



UNSERE APERITIF- EMPFEHLUNG

Mojito 0,3l	7,50 €
Virgin Mojito 0,3l	6,50 €

GUT GEGEN DEN DURST

Erdinger helles Lagerbier 0,33l herrlich mild mit süffigem Charakter	3,80 €
Stowford Cider 0,3l 0,5l mit fruchtigem Charakter und frischem Aroma	4,20 € 5,40 €

VORNE UND WEG

Tempura Garnele Erbsen-Parmesan-Sojamayo, Minze, Sesam	17,90 €
Ceviche von der Melone vegetarisch Orangenmayo, geröstete Mandeln, Fenchel-Tomaten-Salat, Feta	17,90 €
geflämmtes Chorizo-Carpaccio Mangosalsa, Grünzeug, geröstete Erdnüsse	17,90 €

CREMIG UND KLAR

Möhren-Ingwer-Suppe schwarzer Sesam	vegan klein groß	7,90 € 11,50 €
Tomaten Consommé Frischkäse, Basilikum	vegetarisch klein groß	7,90 € 11,50 €
Lachscremesuppe Haselnuss, Creme fraîche	klein groß	7,90 € 11,50 €

REINE GESCHMACKSSACHE

Salat vom Buffet zum Sattessen mit geröstetem Ciabatta	16,90 €
Strammer Max 2.0 geröstetem Brot, Parmaschinken Wasabi-Mayo, Gurken-Relish, pochiertes Ei, gezupfter Ziegenkäse	16,90 €
Coq au Vin buttrige Schaumkartoffel, Balsamico-Zwiebeln, Salat vom Buffet	29,90 €
Lachsfilet Pergament, Kräuterpesto, Drillinge, Salat vom Buffet	32,50 €
Kabeljau Kaffee, Safranschaum, Rotwein-Risotto, Selleriechip	34,90 €
Wurzelgemüse vegetarisch geschmort, Joghurt, Vanille, Walnüsse, Haselnüsse, Orangen-Karamell, Salat vom Buffet	18,90 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ Filet vom Rind und Schwein, Rösti, Salat vom Buffet	28,90 €
Bowl vegan Grünzeug, Garten allerlei, Reis, Nüsse, „Tüddelkram“, Sesam	19,90 €
Maishähnchen Sesamkruste, Curry-Mango, Kartoffelrösti, Salat vom Buffet	22,90 €
Dreierlei Filets zweierlei Saucen, Steakhouse Pommes, Salat vom Buffet	32,90 €
Roastbeef rosa gebraten, geröstetes Knoblauch-Ciabatta, Balsamico-Zwiebeln, frittiertes Rucola, Parmesan, flambierte Feige	19,50 €

Zanderfilet Oliven-Basilikum-Kartoffelstampf, Knoblauchbutter, Salat vom Buffet	29,90 €
Feinschmecker-Schnitzel Champignons in Rahm, Kroketten, Salat vom Buffet	21,90 €
Waldpilz-Ravioli vegetarisch Trüffelschaum, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten, Salat vom Buffet	19,90 €
Hirtenkäse vegetarisch gebacken, asiatisches Gemüsebett, Kräuterpesto, Mangosalsa, Salat vom Buffet	18,90 €
Schweinefilet Balsamico-Zwiebeln, Dauphine-Kartoffeln, Salat vom Buffet	28,90 €

VOM 800° BEEFER

T-Bonesteak ca. 550 g	52,50 €
Entrecôte ca. 200-220 g	29,90 €
Rumpsteak ca. 200-220 g	28,90 €
Filetsteak ca. 200-220 g	32,90 €
Tomahawk vom Rind für 2 Personen Wartezeit mind. 30 Min.	ca. 1,1 kg 84,90 €
Tomahawk vom Schwein Dry aged	ca. 350-400 g 22,90 €
Lachsfilet	20,90 €
Riesengarnele pro Stück	4,90 €

UND WAS DAZU?

Ofenkartoffel mit Sourcreme	5,50 €
Steakhouse Pommes	4,90 €
Rosmarinpommes	4,90 €
Süßkartoffelsticks	5,20 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,20 €
Kartoffelrösti	4,90 €
Kroketten	4,90 €
Knoblauchbrot	4,90 €
Pfannengemüse	5,90 €
Gebackene Zwiebeln	4,90 €
Champignons	4,90 €
Salat vom Buffet	7,90 €
gegrillter Maiskolben	5,30 €
Curry-Kräuterbutter	3,90 €
Trüffel-Mayonaise	3,90 €
Sauce Bernaise	3,90 €
Pfeffersauce	3,90 €
Champignonsauce	3,90 €

MMH UND MMMH

Crème Brûlée von der Tonkabohne	9,90 €
Kirsch-Parfait süße Paprika, Tonkabohnen-Schaum, Kokos-Crumble	9,90 €
Maracuja-Espuma Biskuit, Pistazien, Mandeln, Grand Marnier, Limetten-Joghurt-Eis	9,90 €
Tri logie bei -18°C	7,90 €
„Vanille-Geeister“ Espresso	6,50 €

ALS DIGESTIF SEHR ZU EMPFEHLEN

Durbacher Edelmarille 2 cl	5,20 €
mit herrlichen Marillennoten, feinem Rosen- und Holunderblütenduft. Leichte Röst- und Marzipananklänge sind am Gaumen zu spüren. Eine schöne, weiche Frucht- süße rundet das Geschmackserlebnis ab.	
Durbacher Edelhaselnuss 2 cl	5,20 €
Die Haselnüsse werden geröstet, zerkleinert und destilliert. Daraus resultiert ein unheimlich intensiver Haselnuss- und Karamellduft. Eine schöne Röst- und Vanille-Aromatik ist am Gaumen zu spüren. Eine leichte Süße rundet den perfekten Genuss ab.	
Espresso Martini 0,1l	10,90 €
doppelter Espresso, Kahlua, Wodka	



Lebensmittelunverträglichkeiten?
Dann fragen Sie unser Team nach Zusatzstoffen.