



## Spargelzeit im 5 Jahreszeiten

### SPARGEL-CRÈME-SÜPPCHEN

MIT SPARGELEINLAGE UND STREIFEN VOM SERRANO-SCHINKEN

9

### SALAT MIT GRÜNEM & WEIBEM SPARGEL

SAISONALE BLATTSALATE & WILDKRÄUTER MIT SPARGEL, ERDBEEREN, GRANATAPFEL UND WEIBEM BALSAMICO DRESSING

14,5

### PORTION MARKTFRISCHER DEUTSCHER SPARGEL

MIT NEUEN KARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE

17,5

... MIT PORTION SERRANO SCHINKEN	21,5
... MIT GEGRILLTEN SCHWEINEMEDAILLONS	25,5
... MIT WIENER KALBS-SCHNITZEL	34,5
... MIT ARGENTINISCHEM RINDERFILET	44



# VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

## BRUSCETTA

3 GERÖSTETE CIABATTA MIT FRISCHEN TOMATEN, KNOBLAUCH, PARMESAN,  
BASILIKUM & NATIVEM OLIVENÖL

7

## MILDER ZIEGENKÄSE IM SESAMMANTEL

MIT PFLAUMEN-REDUKTION UND SALATBOUQUET

14

## MEDITERRANE GEMISCHTE VORSPEISEN

FÜR 2 - 3 PERSONEN

SERRANO SCHINKEN, QUESO MANCHEGO, FETA KÄSE, OLIVEN, GRILLGEMÜSE, BRUSCETTA,  
CREMA DI BALSAMICO & OLIVENÖL

22,5

## HAUSGEBEIZTER LACHS

MIT KARTOFFELRÖSTI, KRÄUTER CRÈME FRAÎCHE UND SALATBOUQUET

14,5



## SALATE , VEGANES & VEGETARISCHES

### SALAT „5 JAHRESZEITEN“

SAISONALE BLATTSALATE & WILDKRÄUTERSALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST, COCKTAILTOMATE,  
GURKE, PARMESANFLOCKEN & BALSAMICO-DRESSING

14

### CAESAR SALAD

ROMANA SALATHERZEN, MAISHÄHNCHENBRUST, BACON, CROUTONS, GEBRATENE CHAMPIGNONS,  
PARMESANFLOCKEN & CAESAR-DRESSING

15

### VEGGIE BURGER

MIT HAUSGEMACHTEM KICHERERBSEN PATTY, GESCHMORTEN ZWIEBELN, GURKE & TOMATE UND MINZ-JOGHURT,  
DAZU POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT

15,5

### WÜRZIGES GEMÜSE CURRY

WILDREIS, ZUCCHINI, KAROTTE, ZWIEBEL, BLUMENKOHL, BROKKOLI,  
CHAMPIGNONS, KNOBLAUCH, ROMANESCO & GELBE CURRYPASTE

16,5

### RICOTTA-SPINAT TORTELLINI

IN SALBEI-BUTTER

13,5



## FLEISCH „ESS“ LUST



### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

BLACK ANGUS, CA. 300 GR. \*

32

### ARGENTINISCHES PFEFFER-RUMPSTEAK

BLACK ANGUS, CA. 300 GR. \* MIT PFEFFER-SAUCE

34,5

### ARGENTINISCHES ENTRECÔTE / RIB EYE

BLACK ANGUS, CA. 300 GR. \*

32

### ARGENTINISCHES FILETSTEAK

BLACK ANGUS, CA. 250 GR. \*

38

### ARGENTINISCHES FILETSTEAK LADY'S CUT

BLACK ANGUS, CA. 160 GR. \*

24,5

### SURF'N'TURF

BLACK ANGUS, CA. 250 GR. \* MIT GARNELEN

45

PRO 100 GRAMM \* MEHR

ARGENTINISCHES FILETSTEAK           ZZGL. 13

RUMPSTEAK UND RIB EYE           ZZGL. 12

ALLE UNSERE STEAKS WERDEN MIT UNSEREM  
HAUSGEMACHTEN CHIMICHURRI SERVIER

## WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

BRATKARTOFFELN 4 | BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN & SPECK 4,5 | KRÄUTERBUTTER 1,5 | PFEFFERSAUCEE 3 | POMMES FRITES 4

GRILLGEMÜSE 4 | GESCHMORTE ZWIEBELN 2,5 | KLEINER CAESAR SALAD (BACON) 5,5 | BEILAGEN-SALAT 4,5 | RÖSTI 4

\* (ROHGEWICHT)



## 5 JAHRESZEITEN KLASSIKER

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB

KALBSSCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN UND BEILAGENSALAT

26,5

### GETRÜFFELTE PASTA MIT STREIFEN VOM RINDERFILET

MIT ARGENTINISCHEM RINDERFILET, ZWIEBELN, KNOBLAUCH & SAHNIGER SAUCE

20,5

### BURGER „5 JAHRESZEITEN“

MIT 100% BEEF-PATTY, SALAT, CHEDDAR, GESCHMORTEN ZWIEBELN, GURKE & TOMATE, BBQ-SAUCE,

DAZU POMMES FRITES UND HAUSGEMACHER KRAUTSALAT

17,5

### PASTA A LA PESCATORI

MIT OKTOPUS UND GARNELEN IN WEIßWEIN-SUD MIT TOMATEN, KNOBLAUCH UND ZWIEBELN

21,5

### PASTA MIT LACHS & SPINAT

IN SAHNIGER HUMMERSAUCE

18



## Desserts

### LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

Frisch gebacken, mit weichem Schokoladenkern

8

### CHEESECAKE-CREAM MIT SALTY CARAMEL CRUMBLE

Feine hausgemachte Frischkäse-Crème mit knusprig-salzigem Caramel-Crumble

9,5



## ALLERGENE

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. PHENYLALANINQUELLE,  
7 MIT SÜSSUNGSMITTEL ACESULFAM, 8 MIT PHOSPHAT, 9 GESCHWEFELT,  
10 CHININHALTIG, 11 COFFEINHALTIG 12 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 13 GESCHWÄRZT, 14 GEWACHST,  
15 GENTECHNISCH VERÄNDERT

ALLE PREISE SIND IN EURO UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER