

APERITIF



SPARGELSCHAUMSUPPE

KRÄUTERCRÊPE | WACHOLDERSCHINKEN | FLUSSKREBS



GEGRILLTES KALBSTEAK & BALSAMICOJUS

FRISCHER SPARGEL | NEUE KARTOFFELN | HOLLANDAISE



LIMONEN-JOGHURTMOUSSE & ERDBEEREN

BLAUBEERSORBET | WALDMEISTERSCHAUM

MENÜ 38



GENIESSEN SIE DAZU UNSERE WEINE DES MONATS

HANS WIRSCHING | IPHOFEN | FRANKEN

2018 IPHÖFER SCHEUREBE VDP.ORTSWEIN

0,20 L 8

0,75 L 29



DREISSIGACKER | BECHTHEIM | RHEINHESSEN

2017 GRAUBURGUNDER TROCKEN

0,20 L 8

0,75 L 29



PRUNOTTO, PIEMONTE, ITALIEN

2017 MOSCATO D'ASTI DOCG

0,10 L 4,50

WINE & DINE

ALLE WEINE PASSEND ZUM MENÜ SERVIERT

13,50

BUNTER FRÜHLINGSSALAT

KNACKIGER BLATT-UND WIESENKRÄUTERSALAT
RADIESCHEN | GURKE & TOMATE | CROUTONS
KRÄUTER SCHMAND DRESSING

6,50

„FEEL GOOD“ SALATTELLER

KNACKIGER BLATT- UND WIESENKRÄUTERSALAT
ITALIAN ODER FRENCH-DRESSING | GERÖSTETE BAGUETTESCHEIBEN
WÄHLEN SIE DAZU
LABEL ROUGE LACHS | ASIA HÄHNCHEN ODER GEGRILLTES BEEF

11,50

VEGETARISCHE SOMMERROLLE MIT SPROSSEN
TOMATEN-FRISCHKÄSEDIP | GRÜNER SMOOTHIE

9,80

SUPPE

SPARGELSCHAUMSUPPE

KRÄUTERCRÊPE | WACHOLDERSCHINKEN | FLUSSKREBS

9,80

GEEISTE MELONENSUPPE MIT ZITRONENSCHAUM

GARNELEN- AVOCADO SPIESS | KARAMELLISIERTE ANANAS

9,80

UNSERE EMPFEHLUNG

2018 GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

FRUCHTIG | WEICH UND ANGENEHM

	0,2 L	7
FLASCHE	0,75 L	25

PURE BEEF BURGER „ITTEBACH“

SALAT | TOMATEN | ZWIEBELN | GEBRATENE PAPRIKA
 KNUSPRIG GEGRILLTER SPECK | LECKERER CHEDDAR
 HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE

13,50

GEBRATENER BACHSAIBLING & WASABI-WEISSWEINSAUCE

WILDER BROCCOLI | INGWER-KAROTTE | VIOLETTE KARTOFFEL

19,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN | WILDPREISELBEERE

ERDÄPFELSALAT

ROMANASALATHERZEN | KRÄUTER SCHMAND DRESSING

19,50

MEDAILLONS VOM KALB

STEINCHAMPIGNONS | SAUCE BÉARNAISE

PANCETTA-BOHNEN | BRATKARTOFFELN

22,50

UNSERE EMPFEHLUNG

2014 OESTRICHER ROSENGARTEN RIESLING GG

WEINGUT SPREITZER | RHEINGAU | DEUTSCHLAND

MINERALISCHE WÜRZE | FEINE FRUCHTSÄURE

0,2 L 14,0

FLASCHE 0,75 L 49,0

2017 MALTERDINGER SPÄTBURGUNDER

WEINGUT HUBER | BADEN | DEUTSCHLAND

WEICH | FRUCHTIG-WÜRZIG | SAMTIG | FEIN ZU GEBRATENEM

0,2 L 9,9

FLASCHE 0,75 L 37,0

RUMPSTEAK ARGENTINIEN

DAS HERZHAFTE STÜCK AUF DEM RINDERRÜCKEN	180 G	15,50
	250 G	20,50

RIB-EYE STEAK IRLAND

STÜCK AUS DER HOHEN RIPPE DES RINDES	180 G	16,50
HERZHAFT IM GESCHMACK	250 G	21,50

RINDERFILET STEAK NEUSEELAND

DAS ZARTESTE STÜCK AUS DER LENDENMUSKULATUR	180 G	21,50
PERFEKT GEREIFT & SAFTIG ZART	250 G	27,00

DAZU SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER, CHIMICHURRI ODER SHERRYGLACE.

WIE MÖGEN SIE IHR STEAK AM LIEBSTEN?

VERY RARE
NUR KURZ ANGEBRATEN & DUNKELROT

RARE
BLUTIG IM INNEREN & FAST ROH

MEDIUM RARE
INNEN BLUTIG & ROT

MEDIUM
INNEN ROSA

MEDIUM WELL
INNEN NOCH LEICHT ROSA

WELL DONE
INNEN DURCHGEBRATEN

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN

GRILLGEMÜSE
GRÜNE BOHNEN
SALATTELLER

ROSMARIN-MEERSALZKARTOFFEL
STEAKHOUSE POMMES
GRATIN DAUPHINOIS

JE BEILAGE 3,00

UNSERE EMPFEHLUNG

2017 Z - CABERNET SAUVIGNON | WERNER NÄKEL & NEIL ELLIS
AHR & SÜDAFRIKA
FEINE WÜRZE | ZU KURZGEBRATENEM UND SAFTIGEN STEAKS

	0,2 L	9,5
FLASCHE	0,75 L	35,0

DESSERT | KÄSE

LIMONEN-JOGHURTMOUSSE & ERDBEEREN
BLAUBEERSORBET | WALDMEISTERSCHAUM 9,50

KÄSEAUSWAHL

COULOMMIERS AU LAIT CRU | FOURME D'AMBERT &
REBLOCHON DE SAVOIE
FEIGENSENF | TRAUBEN-NUSSBROT 9,50

UNSERE EMPFEHLUNG

2015 BANYULS BLANC „CORNET & CIE“ | ROUSSILLON | FRANKREICH
INTENSIV & FRISCH, NOTEN VON WEISSER SCHOKOLADE
0,1 L 7,50

2014 CHÂTEAU CASTERA CRU BOURGEOIS | MEDOC | FRANKREICH
FRISCH UND KRAFTVOLL | BESONDERS SCHÖN ZU FRANZÖSISCHEM KÄSE
0,1 L 6,00

**Alle Angaben zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen haben wir in einer
gesonderten Speisekarte für Sie zusammengefasst
Bitte wenden sie sich an unser Servicepersonal.**