

Alle Preise sind Inklusivpreise in €

KALTE VORSPEISEN

Super Green Salad	Avocado Edamame Yuzu Dressing	^{CFO}
Spicy Caesar Salad	Huhn	^{ACDGM O}
Spinach Power Salad	Apfel Walnuss Blue Cheese	^{GHO}
Carpaccio vom Rindsfilet		^{AGO}
Beef Tartar		^{ACDGLMO}
Burrata	Kürbis	^{AG}
Tuna-Tartar	Mango	^{BO}

SUPPEN

Bouillabaisse	Knoblauchbrot	^{ACFGLR}
Zwiebelsuppe	Käsecrouton	^{AGO}

PERFEKT ZUR VORSPEISE

Knoblauchbaguette		^{AFGLM}	6
Edamame	Meersalz, scharf oder Knoblauch	^{FG}	11
Pizzabrot	Oliven-Knoblauch oder Tomaten-Basilikum	^{AM}	9

WARME VORSPEISEN

Gegrillter Oktopus	Kartoffelespuma	^{BO}	als Hauptspeise 31	24
Lasagne al forno		^{ACFGLOR}	als Hauptspeise 26	20
Spaghetti Vongole		^{ABOG}	als Hauptspeise 34	26
Tagliatelle	Garnelen Hummersauce	^{ABCG}	als Hauptspeise 39	32
Weinbergschnecken		^{AGLMR}		18

HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak „Madagaskar“	Hashbrown	^{GO}	(150g)	36	(230g)	49
Wiener Schnitzel	Petersilienkartoffeln	^{ACG}				35
Entrecôte	Fondantkartoffel Kürbis	^G			(240g)	36
Filetspitzen „Stroganoff“	Spätzle	^{ACGO}				34
Wok	Garnelen oder Rinderfiletspitzen	^{ABDEFNL}				32
BBQ-Style Short Rib	Mais	^{LO}				38
Lammduett	Polenta Rohnen	^{GO}				38
Wolfsbarsch	Linsen Fenchel & Orange	^{DGO}				42
Pfeffermühle Burger		^{AG}				26
Brioche-Bun Tomaten Salat Zwiebeln Avocado Cheddarkäse Speck Barbequesauce Skin-on-Fries						
Veggy-Burger		^{AGLM}				26
Tomato-Bun Tomaten Salat Zwiebeln Pickles Barbequesauce Skin-on-Fries						
Trüffel-Fries	^A oder Süßkartoffel-Fries					7
Aufpreis						
Original Schweizer Käsefondue		^{AG}	(ab 2 Pers., Preis /Pers.)			32

STEAKS VOM HEISSEN STEIN

Diese Steaks werden auf einem im Rohr erhitzten Stein serviert. Sie grillen Ihres selbst am Tisch, genau so, wie Sie es am liebsten mögen.

Filetsteak	^{ACGLNO}	(230g)	51
		(300g)	58
Surf and Turf	^{ABCGLNO}		50
Rindsfilet Riesengarnelen			
Entrecôte	^{ACGLNO}	(240g)	41
Rib Eye Dry Aged	^{ACGLNO}	(240g)	55
Wählen Sie eine Beilage:			
Skin-on-Fries, Bratkartoffeln, Maiskolben, Hashbrown, Ofenkartoffel			
	^{FGM}		

GOURMETPIZZE

Gamberetto ^{ABGMO}	26	Pizza Bianca al Tartufo ^{AGM}	32
Knoblauchgarnelen Kapern Pesto Tomaten		Schwarzer Trüffel Artischocken	
Piccante - die Hauspizza ^{AGLM}	20	Pizza Burrata ^{AGM}	28
Salami Zwiebel Paprika Gorgonzola		Burrata Cherrytomaten Basilikum Prosciutto di Parma Rucola	
Pizza Surf & Turf ^{ABGM}	27	Acciughe ^{ADGM}	21
Rucola Garnelen Tomaten Pesto Champignons Rinderstreifen Parmesan		Sardellen Kapern	
Carpaccio ^{AGM}	20		
Rindscarpaccio Rucola Parmesan			

Für Brot und Tischkultur berechnen wir 4,50 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch ausstellen können.

Allergene



**Allergiker bitten wir zu beachten:
In unserem Betrieb werden eine Vielzahl von allergenen Lebensmitteln
verarbeitet. Eine Kreuzkontamination kann daher nie ausgeschlossen werden.**

Legende Allergeninformation lt. Verordnung:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Allergene

