



**HERZLICH WILLKOMMEN!**  
**WELCOME!**

## VORSPEISEN | APPETIZERS

- |   |      |
|---|------|
| Carpaccio vom Rind <sup>H</sup><br>mit Provolone Käse<br><i>Beef carpaccio with provolone cheese</i>  | 12.5 |
| Tartar vom Rind <sup>I</sup><br>mit Radis und Pommes<br><i>Beef tartar with radishes and french fries</i>                                       | 11.9 |
| 🌿 Burratini Büffelmozzarella <sup>H, F</sup><br>mit Cherrytomaten und Haus-Dressing<br><i>Burratini with cherry tomatoes and house dressing</i> | 10.5 |
| Massalla Thunfisch mit Paprika, Gurke<br>und Rettich <sup>B, G, H</sup><br><i>Massalla tuna with paprika, cucumber and radish</i>               | 9.5  |
| Garnelen mit Bohnen, Avocado und Mais <sup>C</sup><br><i>Prawns with beans, avocado and corn</i>  | 10.5 |

## SUPPEN | SOUP

- |  |     |
|--|-----|
| 🌿 Steinpilzsuppe mit Gemüse muffin <sup>E</sup><br><i>Mushroomsoup with vegetable muffin</i> | 6.5 |
| Fischsuppe mit Gemüse muffin <sup>C, M, B, E</sup><br><i>Fishsoup with vegetable muffin</i>  | 8.5 |



## SALAT | SALAD

Baby leaf mit Algensalat, Thunfisch  
und Sesamdressing <sup>B, G, H</sup> 11.9

*Baby leaf lettuce with wakame, tuna and a sesame seed dressing*

🌿 Feldsalat mit gerösteter Ente und Orangenfilets 9.5  
*Field salad with roasted duck and orange fillets*

🌿 Caesar Salad 7.5  
- Mit Hähnchen | *With chicken* 9.5  
- Mit Garnelen <sup>C</sup> | *With shrimps* 10.5

🌿 Rucolasalat mit Himbeer-Dressing, Ziegenkäse  
und Rote Beete <sup>F, H</sup> 9.5  
*Rocketsalad with raspberry dressing, goat's cheese  
and beetroot*



## NICE TO MEAT YOU!

### MANCHMAL MUSS ES EINFACH HEISS SEIN!

Die extrem hohe Grill Temperatur von 800°C führt auf der Oberfläche unseres Grillgutes zu einer Art Karamellisierung – eine knusprige Kruste entsteht. In Verbindung mit dem zart-saftigen Innenfleisch entsteht ein ganz neues Geschmackserlebnis – welches sich jeder Beschreibung entzieht. Wer es einmal versucht hat möchte sein Fleisch nicht mehr anders genießen! Wir wünschen guten Appetit!

### SOMETIMES IT HAS TO BE HOT!

The extremely high grill temperature of 1472 F leads to a kind of caramelization on the surface of our meat - resulting with a crunchy crust. In combination with the tender-juicy inside-meat, a whole new taste experience develops - which defies any description. Enjoy a very special piece of meat! We wish you a good appetite!

## UNSER FLEISCH | OUR MEAT

### KALBSKOTTLETT & KALBSRIPPEN | VEAL STEAK & VEAL RIBS

#### INALCA PREMIUM

Herkunft:	Italien
Rasse:	Fleckvieh
Rückverfolgbarkeit:	hoch
Haltung:	Stall mit Freilauf
Fütterung:	Milch, leichtes Getreide
Zufütterung:	ohne Zusatz
Schlachalter:	3-8 Monate

### FILET STEAK

#### ABERDEEN BLACK

Herkunft:	Yanco , Australien
Rasse:	Angus, Hereford
Haltung:	Landschaft und Grasland
Fütterung :	Heu und Gras
Zufütterung:	120 Tage Mais, Heu und Alfalfa
Schlachalter:	30-42 Monate
Marmorierungsgrad:	3 MSA*

### RIB EYE STEAK & FLANK STEAK

#### WINGHAM RESERVE

Herkunft:	Australien
Rasse:	Hereford
Haltung:	Landschaft und Grasland
Fütterung:	Heu und Gras
Zufütterung:	130 Tage Mais, Heu und Alfalfa
Schlachalter:	30-42 Monate
Marmorierungsgrad:	3 MSA*

\*MSA = Gütesiegel für hohe Fleischqualität



## AUSTRALISCHES RIND | AUSTRALIAN BEEF

### FILET STEAK

Aus dem jungen, zarten Rinderrücken mit kleinem Fettrand |

*From the young beef, very gentle fillet with a small fat edge*

ca. 180g	19
ca. 250g	27

### RIB EYE STEAK

Aus dem Zwischenrippenstück, marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart | *A piece from the rip, marbled with a small grease eye, juicy and tender*

ca. 200g	19
ca. 300g	28

### FLANK STEAK

Aus dem vorderen Teil des Bauchlappens, sehr saftig und leicht faserig | *From the front of the flank, very juicy and slightly fibrous*

ca. 200g	17.5
ca. 400g	35

## DEUTSCHES KALB | GERMAN CALF

### KALBSKOTELETT | VEAL STEAK

Eine zarte, wenig marmorierte Scheibe aus dem Rippenstück vom Kalb mit Knochen | *A delicate, slightly marbled slice of veal with bone*

ca. 350g	18.5
----------	------

### KALBSRIPPEN | VEAL RIBS

Rippenreihe vom Kalb, mariniert, löst sich zart vom Knochen | *Calf ribs, marinated, delicately released from the bone*

ca. 600g	14.9
----------	------



## IRISCHES LAMM | IRISH LAMB

### LAMM | RACK OF LAMB

Eine zarte, wenig marmorierte Scheibe aus dem Rippenstück vom Lamm mit Knochen, besonders mild im Geschmack | *A delicate, slightly marbled slice from the rack of lamb with bones, especially mild taste*

ca. 250g	16
ca. 500g	32

## FRANZÖSISCHES HUHN | FRENCH CHICKEN

### STUBENKÜKEN | SPRING CHICKEN

Zartes Junghuhn, fettarm, saftig und mild | *Delicate young chicken, low in fat, juicy and mild*

ca. 500g	14.5
----------	------

## SOßEN | SAUCES

Kalbsjus <i>Veal jus</i>	4
Béarnaise <sup>E,H</sup>	4
Chillisauc <sup>E</sup>	4
Café de Paris <sup>F</sup>	5
Kräuterbutter <sup>F</sup> <i>Herb butter</i>	3



## BEILAGEN | SIDE DISHES

- ✔ Sautiertes Gemüse 5  
*Sautéed vegetables*
- ✔ Mais in Parmesansauce <sup>F</sup> 7  
*Corn in parmesan sauce*
- ✔ Grüne Bohnen <sup>A</sup> 5  
*Green beans*
- ✔ Pommes 4  
*French fries*
- ✔ Kartoffelgratin <sup>F</sup> 4  
*Potatoes gratin*
- ✔ Kartoffelpüree <sup>F</sup> 4  
*Mashed potatoes*
- ✔ Kartoffelpüree mit Chilli <sup>F</sup> 4.5  
*Chilli mashed potatoes*
- ✔ Kartoffelpüree mit Trüffelöl <sup>F</sup> 5  
*Mashed potatoes with truffel oil*
- ✔ Kräuterbutter <sup>F</sup> 3  
*Herb butter*
- ✔ Beilagensalat 4  
*Side salad*



## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

🌿 Pasta mit Pesto und Kirschtomaten <sup>E</sup> 9.5  
*Pasta with pesto and cherry tomatoes*

🌿 Risotto mit Pfifferlingen <sup>E</sup> 9.5  
*Risotto with chanterelles*

Garamond Cheeseburger <sup>A, F, I</sup> 12.5  
 Mit unserem hausgemachtem Fleischpatty (ca. 160g),  
**bei 800°C saftig gegrillt!** Mit Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln  
 und Burgersoße mit Pommes  
*With our homemade meat patty (ca. 160g) **grilled at 1472 F!**  
 With cheese, salad, tomatoes, onions and burger-sauce  
 with french fries*

Zweierlei Kalbsbacken mit Kartoffelpüree und  
 Schalottenmarmelade <sup>A, E</sup> 16.5  
*Veal baking with potato puree and chalotts jam*

## FISCH | FISH

Gebratener Zander mit Graupen-Risotto <sup>A, B, F</sup> 17  
*Roasted pike perch with barley risotto*

Fisch des Tages mit Kartoffelgratin  
 und Currygemüse <sup>A, E, F</sup> 15.5  
*Fish of the day with potatoes gratin and curry vegetables*

Bitte fragen Sie unser Personal | Please ask our Staff



## DESSERT

- 🍃 Kross gebackener Blätterteig mit  
 Crème Patissière <sup>A, F, I, G, H</sup> 8  
*Crispy baked puff pastry with crème patissière*
- 🍃 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern <sup>A, F, I</sup> 8.5  
*Chocolate cake with a liquid core*
- 🍃 Pavlova <sup>I</sup> 9.5
- 🍃 Hausgemachtes Sorbet, pro Kugel  
 Johannisbeere, Himbeere, Cassis 2  
*Homemade sorbet currant, raspberry or cassis, per scoop*
- 🍃 Milcheis, pro Kugel  
 Vanille, Schoko, Erdbeere 2  
*Ice cream, vanilla, chocolate, strawberry, per scoop*
- 🍃 Käse Platte 12.5  
*Cheese plate*
- 🍃 Hausgemachte Torten aus der Vitrine, je Stück 5.5  
*Homemade cake selection, per piece*

### 🍃 vegetarisch | vegetarian

#### Allergene

**A:** Glutenhaltiges Getreide | Weizen | Roggen | Gerste | Hafer | Dinkel | Kamut | daraus hergestellte Erzeugnisse **B:** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **C:** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **D:** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sup>2</sup>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind. **E:** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **F:** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **G:** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **H:** Schalenfrüchte | Mandeln | Haselnüsse | Walnüsse | Cashewnüsse | Pekannüsse | Paranüsse | Pistazien | Macadamia **I:** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse **J:** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **K:** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **L:** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **M:** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **N:** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Zusatzstoffe

**1:** Farbstoff **2:** Konservierungsstoffe **3:** Koffeinhaltig **4:** Geschwefelt **5:** Milcheiweiß  
**6:** Süßungsmittel **7:** Antioxidationsmittel **8:** Geschmacksverstärker **9:** Chininhaltig

