



VORHER UND ZWISCHENDURCH

**PILZRAHMSÜPPCHEN
MIT PREISELBEERSCHAUM**

5,5

**APFEL SELLERIE SÜPPCHEN
MIT KARTOFFELSTROH**

5,5

LACHSTATAR MIT AVOCADO-CITRUS CRÈME

12,5

**GEBACKENE ZIEGENKÄSETALER IN SESAMHÜLLE
AUF SALATBETT MIT PFLAUMENBALSAMICO**

7,5

SALATE

SALAT 5 JAHRESZEITEN

BLATTSALATE DER SAISON / HÄHNCHENBRUSTFILET IN ROSMARIN GEBRATEN /
KIRSCHTOMATEN / GURKE / PAPRIKA / PARMESAN

10

SALAT MIT AVOCADO FRIES

BLATTSALATE DER SAISON / FRITTIERTE AVOCADOSPALTEN / PAPRIKA / TOMATE / GURKE

10

CAESAR SALAD

ROMANA SALAT / SELBSTGEMACHTES CAESARS DRESSING / PARMESAN / CROUTONS /
BACON / HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN

10,5

KLEINER SALAT

3,5

FLEISCH "ESS" LUST



ARGENTINISCHES PFEFFERSTEAK „FEURIG“

BLACK ANGUS, CA. 300 GR.

MIT KRÄUTER BUTTER

23

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

BLACK ANGUS, CA. 300 GR.

MIT KRÄUTER BUTTER

22,5

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE/RIB EYE

BLACK ANGUS, CA. 300 GR.

MIT KRÄUTER BUTTER

22,5

PRO 100 GRAMM RUMPSTEAK MEHR

7

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

CA. 250 GR

MIT KRÄUTER BUTTER

25,5

SURF AND TURF

ARGENTINISCHES FILETSTEAK CA. 200 GR.

3 ARGENTINISCHE ROTGARNELEN AUS WILDFANG

KRÄUTER BUTTER

27,5

IN ROTWEIN GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN

MIT RAHMWIRSING UND MANDELKROKETTEN

18,5

BEILAGEN ZU STEAK

BRATKARTOFFELN (SPECK, ZWIEBELN) 3 / POMMES 2,5 / SÜBKARTOFFEL-POMMES 4,5 / MANDELKROKETTEN 3 /
BUTTERGEMÜSE 3,5 / GESCHMORTE ZWIEBELN 2 / CAESAR SALAD KLEIN 4,5 / BEILAGENSALAT 3,5

VOM KALB

WIENER SCHNITZEL

MIT GURKENSALAT UND BRATKARTOFFELN (SPECK, ZWIEBELN)

18,5

KALBSTOURNEDOS IM SPECKMANTEL

ROSMARINKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE

22,5

VOM SCHWEIN



MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

IN COGNAC-CHAMPIGNON SAUCE UND MANDELKROKETTEN / SALATGARNITUR

17,5

VOM LAMM

LAMMKAREE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE UND BOHNEN IM SPECKMANTEL

23,5

FISCH



**FILET VOM LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN
UNTER EINER THYMIANKRUSTE
TOMATENRISOTTO / BASILIKUMPESTO
17,5**

FLAMMKUCHEN

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
CRÉME FRAÎCHE ¹³ / ZWIEBELN / SPECK
8,5**

**FLAMMKUCHEN MEDITERRAN
CRÉME FRAÎCHE ¹³ / ZWIEBELN / FRISCHE TOMATEN / MOZZARELLA / RUCOLA
9**

**FLAMMKUCHEN „FISCHERS FRITZE“
CRÉME FRAÎCHE ¹³ / ZWIEBELN / RÄUCHERLACHS / RUCOLA
9,5**

PASTA, RISOTTO & VEGETARISCH

FRISCHE PASTA MIT FILETSTREIFEN VOM RIND

MIT CHAMPIGNONS IN SAHNESAUCE

14,5

FRISCHE PASTA MIT LACHS

BABYSPINAT / HUMMER-SAHNE-SAUCE / PARMESAN

14,5

DAZU

ARGENTINISCHE ROTGARNELE AUS WILDFANG

PRO STÜCK 2

PARMESANNUDELN

PINIENKERNE / KIRSCHTOMATEN / ZUCCHINI / PAPRIKA / ZWIEBELN / MAIS

9,5

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

11

GEMÜSE-RISOTTO

PAPRIKA / ZUCCHINI / TOMATE / MAIS / ZWIEBELN

SONNENBLUMENKERNE / PARMESAN

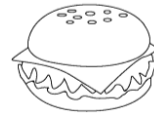
9,5

STEINPILZ-RISOTTO

STEINPILZE / SCHARLOTTEN / PARMESAN

10,5

HOMEMADE BURGER



UNSERE BURGER SIND GANZ AUS EIGENER HERSTELLUNG!
DIE SELBSTGEBACKENEN BUNS (BRÖTCHEN) UND SELBSTGEMACHTEN PATTYS AUS DER STEAKHÜFTE GEBEN UNSEREN
BURGERN IHREN EINZIGARTIGEN GESCHMACK.

CLASSIC BACON-CHEESEBURGER

CHEDDAR KÄSE / BACON / ROTE ZWIEBELN / TOMATE / SALAT / HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE

10,5

CHICKEN AVOCADO BURGER

HÄHNCHENBRUSTFILET / AVOCADOCREME / ROTE ZWIEBELN / DIJONSENF-AJOLI CREME

10,5

PULLED PORK BURGER

MIT SELBSTGEMACHTEM COLESLAW / BARBECUESAUCE

10,5

PULLED PORK IST FÜR VIELE DIE KÖNIGSDISZIPLIN DES BBQ. to pull = ziehen, das Fleisch wird auf Grund der langen Garzeit bei niedriger Temperatur und der hohen Kerntemperatur von 90-95°C so zart, dass man es mit der Gabel ohne Kraft auseinander ziehen kann.

MIT POMMES

KETCHUP ³, MAJO ^{1,3}, SCHRANKE, BBQ ODER SOUR CREAM ^{1,3}

ODER SÜBKARTOFFEL -POMMES ¹ MIT AUFPREIS 2 €

DESSERT

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

DAUERT 15 MINUTEN

4,5

CREME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN^{1,3}

4,5

CHEESECAKE CRÈME

MIT SCHOKO BUTTERKEKS CRUMBLE

4,5

WAFFELN UND CRÊPE

VON 10 BIS 18 UHR

WAFFEL ODER CRÊPE MIT PUDERZUCKER

2,5

WAFFEL ODER CRÊPE MIT VANILLEEIS^{1,2,3,7,12}

3

WAFFEL ODER CRÊPE MIT HEIßEN KIRSCHEN

3

CRÊPE MIT NUTELLA

3

SNACKBAR

POMMES

MIT KETCHUP UND MAJO

4

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

MIT SOUR CREAM

6

PIZZABROT MIT KÄSE

4,5

PIZZABROT MIT FRISCHEN UND GETROCKNETEN TOMATEN UND KÄSE

5

OLIVENSCHALE¹³

4,5

FÜR ALLERGIKER HALTEN WIR EINE SEPARATE LISTE DER ALLERGENE
IN UNSEREN SPEISEN UND ZUTATEN BEREIT. BITTE FRAGEN SIE DANACH!

Zusatzstoffe

*1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalanin
quelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch*

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer