



HERZLICH WILLKOMMEN!
WELCOME!

VORSPEISEN | APPETIZERS

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

SUPPEN | SOUP

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



SALAT | SALAD

Baby leaf mit Algensalat, Thunfisch
und Sesamdressing ^{B, G, H} 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 ^C | *With shrimps* 10.5

🌿 Rucolasalat mit Himbeer-Dressing, Ziegenkäse
und Rote Beete ^{F, H} 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 ^{E,H}	4
Chillisaucе ^E	4
Café de Paris ^F	5
Kräuterbutter ^F <i>Herb butter</i>	3



BEILAGEN | SIDE DISHES

- Sautiertes Gemüse 5
Sautéed vegetables

- Mais in Parmesansauce ^F 7
Corn in parmesan sauce

- Grüne Bohnen ^A 5
Green beans

- Pommes 4
French fries

- Kartoffelgratin ^F 4
Potatoes gratin

- Kartoffelpüree ^F 4
Mashed potatoes

- Kartoffelpüree mit Chilli ^F 4.5
Chilli mashed potatoes

- Kartoffelpüree mit Trüffelöl ^F 5
Mashed potatoes with truffelöl

- Kräuterbutter ^F 3
Herb butter

- Beilagensalat 4
Side salad



HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

🌿 Pasta mit Pesto und Kirschtomaten ^E 9.5
Pasta with pesto and cherry tomatoes

🌿 Risotto mit Pfifferlingen ^E 9.5
Risotto with chanterelles

Garamond Cheeseburger ^{A, F, I} 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 ^{A, E} 16.5
Veal baking with potato puree and chalotts jam

FISCH | FISH

Gebratener Zander mit Graupen-Risotto ^{A, B, F} 17
Roasted pike perch with barley risotto

Fisch des Tages mit Kartoffelgratin
 und Currygemüse ^{A, E, F} 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 ^{A, F, I, G, H} 8
Crispy baked puff pastry with crème patissière
- 🍃 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern ^{A, F, I} 8.5
Chocolate cake with a liquid core
- 🍃 Pavlova ^I 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 SO₂, 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

