



Menu

WEINEMPFEHLUNG

UNSER NEUER JAHRESWEIN 2026 SANTA LUCIA, TEMPRANILLO RIOJA DOC

Bodegas Baigorri (ES)

0,1l 5,50 / 0,25l 12,90 / 0,5l 25,50 / 0,75l 38,50

VORSPEISEN

BEEF TATAR

100% mageres Rind, serviert mit Gewürzgurke,
Zwiebeln, Kapern und Hausbrot. Geht auch scharf!
Gratiniert mit Kräuterbutter

24,50
4,50

POKE BOWL

Mixsalat, Reis, Rotkohl, Radieschen, Karotte,
Gurke, Avocadocrème, Frühlingszwiebeln,
Mango, Lemon-Miso-Dressing und Sesam
+ Rauchlachs ca. 90g*
+ Hähnchenbrust gegrillt ca. 100g*

12,90
8,90
6,90

HAUPTGERICHTE

KALBSTAFELSPITZ

aus Deutschland, „low & slow“ medium im Stück
gegart, danach über Feuer gegrillt, geschnitten serviert.
Mit Rosmarinkartoffeln und 1 Grillsauce
ca. 200g*
ca. 250g*

27,50
32,50

FLANKSTEAK

Ca. 250g* Angus Beef aus Uruguay, Grain Fed.
Mit Bärlauch-Kartoffelstampf und Pfeffersauce.
+ gegrillter Spargel mit Bärlauchpesto

34,50
8,90

PIZZA CALABRESE DOLCE PICANTE (SCHARF)

Crème fraîche, Calabrese Salami, Cherry-Tomaten,
Rucola, Grana Padano & hot Honey

16,90

*Rohgewicht

Gerne gibt Ihnen unser Service-Team Auskunft über die enthaltenen
Allergene und Zusatzstoffe. Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt.