

VORSPEISEN

BÄRLAUCHCREMESUPPE

mit Riesling-Schaum und Knoblauch-Crostini

9,90 €

FELDSALAT

Rafaelo vom Ziegenkäse im Walnuss-Honig Mantel, dazu
Apfel-Ingwer-Chutney und Himbeer-Vinigrette

14,90 €

NEW ZEALANDER RINDERFILET TARTAR

mit Kapern, Chornichons, Schalotten, Petersilie, Wachtelei, Senf,
Parmesannocken und Shiso-Kresse

18,90 €

TRÜFFEL PASTA

an hausgemachten Tagliolini mit Trüffel-Sahne Veluté,
dazu frisch gehobelter schwarzer Trüffel

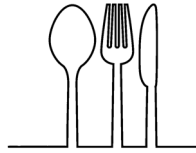
19,90 €

3 GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN

auf geröstetem Weißbrot mit Pesto, Ruccola-Salatbouquet,
Cocktail-Tomaten und Knoblauch-Dipp

19,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



SALATE

VORSPEISEN SALATTELLER

Rohkostsalat, knackiger Blattsalat, Feta Käse,
Knoblauch Croutons und Hausdressing

10,90 €

VITAL SALAT

Gegrillte Hähnchenbrust an Rohkostsalat, ausgesuchte frische Salatblätter,
Melone, Avocado, Gurken, Cherrytomaten, kaltgepresstes Olivenöl
Himbeerdressing

19,90 €

GOURMET SALAT

Gegrillte Filetspitzen vom neuseeländischen Rinderfilet an einer bunten
Salatkreation von Rucola und jungem Spinat, ausgesuchte frische Salatblätter,
Rohkostsalat mit Balsamico Dressing

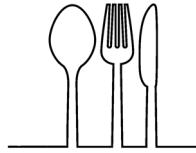
22,90 €

ADRIA SALAT

Edelfisch und rote Gambas an Salat aus dem Frühbeet,
Rohkostsalat, Gurken, Cherrytomaten, Melone mit Hausdressing

23,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



BEEF AUS DEM HERZEN NEUSEELANDS

RUMPSTEAK (300 G)

hausgemachte Steakhouse Frites, Beilagensalat

wahlweise mit

Barolojus, Pfefferrahmsauce, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

34,90 €

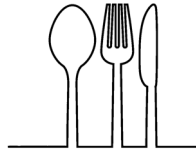
mit extra Black-Tiger-Garnele zzgl. 5,90 € /Stück

NEW ZEALAND BEEF

Der Grund, warum New Zealand Beef so gut ist, ist der, dass die Rinder das gesamte Jahr fast ausschließlich mit saftigem Gras gefüttert werden. Ab und an wird mit Maissilage, Grassilage, Luzernensilage und /oder Gerste zugefüttert. Durch diese naturgemäße Fütterung wird das Fleisch der neuseeländischen Rinder besonders zart und kräftig im Geschmack.
Ein Traum für jeden Gourmet!

Während andere Rinder oft mit Wachstumshormonen gepusht oder schnell mal mit Antibiotika behandelt werden, ist diese Vorgehensweise in Neuseeland ein No-Go. Chemische Zusatzstoffe und Antibiotika sind hier streng verboten. So kann die hohe Qualität des New Zealand Beef gewährleistet werden.
Überzeuge dich selbst!

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



FLEISCH

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Zartes Schnitzel aus der Schweinelachse, in Butterschmalz gebraten „Wiener Art“,
dazu Beilagensalat und hausgemachte Steakhouse Frites

17,90 €

mit Champignon-Rahmsauce 20,90 €

Schnitzel wahlweise von der Hähnchenbrust zzgl. 2,- €

INVOLTINI VON DER HÄHNCHENBRUST

Gefüllt mit Serranoschinken, Frischkäse und Parmesan,
frisches Tagesgemüse, dazu hausgemachte Tagliolini

22,90 €

IBERICO FILET

an zweierlei Jus, getrocknete Tomaten mit Büffel-Mozzarella gefüllt,
frisches Tagesgemüse, dazu Trüffel-Sahne-Pasta

