

## - V O R S P E I S E N -

**Carpaccio vom Rind** 14<sup>50</sup> €  
vom Rind | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne

**Thunfisch-Tataki** 14<sup>50</sup> €  
Sesamkruste | Wintersalat | Bunte Bete | Miso-Zitronen-Dressing

**Wachtelkeulen** 12<sup>50</sup> €  
Kimchi | Limetten-Chili-Dip | Rübenchips

**Jakobsmuscheln** 13<sup>50</sup> €  
Kartoffel-Wasabi Creme Pancetta | Zitronen-Butter-Sauce

## - S U P P E N -

**Safran-Fischsuppe** 11<sup>50</sup> €  
Fischfilet | Garnelen | Lauch | Karotte | Sellerie

**Topinambur Suppe** 8<sup>50</sup> €  
Getrüffelte Croutons | Rinderbällchen | Grünzeug

## - S T E A K S -

mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

200g   250g   300g

**Filetsteak** 36<sup>50</sup> €   43<sup>50</sup> €   50<sup>50</sup> €  
saftiges Stück aus dem zarten  
Rinderfilet, fein marmoriert und mager

**Rumpsteak** 29<sup>50</sup> €   34<sup>50</sup> €   38<sup>50</sup> €  
Klassiker, mit feinem Fettrand

**Flanksteak** 29<sup>50</sup> €   34<sup>50</sup> €   38<sup>50</sup> €  
Bauchlappen vom Rind, aromatisch,  
geschmacksintensiv

250g   300g   350g

**Entrecôte** 35<sup>50</sup> €   40<sup>50</sup> €   45<sup>50</sup> €  
aus der Zwischenrippe mit kleinem Fettauge

unsere Steaks sind auch als "Beef & Reef" +6<sup>00</sup> €  
mit 3 argentinischen Rotgarnelen erhältlich

## - Z U U N S E R E N S T E A K S -

Knoblauch-Parmesan-Pommes  
Ofenkartoffel mit Sour Cream  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Bäckerin-Kartoffeln  
Kartoffelpüree

getrüffelte Beilagen +2<sup>50</sup> €

## - E X T R A S -

5<sup>50</sup> €

Gebratenes Gemüse  
geschmorter Wirsing mit Speck und Zwiebeln  
Caesars Salad  
Knoblauchbrot  
karamellierte Cognac-Zwiebeln  
gebratene Pilze nach Tagesangebot

## - D I P S -

2<sup>50</sup> €

Aioli  
Barbecue Sauce  
Trüffel-Mayo  
Ajvar Dip

## - S A U C E N -

2<sup>90</sup> €

Rosmarin-Rahmenjus  
Kräuter-Bernaise

## - B U T T E R -

1<sup>90</sup> €

Estragon-Butter  
Chili-Butter

**Alle unsere Steaks können Sie auch in  
größeren Zuschnitten bestellen.  
Beachten Sie auch die wechselnden  
Steaks in unserem Dry Ager. Wenden  
Sie sich gerne an den Service.**

## - S A L A T -

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
<b>Caesars Salad</b>	7 <sup>90</sup> €	13 <sup>90</sup> €
<i>Romana Salat   Kirschtomaten   Knoblauch-Parmesandressing</i>		
<b>Wahlweise mit</b>		
<i>Garnelen oder Rinderfiletspitzen</i>		4,50 €
<i>gebackenen Speckstreifen</i>		3,00 €
<b>Feldsalat</b>	9 <sup>50</sup> €	15 <sup>50</sup> €
<i>Parmesan-Croutons  karamellisierte Walnüsse Birnen   Honig-Senf Dressing</i>		
<b>Wahlweise mit</b>		
<i>Falafel Kugeln</i>		4,50 €
<i>Gorgonzola Würfeln</i>		4,50 €

## - D E S S E R T -

<b>Weißes Schokoladenmousse</b>	10 <sup>50</sup> €
<i>Zimtpflaumen   Karamell-Mandeln</i>	
<b>Kardamom-Zimt-Parfait</b>	9 <sup>50</sup> €
<i>gekochte Birne   Mandeln</i>	

## - R O S É W E I N -

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
<b>VDP. Philipp Kuhn</b>	4,20 €	8,20 €	28 <sup>00</sup> €
<b>Philipp's Rosé</b>			

*2022 Philipp Kuhn, Pfalz, trocken  
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot &  
Blaufränkisch, im Saignée-Verfahren hergestellt.  
Saftig und animierend. Ein knackiger Rosé!*

	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,75 l</i>
<b>#Vinophil Rosé</b>	3 <sup>10</sup> €	6 <sup>20</sup> €	21 <sup>50</sup> €
<i>2022, Rheinhessen, halbtrocken Dieser Rose verbindet eine animierende Frische mit dem üppigen Geschmack reifer Früchte. Intensiv, ausgeprägte Fruchtpräsenz.</i>			

## - G E T R Ä N K E -

### Wasser und Softgetränke

	0,25 l	0,75 l
<b>Magnus</b> <i>Feinperlig, Naturelle</i>	2 <sup>50</sup> €	6 <sup>50</sup> €
	0,30 l	0,45 l
<b>Coca Cola</b> / <i>Light, Zero, Fanta</i>	3 <sup>20</sup> €	5 <sup>00</sup> €

<b>Fruchtsäfte / Schorle</b>	3 <sup>20</sup> €	5 <sup>00</sup> €
------------------------------	-------------------	-------------------

*Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbersaft  
Bananennektar, Kirschnektar (auch als Kiba), Cranberry Nektar*

### Biere vom Fass

	0,3 l	0,5 l
<b>Warsteiner</b> <i>auch als Alster</i>	3 <sup>60</sup> €	5 <sup>40</sup> €
<b>Oberbräu Hell</b>	3 <sup>40</sup> €	5 <sup>20</sup> €
<b>König Ludwig Dunkel</b>		5 <sup>40</sup> €

### Flaschenbiere

	0,33 l
<b>Warsteiner</b> <i>Alkoholfrei</i>	3 <sup>70</sup> €
<b>Warsteiner Radler</b> <i>Alkoholfrei</i>	3 <sup>70</sup> €
<b>Warsteiner Grapefruit</b> <i>Alkoholfrei</i>	3 <sup>70</sup> €
<b>König Ludwig Weizen</b>	5 <sup>00</sup> €
<i>Naturtrüb, Alkoholfrei</i>	