatteller

Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ A, C, G, J, L (aus Tierwohl-Zucht)

24

mit Champignons in Rahm, Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

Spanferkeleisbein „30/65“ * A, G, I, J, L, 1

28

auf geschmortem Wirsing in Rahm mit Kartoffelklößen
in Speckstippe und zweierlei Senf (* 30 Std. bei 65 °C gegart)

Roulade vom argentinischen Angusrind 1, 2, A, C, G, I, J, L

29

mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl
und hausgemachten Butterspätzle

„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein A, C, G, (aus Tierwohl-Zucht)

30

mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce
Hollandaise, Pommes frites und Salatteller

Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ 1, A, C, G, I, L (aus Tierwohl-Zucht)

32

mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm,
gebackenen Röstitalern und Salatteller

Geschnetzeltes „Gran Padano“ A, G, J, L

32

zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch
in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut,
gebackenen Röstitalern und Salatteller



	€
Ochsenbäckchen A, C, G, I, L in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	37
Züricher Geschnetzeltes A, G, L <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Rösti und Salatteller	37
Kalbsschnitzel Cordon bleu 1, A, C, G, <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	37
Lammfilet A, G, L rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise	39
Barberie-Entenbrust A, C, G, I rosa gebraten an Orangenglace, geschmortem Wirsing und Macairekartoffeln	37
Pfeffer-Filetsteak G, I, J Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise, Salatteller	45
Rumpsteak „Surf & Turf“ B, C, L Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites	46



€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L

in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

32

Hirschkalbskeule A, G, I, L

mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

35

Neptun's Reich

Zanderfilet A, D, I, G, L

auf der Haut gebraten an Wermut-Rahmsauce, Rote Beete-Kartoffelpüree und Salatteller

32

Lachsfilet A, D, I, G, J, L

in Weißwein gedünstet an Honig-Senf hollandaise, Knusper-Kartoffelstampf und Salatteller

34



		€
Dry Aged Kotelett vom Duroc-Schwein	300g	33 29
Argentinisches Rumpsteak	200 g	35 33
Argentinisches Rumpsteak	300 g	41 38
Argentinisches Rumpsteak	400 g	48 44
Argentinisches Rumpsteak	500 g	54 49
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	39 36
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	48 44
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	57 52
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	65 59

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter und spezial Steaksauce. G, I, J, L

Statt der Pommes frites, servieren wir Ihnen auch gerne eine
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm (zuzügl 2,00 €)
oder Speckbratkartoffeln ¹

Zusatzstoffe: 1) Nitrit 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig
5) Farbstoff 6) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen,
(G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Schwefeldioxid / Sulfite,
(M) Lupinen, (N) Weichtiere



Vegetarisch

	€
Falafel (vegan) ^{I, J, L} Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
Belugalinsen-Bolognese (vegan) ^{A, I, L} mit Fettuccinenudeln	24
Rote Beete Gnocchi mit Mascarpone und Walnuss gefüllt an Frischkäse-Kräutersauce und Rucolapesto	24
Kürbis-Bulgur-Risotto mit gerösteten Maroni und Salbei	24

Beilagen

Knackiger Salatteller mit Pflücksalat	7	Portion Berner Rösti	5
Portion Marktgemüse	6	Portion Pommes frites	5
Portion Speckbratkartoffeln 1)	5	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6
Portion gedünstete Champignons 1)	6	Portion geschmorte Zwiebeln	5
Kräuterbutterbaguette	4	Portion Kräuterbutter	2
Grüner marinierter Madagaskarpfeffer	4	Pfefferrahmsauce	4
Frische Champignons in Rahmsauce	5	Sauce Hollandaise	4