27,90 €

NEW ZEALANDER RINDERFILET

an Barolojus, frisches Tagesgemüse, dazu
hausgemachte Steakhouse Frites

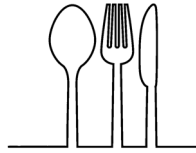
39,90 €

RINDERFILET „ROSSINI“

an Barolojus, gebratene Gänsestopfleber, frisch gehobelter schwarzer Trüffel,
frisches Tagesgemüse, dazu Trüffel-Sahne-Pasta

49,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



FISCH & KRUSTENTIERE

TAGLIOLINI AGLIO E OLIO

Hausgemachte Tagliolini an roten Gambas in Olivenöl gebraten,
frischer Chili, frischer Knoblauch, frische mediterrane Kräuter dazu
frisch geriebener Grana Padano

29,90 €

STEINBUTTFILET

in Aromen-Olivenöl gebratenes Steinbuttfilet, grüner Spargel in Butter
geschwenkt, Trüffel-Sahne Veluté, dazu Pinienkerne-Risotto

38,90 €

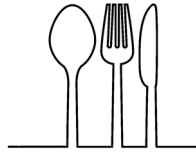
PASTA

PASTA SPEZIAL

Gerillte Rinderfiletspitzen an hausgemachten Tagliolini, zweierlei Saucen,
Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, dazu frisch geriebener Grana Padano

22,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



VEGETARISCH

SPARGEL

½ Pfund weißer Spargel (bissfest gekocht) in Butter geschwenkt mit Sauce Hollandaise und Grenaille Kartoffeln

19,90 €

PASTA „STORMWIND“

Hausgemachte Tagliolini mit Bärlauch-Pesto, frischem mediterranem Gemüse, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und frisch geriebener Grana Padano

21,90 €

GNOCCHI

Hausgemachte Gnocchi auf Spargel-Cherrytomaten-Ragout, Sahne Veluté und frisch geriebener Grana Padano

23,90 €

GEBACKENE AVOCADO

Ziegenfrischkäse, Grüne Spargelspitzen, Trüffel-Sahne-Veluté, frisch gehobelter Trüffel dazu Trüffelpasta

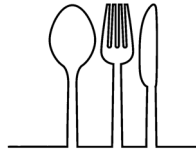
25,90 €

TRÜFFEL PASTA

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel-Sahne-Veluté und frisch gehobeltem Trüffel

29,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



DESSERT

DREIERLEI ERDBEEREN

Erdbeer Crème brûlée, frische Erdbeeren mit Minze mariniert und hausgemachtes Erdbeerparfait

9,90 €

CRÈME BRÛLÉE VARIATION

Crème brûlée, karamellisiert mit Rohrzucker

Crème brûlée Parfait, frische Früchte,
geröstete Mandelblätter, Frucht Coulis

10,90 €

SCHOKOKUCHEN

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,

Crème brûlée Parfait, frische Früchte

12,90 €

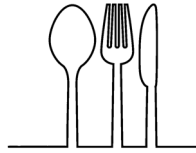
DESSERT VARIATION

Süße Überraschungen aus unserer Patisserie

Gebackenes - Halbgefrorenes - Crémiges

14,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



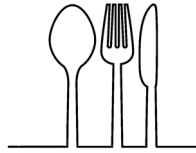
IMMER MITTWOCH- UND DONNERSTAGABENDS

3 GÄNGE MENÜ

29,90 €

Das aktuelle Menü finden Sie auf den Tafeln im Restaurant.

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



BEILAGEN

Beilagensalat, frisches Tagesgemüse

4,00 €

Steakhouse frites, Trüffelpasta, Bratkartoffeln oder Risotto

4,00 €

Reisnudeln (glutenfrei & vegan)
anstelle von Steakhouse Frites, Risotto oder Trüffelpasta

zzgl. 3,00 €

Reisnudeln (glutenfrei und vegan)

7,00 €

Extra zwiebeln, Kräuterbutter, Grana Padano

2,00 €

Extra Black-Tiger-Garnele

5,90 €

Extra Sauce

4,00 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -