



SPEISEN & GETRÄNKE

FOOD & BEVERAGE

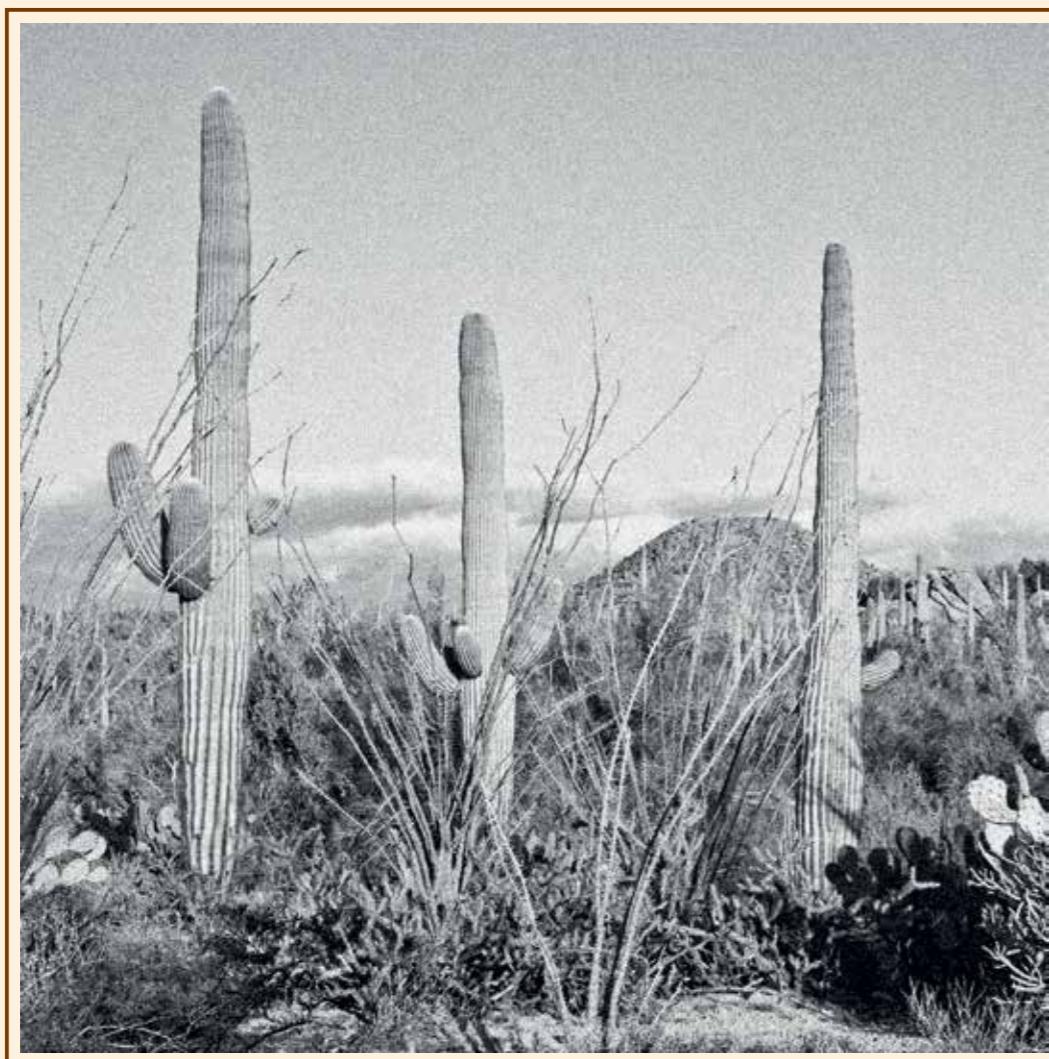


SUPPEN SOUPS

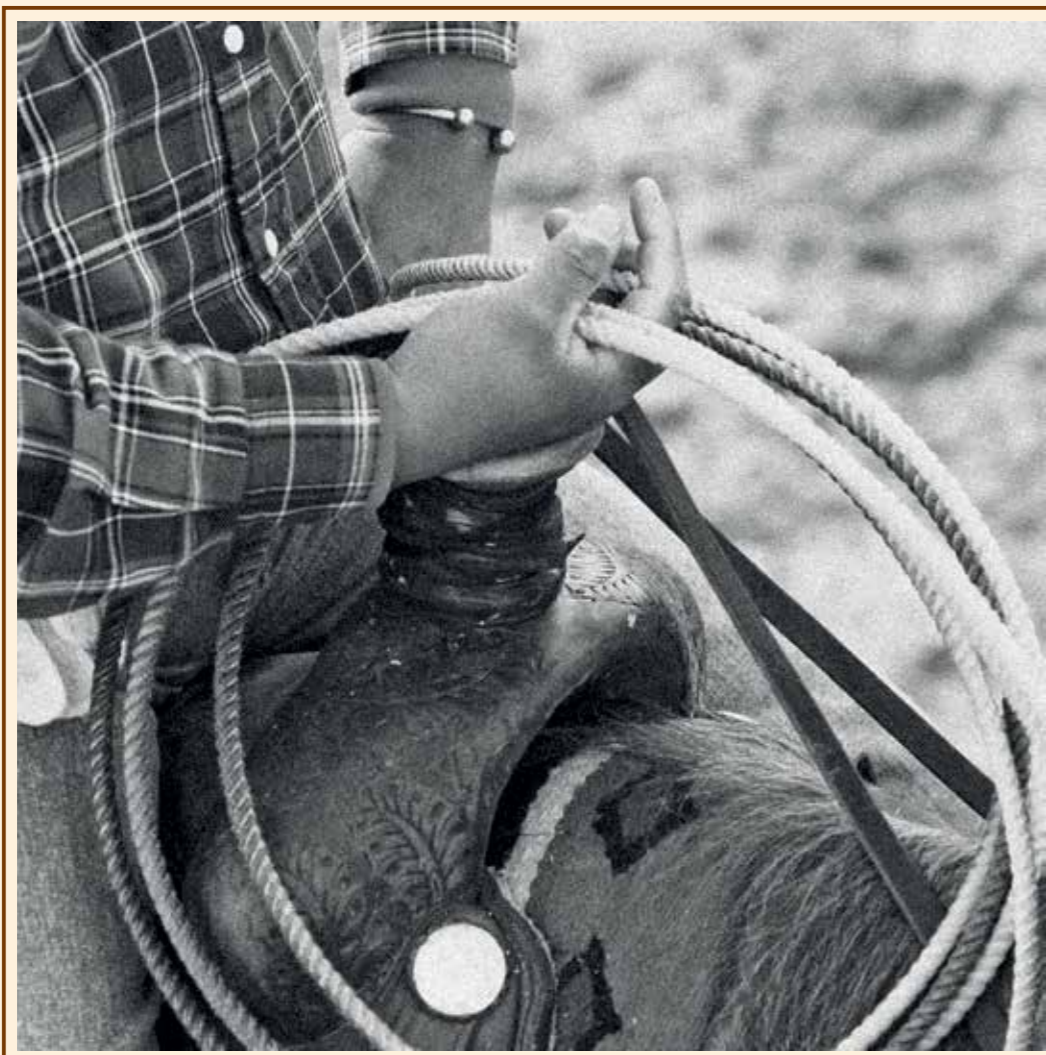
- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 01 | Tagessuppe – unser Team berät Sie gern
<i>Soup of the day – our staff will advise you</i> | 5,90 € |
| 02 | Frische Tomatensuppe, verfeinert mit Petersilie
<i>Fresh tomato soup topped with parsley</i> | 5,90 € |
| 03 | Cremige Zucchini-Fischsuppe mit Meeresfrüchten, leicht pikant gewürzt
<i>Creamy zucchini fish soup with seafood, seasoned slightly spicy</i> | 8,50 € |

SALATE SALADS

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 04 | Gemischter Salat im Honig-Dijonsenf-Balsamico Dressing
<i>Mixed salad in a honey-balsamic-mustard-dressing</i> | 6,90 € |
| 05 | Rucolasalat in Olivenöl & Balsamico, bestreut mit Parmesanflocken
<i>Rocket salad in olive oil and Balsamic with parmesan flakes</i> | 7,90 € |
| 06 | Tomaten-Zwiebel-Petersilien Salat mit Olivenöl & Crema di Balsamico
<i>Tomatoe-onion-parsley salad with olive oil and crema di balsamico</i> | 6,90 € |
| 07 | Cesars Salat mit Croûtons & Parmesanflocken
<i>Caesars salad with caesar dressing, croûtons and parmesan flakes</i> | 8,90 € |

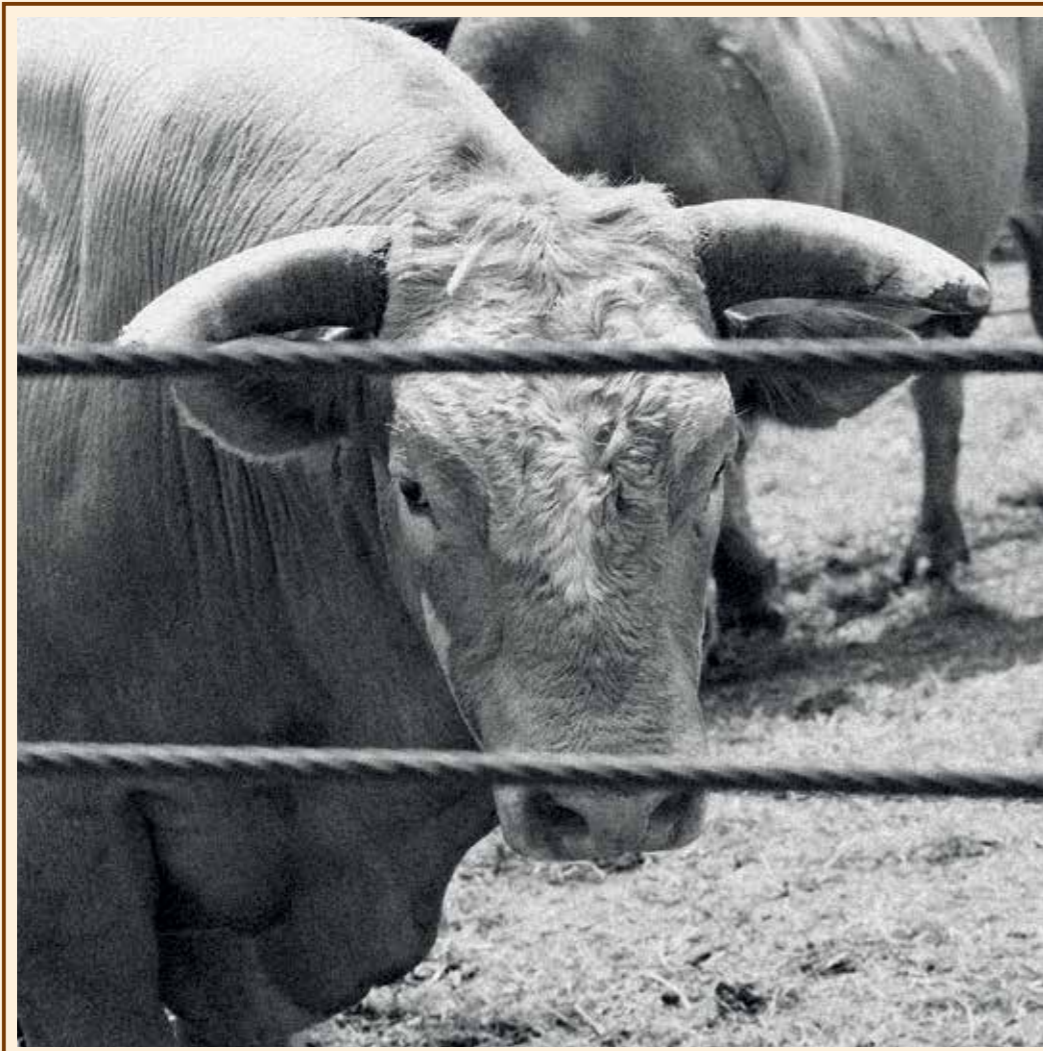


VORSPEISEN STARTERS



- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 08 | Bruschetta aus hausgemachtem Ciabatta, mit Tomaten und Zwiebelwürfeln
<i>Bruschetta with homemade ciabatta bred, tomatoes and onions</i> | 4,90 € |
| 09 | Handgemachte Blätterteigröllchen, gefüllt mit Schafskäse und Minze
<i>Handmade puff pastry rolls, filled with feta cheese and mint</i> | 6,90 € |
| 10 | Mini Beef Burger mit Gorgonzola, frittiertem Thymian, Salat, Gurken, glasierten Zwiebeln und BBQ Soße
<i>Mini beef burger with blue cheese, fried thyme, salad, cucumber, glazed onions and BBQ sauce</i> | 9,90 € |
| 11 | Carpaccio vom Black Angus mit Rucola und Parmesanflocken, verfeinert mit Olivenöl
<i>Black Angus beef carpaccio with rocket salad, parmesan flakes and olive oil</i> | 13,90 € |
| 12 | Würfel vom Gelbflossenthunfisch im Sesammantel, an Gemüsejuliens und einer Limonen-Mohn-Jus
<i>Cubes out of a yellow fin tuna in sesame with vegetables and a lemon-poppy-jus</i> | 15,90 € |
| 13 | Gegrillte Jakobsmuscheln auf Zitronen-Rahm-Gemüse, bestreut mit Petersilie
<i>Grilled scallops with lemon-cream-vegetables, topped with parsley</i> | 16,90 € |
| 14 | Black Tiger Garnelen vom Grill, auf einer Babyspargelraute, dazu frische Avo cado, garniert mit Basilikum-Parmesan-Pesto
<i>Black Tiger prawns, grilled, with baby asparagus, fresh avocado and lemon</i> | 17,90 € |

STEAKS STEAKS



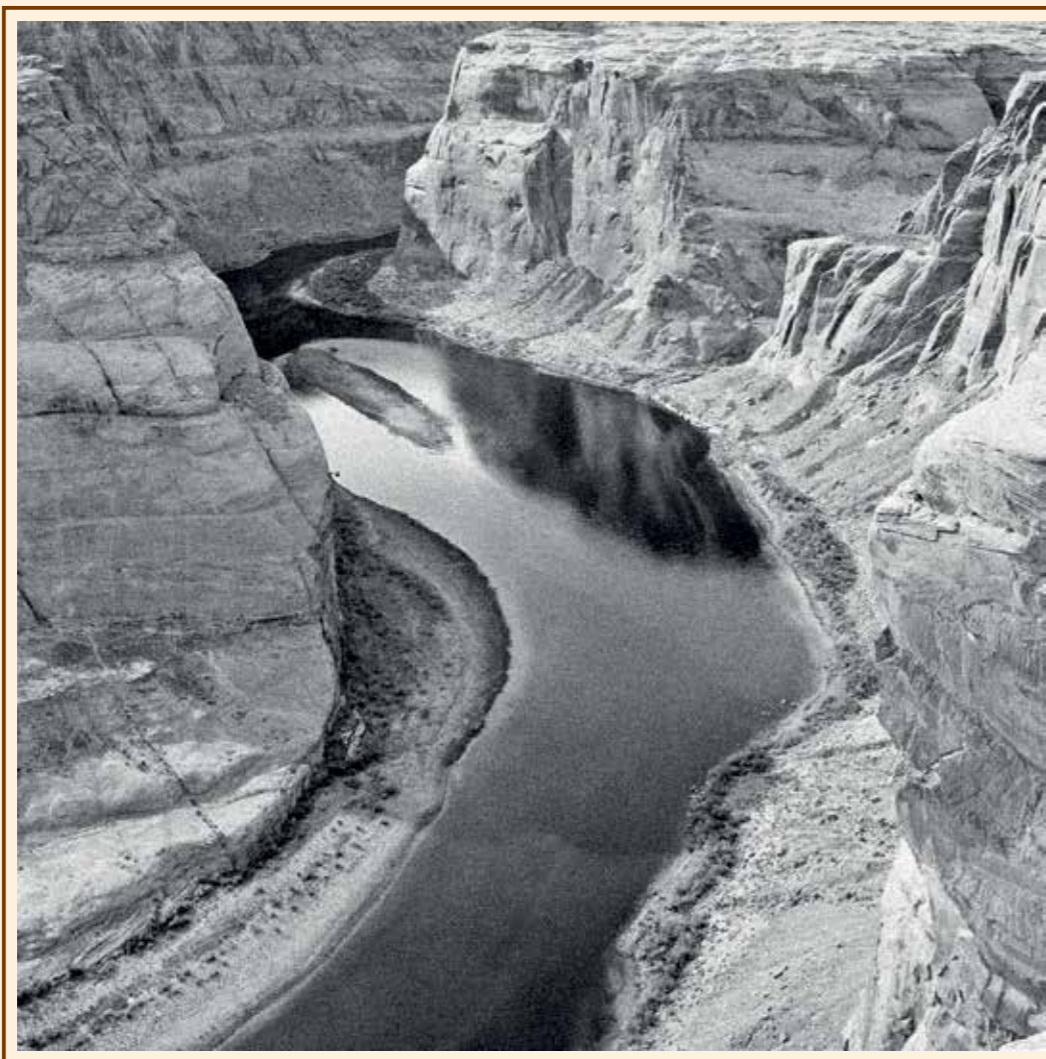
- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 15 | Rumpsteak – US Nebraska Prime Beef 300g / 500g
<i>Rumpsteak – US Nebraska Prime Beef 300g / 500g</i> | 22,90 € / 35,90 € |
| 16 | Rib-Eye-Steak – US Nebraska Prime Beef 300g / 500g
<i>Rib Eye Steak – US Nebraska Prime Beef 300g / 500g</i> | 24,90 € / 37,90 € |
| 17 | Rinderfilet – Filet Mignon vom Argentinischen Black Angus Beef
<i>Beef tender loin – Filet Mignon from an argentine Black Angus Beef</i> | |
| | - Ladies Cut 200g | 22,90 € |
| | - Best Cut 300g | 28,90 € |
| | - Lawyers Cut 400g | 37,90 € |
| | - Beef Cut 500g | 46,90 € |
| 18 | Rinderfilet – Filet Mignon vom US Nebraska Prime Beef (bestellbar ab 200g)
<i>Beef tender loin – Filet Mignon from an US Nebraska Prime Beef (available from 200g)</i> | 18,90 € / 100 g |
| 19 | Chateau Briand –klassisch serviert– drangiert, dazu hausgemachte Sauce Béarnaise
<i>Chateau Briand –served classical– sliced, with homemade Sauce Béarnaise</i> | |
| | - vom argentinischen Black Angus Beef 250g / 500g
<i>from an argentine Black Angus Beef 250g / 500g</i> | 28,90 € / 57,90 € |
| | - vom US Nebraska Prime Beef 250g / 500g
<i>from an US Nebraska Prime Beef 250g / 500g</i> | 46,90 € / 93,90 € |

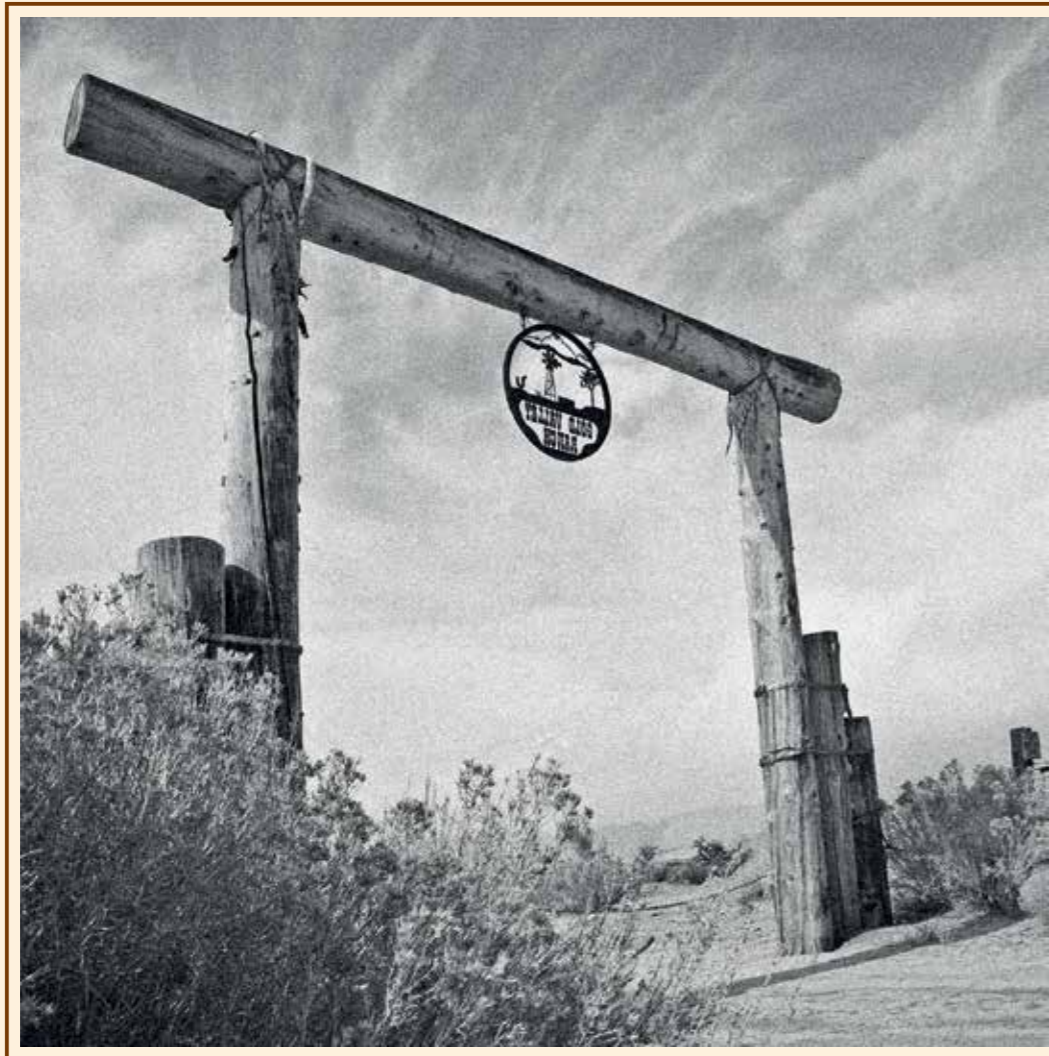
SOSSEN SAUCES

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 20 | Kräuterbutter <i>Herb butter</i> | 1,50 € |
| 21 | Champignonrahmsoße <i>Mushroom-cream-sauce</i> | 2,20 € |
| 22 | Grüner Amazonas Pfeffersoße <i>Pepper sauce out of green amazonas-pepper</i> | 2,20 € |
| 23 | Sauce Dijonaise – mit groben Dijons <i>Sauce Dijonaise – with raw dijon-mustard</i> | 2,20 € |
| 24 | Gorgonzolasoße <i>Gorgonzola sauce- Italian bluecheese</i> | 2,20 € |
| 25 | Sauce Bernaise – klassisch zubereitet <i>Sauce Bernaise – prepared classical</i> | 2,90 € |

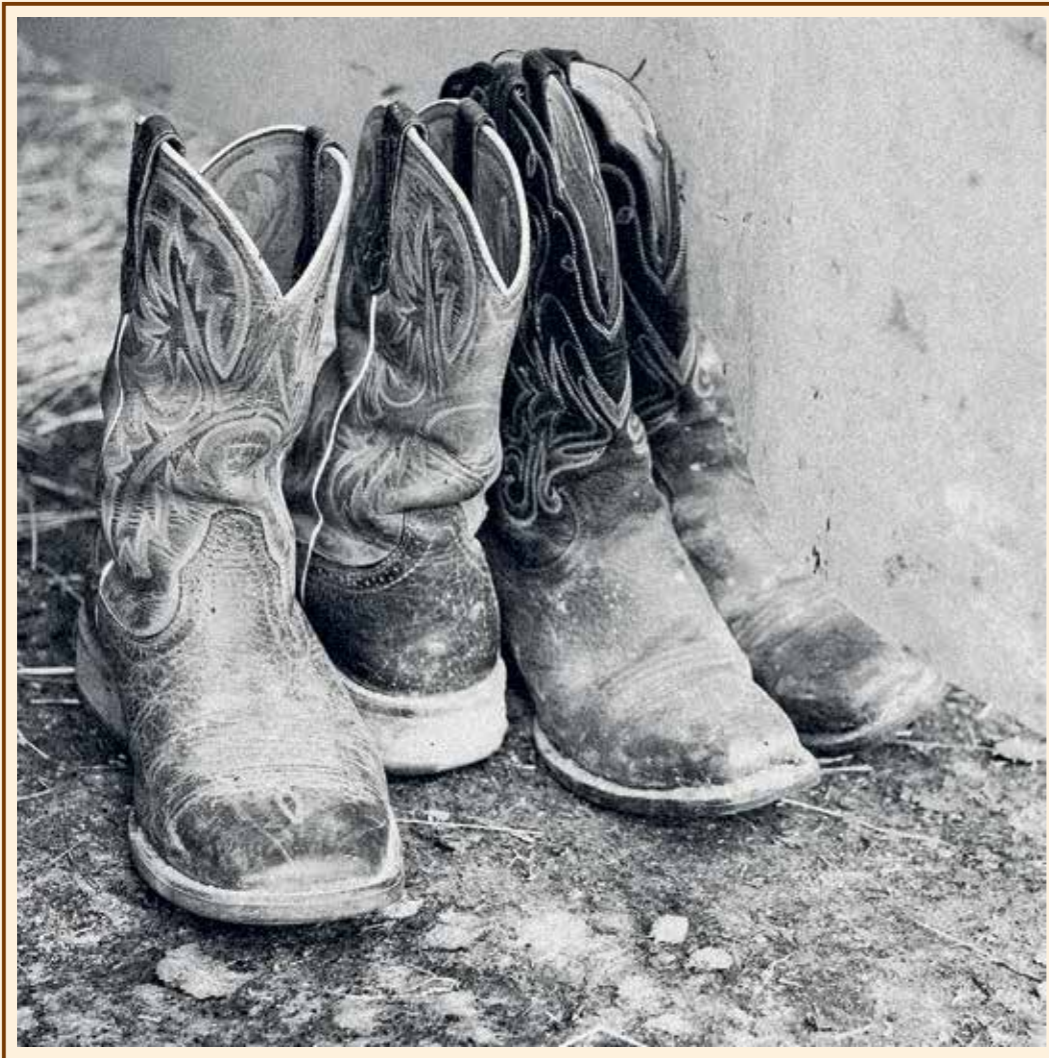
STEAK TOPPINGS STEAK TOPPINGS

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| 26 | Kräuterkruste <i>Herb-crust</i> | 2,50 € |
| 27 | Kräuter-Zwiebel-Mantel <i>Herb-onion-topping</i> | 2,50 € |
| 28 | Parmesan-Kräuterkruste <i>Parmesan-herb-crust</i> | 2,50 € |
| 29 | Getrocknete Tomaten-Oliven-Kruste <i>Dried tomato-olive-crust</i> | 2,50 € |
| 30 | Trüffel-Pilze-Parmesan-Kruste <i>Truffle-parmesan-muhsroom-crust</i> | 4,90 € |





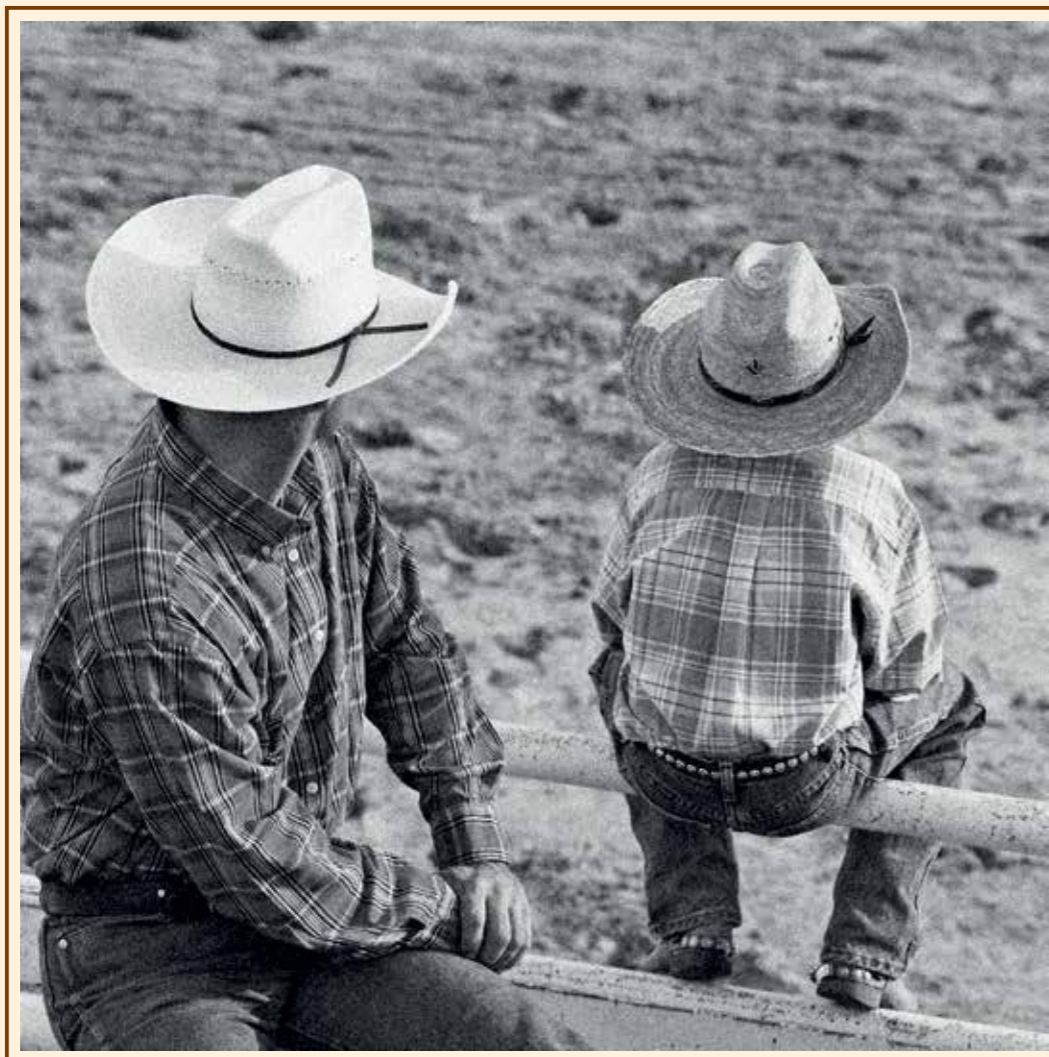
- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 31 | „Meyer Lansky“ Hacksteak vom Rind mit Spiegelei und Schmorzwiebeln
<i>„Meyer Lansky“ Beef-Tatar-Steak with a Fried egg and braised onions</i> | 17,90 € |
| 32 | New Zealand Lammkoteletts auf Rosmarin und Salbei, dazu Sauce Dijonaise
<i>New Zealand lamb-chops with rosmarin, sage and sauce dijonaise</i> | 24,90 € |
| 33 | Variation aus Ladies Cut und Lammkoteletts mit Kräutern gegrillt
<i>A Ladys Cut and lamb chops, grilled with herbs</i> | 29,90 € |
| 34 | „Beef n Reef“ Ladys Cut im Duett mit Blacktigergarnelen, dazu Haussalat und Knoblauchbrot
<i>„Beef n Reef“ A Ladys Cut and Black Tiger prawns, with a mixed salad and garlic bread</i> | 37,90 € |
| 35 | „Surf 'n Turf“ Ladys Cut mit einem halben Hummer in Krustentiere-Gemüsesoße
<i>„Surf n Turf“ A Ladys Cut with a half of a lobster, in a prawn-vegetable-sauce</i> | 45,90 € |
| 36 | Fisch des Tages – unser Team berät Sie gern
<i>Fish of the day – our staff will advise you</i> | Tagespreis |
| 37 | Gegrillte Blacktigergarnelen auf einem Gemüsebeet, dazu Knoblauchbrot
<i>Grilled Black Tiger prawns on grilled vegetables, with garlic bread</i> | 23,60 € |
| 38 | Variation aus Meeresfrüchten vom Grill, serviert mit Zitrone und Kräutern
<i>Variation out of seafood, grilled, served with lemon and herbs</i> | 28,90 € |



BEILAGEN *SIDE DISHES*

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 39 | Knoblauchbrot / Kräuterbrot
<i>Garlic bread / Herb bread</i> | 3,60 € |
| 40 | Pommes Frites / Pommes „Provincial“ / Pommes „Rosmarin“
<i>French Fries / French Fries with herbs / French Fries with rosmarin</i> | 3,90 € |
| 41 | Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie / Rosmarinkartoffeln
<i>Fried potatoes with onions and parsley / Rosmarin potatoes</i> | 3,90 € |
| 42 | Kartoffelpüree – mit oder ohne Knoblauch
<i>Mashed potatoes – with or without garlic</i> | 3,90 € |
| 43 | Ofenkartoffel mit Kräuterquark
<i>Baked potatoe with herb quark</i> | 3,90 € |
| 44 | Geschmorte Zwiebeln / Röstzwiebeln
<i>Braised onions / Fried onions</i> | 3,60 € |
| 45 | Gebratene Champignons
<i>Roasted Champignons</i> | 3,90 € |
| 46 | Gegrillte grüne Bohnen mit roten Zwiebeln
<i>Grilled beans with red onions</i> | 3,90 € |
| 47 | Blattspinat / Rahmspinat
<i>Leaf spinach / Cream spinach</i> | 4,60 € |
| 48 | Gegrilltes Gemüse – Karotten, Zucchini, grüne Bohnen, Champignons
<i>Grilled vegetables – carrots, zucchini, green beans, mushrooms</i> | 4,90 € |
| 49 | Pochiertes Gemüse – Karotten, Zucchini, grüne Bohnen
<i>Poached vegetables – carrots, zucchini, green beans</i> | 4,90 € |

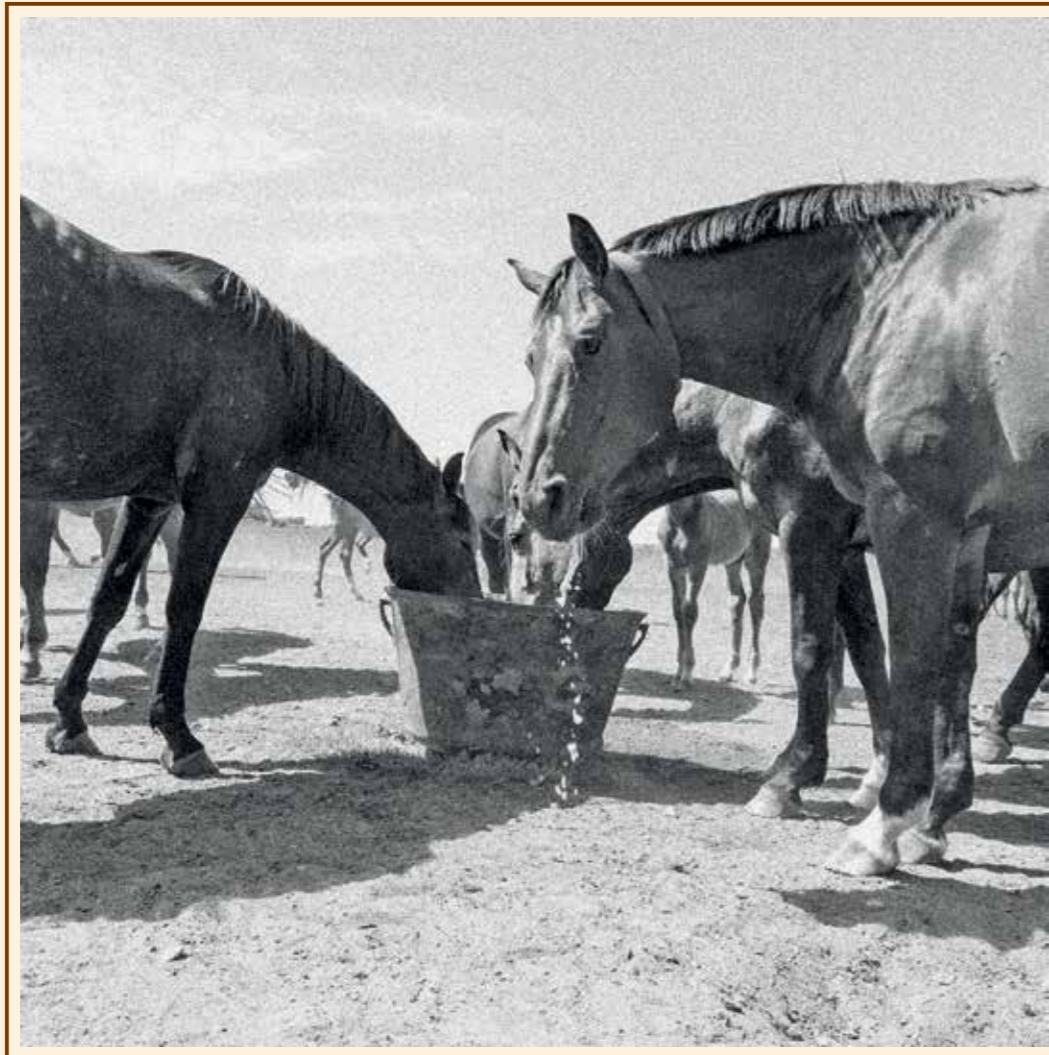
NACHSPEISEN *DESSERTS*



- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 50 | Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout
<i>Homemade coconut panna cotta with pineapple ragout</i> | 6,90 € |
| 51 | Gemischter Eisbecher, auf Wunsch mit Sahne
<i>Mixed ice cream, on demand also with whipped cream</i> | 4,90 € |
| 52 | Crème Brûlée, klassisch überbacken, garniert mit Früchten
<i>Crème Brûlée, classical crusted, topped with fruits</i> | 7,90 € |
| 53 | Frischer Obstsalat nach Art des Hauses
<i>Fresh fruit salad, homemade</i> | 7,90 € |
| 54 | Käsevariation mit Feigensenf
<i>Cheese variation with fig-mustard</i> | 9,50 € |

HEISSGETRÄNKE *HOT DRINKS*

Kaffee <i>Coffee</i>	2,60 €	Capuccino <i>Capuccino</i>	2,90 €	Tee (große Auswahl) <i>Tea</i> <i>(large choice)</i>	2,40 €
Espresso <i>Espresso</i>	2,40 €	Milchkaffee <i>Coffee with Milk</i>	3,50 €	Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i>	3,60 €
Doppelter Espresso <i>Doubled Espresso</i>	3,20 €	Latte Macchiato <i>Hot Milk with Coffee</i>	3,60 €		
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato</i>	2,60 €				



ALKOHOLFREIES *SOFT DRINKS*

Coca Cola	0,2 l	2,60 €
	0,33 l	3,50 €
Coca Cola light	0,2 l	2,60 €
	0,33 l	3,50 €
Fanta	0,2 l	2,60 €
	0,33 l	3,50 €
Sprite	0,2 l	2,60 €
	0,33 l	3,50 €
Mezzo Mix	0,2 l	2,60 €
	0,33 l	3,50 €
Apfelsaft / Schorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
Orangensaft / Schorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
Maracujasaft / Schorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
Traubensaft (hell / rot)	0,2 l	2,80 €
Traubensaft-Schorle	0,4 l	3,90 €
Kirschsaft	0,2 l	2,80 €
Kirschsaft-Schorle	0,4 l	3,90 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €
KiBa	0,4 l	3,90 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €
Ginger Ale	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Tonic Water	0,2 l	2,70 €

ALKOHOLFREIES *SOFT DRINKS*

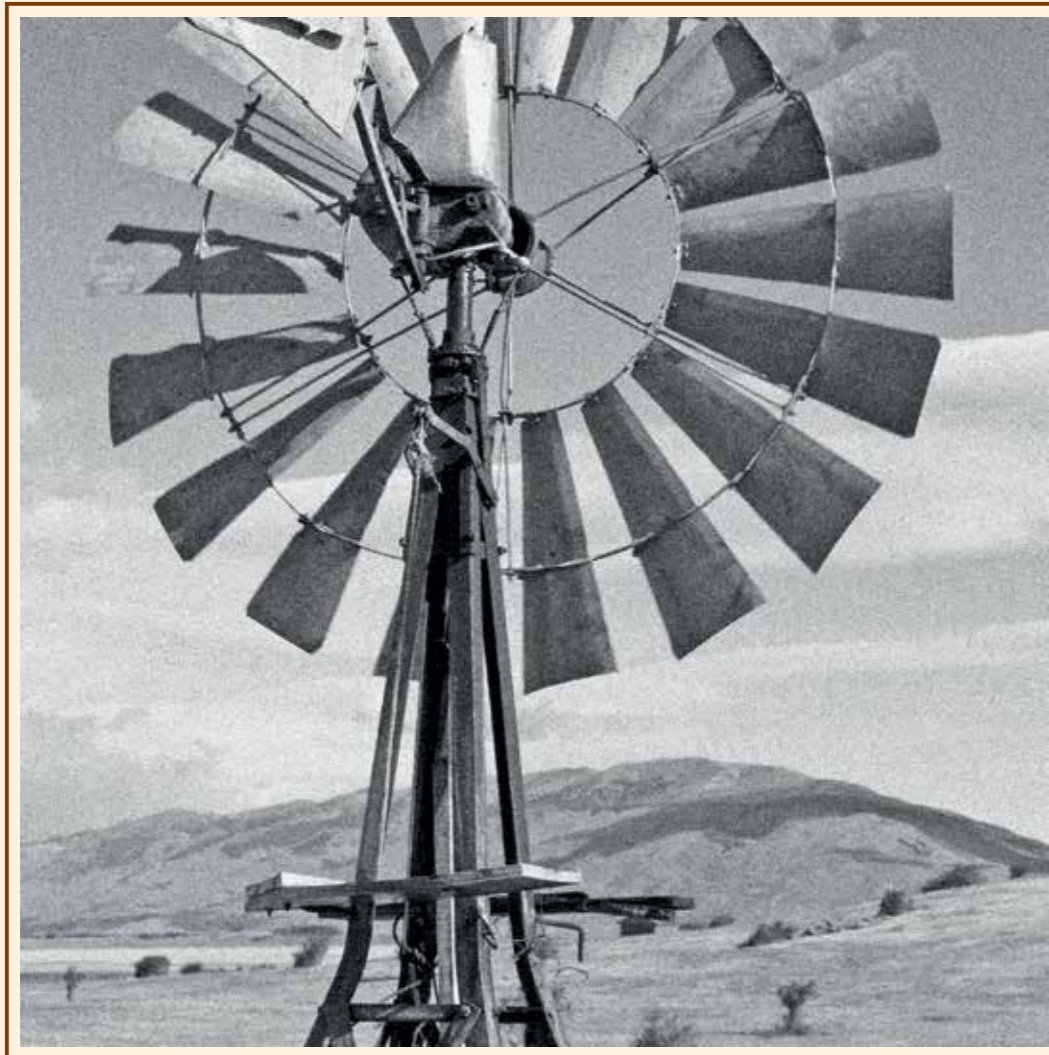
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,80 €
Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €

FLASCHENBIERE *BOTTLED BEER*

Benediktiner Weissbier (Hell, Dunkel, Kristall oder Alkoholfrei)	0,5 l	3,90 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Kandi Malz (alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €

BIERE VOM FASS *DRAFT BEER*

Bitburger Pils	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
Radler	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
Colabier	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €



APERITIFS APERITIFS

Riesling Sekt Stefan Bräuer „X“	0,1 l	4,90 €
Champagner Jean Moutardier	0,1 l	11,50 €
Kir	0,1 l	6,70 €
Kir Royale	0,1 l	12,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,70 €
Hugo	0,2 l	6,70 €
Campari Orange / Soda	0,2 l	5,90 €
Gin Tonic Bombays / Hendricks	0,2 l	8,90 €
Martini Bianco / Rosso / Doro	5 cl	4,50 €
Sherry Dry / Medium	5 cl	4,90 €
Portwein	5 cl	4,90 €
Pernod	5 cl	4,50 €

DIGESTIFS DIGESTIFS

Hennessy	4 cl	4,50 €
Vecchia Romagna	4 cl	4,50 €
Havanna Club, 8 Jahre	4 cl	4,90 €
Rum Cuate, 13 Jahre	4 cl	5,90 €

DIGESTIFS DIGESTIFS

Ramazotti	4 cl	2,80 €
Averna	4 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Mentha	2 cl	2,80 €
Grappa Bianco	2 cl	2,80 €
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,90 €
Grappa di Barolo	2 cl	4,90 €
Grappa Nonino	2 cl	8,50 €
Williams Birne	2 cl	2,90 €
Kirschwasser	2 cl	2,90 €
Himbeergeist	2 cl	2,90 €
Marillenbrand	2 cl	3,70 €
Zwetschgenbrand	2 cl	3,70 €
Linie Aquavit	2 cl	2,90 €
Aalborg Aquavit	2 cl	2,90 €
Tequilla Silver - Cuervo	2 cl	3,20 €
Tequilla Gold - Cuervo	2 cl	3,50 €
Tequilla 1800 Reserva Anejo - Cuervo	2 cl	6,50 €
Moskowskaya Wodka	2 cl	2,60 €
Absolut Wodka	2 cl	2,90 €