



Speisekarte

Herzlich willkommen!

Hier trifft Tradition auf mediterranen Flair.
Deutsche Klassiker vereint mit italienischer Leichtigkeit.



Ausgemachte Vorspeisen

Serrano Schinken

15

- dünn aufgeschnittener Serrano Schinken, 12 Monate gereift, Lauchzwiebeln, Trüffelmayonnaise, grünes Kräuteröl

Bruschetta

7,50

- Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Parmesan, Knoblauch
- Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot

Carpaccio vom Rind

11

- Dünn aufgeschnittenes Rind – gesalzen, Salat, Pinienkerne, Parmesan und wahlweise Trüffel- oder Olivenöl



Ausgemachte Vorspeisen

Schafskäse Toscana

7,50

- In Kräutern mariniert Schafskäse, Honig, Paprika, Cherrytomaten

Das Brot

7

- Frisch gebackenes saisonales Brot,
- Dazu servieren wir hausgemachte gesalzene Butter und Kräuterbutter

Gebratene Scampi

15,50

- Frisch gebratene Seawater-Riesengarnelen in Kräuter- Olivenöl, Zitrone, Knoblauch
- Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot



Augenblicks Salat

16

- Saisonale Salate, Gurke, Tomate, Paprika, Trauben, Radieschen, Pinienkerne, Croutons

Bauernsalat

18

- Saisonale Salate, Gurke, Tomate, Paprika, Radieschen, Fetakäse, Oliven, Pinienkerne, Croutons

Dressingauswahl

- Himbeer-Dressing
- Mango-Dressing
- Senf-Honig Dressing

• Zu jedem unserer Salate servieren wir frisch gebackenes Brot

Topping gefällig?

- Vier Seawater-Riesengarnelen 7
- Dünn aufgeschnittene Hähnchenbruststreifen 6
- gebratetes Lachsfilet 8
- Dünn aufgeschnittene Rinderstreifen 9

Salatvielfalt



grill
own

Unsere Empfehlung:

Ab 2 Personen



Grillteller Augenblick

Pro Person

25

Gegrilltes Rinderhüftsteak, Nackensteak und
Hähnchenbrustfilet
Wählen Sie pro Person eine Beilage und eine Sauce aus

Unsere Klassiker

Spare-Ribs

32,50

zart gegarte Spare-Ribs, hausgemachte BBQ-Sauce, Sesam, Frühlingszwiebeln
Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Hähnchenbrustfilet Italia

22,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Basilikum
Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet mediteran

29,50

In Kräuter und Butter gebratenes Lachsfilet, serviert auf saisonalem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln



Unser Überraschungsmenü
Lassen Sie sich überraschen! Unser Küchenteam kreiert wechselnd ein 3-Gang Menü, saisonal und frisch. Immer ein Geschmackserlebnis!

43,50

Auf Wunsch auch vegetarisch – Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten mit.



om
Grill

- Tomahawk vom Schweiß 30,50
 - 300g gegrilltes Tomahawk Steak vom Landschwein
 - Dazu servieren wir Kartoffelpüree und Sauce nach Wahl
- Entrecote Double 62,50
 - 550g tranchierte Entrecote Steaks auf einer heißen Platte
 - Dazu servieren wir zwei Beilagen und Saucen nach Wahl
- Rinderrostbraten 35,50
 - 250g gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und unserer hausgemachten Bratensauce
 - Dazu servieren wir Kartoffelpüree



Unsere Burger

- **Burger a la Augenblick** 23.5
 - Brioche-Bun, 120g Beef-Patty, Cheddar, hausgemachte Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke
- **Der Steakburger** 24.5
 - Brioche-Bun, Rinderhüftsteak, Cheddar, hausgemachte Burgersauce, Salat, Tomate, Gurke
- **Crispy Chicken Burger** 24.5
 - Brioche-Bun, in Panko paniertes Hähnchenbrustfilet, Cheddar, Salat, Tomate, Gurke, milde Chilimayonnaise
- **Der Vegetarische** 22.5
 - Brioche-Bun, panierter Schafskäse, hausgemachte Burgersauce, Salat, Tomate, Kraut
- **Pulled Pork Burger** 24.5
 - Brioche-Bun, zart gegartes mariniertes Pulled Pork, Salat, Kraut, Röstzwiebeln



Zu allen Burgern servieren wir
eine unserer Pommesbeilagen



Unsere Klassiker

- **Zwiebelschnitzel "Maison"** 22,50
 - Handpaniertes Schweineschnitzel, karamellisierte Zwiebeln
 - Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl
- **Augenblicks Schnitzel** 21
 - Handpaniertes Schweineschnitzel, Spiegelei
 - Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl
- **Champignonrahmschnitzel** 20,50
 - Handpaniertes Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce
 - Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl
- **Paprikaschnitzel** 20,50
 - Handpaniertes Schweineschnitzel, pikante Paprikasauce
 - Dazu servieren wir eine Beilage nach Wahl

Unsere Klassiker

- **Scampi-Pasta** 25,50
 - Frisch gebratene Seawater Garnelen auf Tagliatelle in Olivenöl und mediterranen Kräutern durchgeschwenkt
 - Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot
- **Vegetarische Pasta** 21,50
 - Frisch gebratenes Gemüse auf Tagliatelle in hausgemachter Sahnesauce
 - Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot
- **Pasta mit Filetspitzen** 22
 - Frisch gebratene Filetspitzen vom Schwein auf Tagliatelle in hausgemachter Tomaten-Kräutersauce
 - Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot
- **Trüffel-Pasta** 27
 - In Trüffelcreme geschwenkte Tagliatelle, haugemachte Sahnesauce, Parmesan, frischer Trüffel, Pinienkerne
 - Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot
 - Wählen sie gerne Toppings der Salate dazu.



Beilagen

Karamellisierte Zwiebeln

4,50

Kartoffelpüree

4,50

grüner Spargel

4,50

Beilagensalat

5,50

Karottenpüree

5



Beilagen

Pommes	4,50
Süßkartoffelpommes	5
Trüffel-Pommes	6
Rosmarinkartoffeln	5
Kartoffelgratin	5,50
Pfannengemüse	5



Saucen

Champignonrahmsauce 4,50

Pikante Paprikasauce 4,50

Pfeffer-Parmesansauce 4,50

Kräutersteaksauce 3

BBQ-Sauce 3

Bratensauce 4

Mayonnaise	1
Chillimayonnaise	1,50
Kräutermayonnaise	1,50
Trüffelmayonnaise	2,50
Ketchup	1
Kräuterbutter	2,50



Getränke

Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,40
	0,5 l	5,30
Bitburger Radler	0,3 l	3,40
	0,5 l	5,30
Theodor König vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,90
Benediktiner Weizen hell vom Fass	0,5 l	5,40
Benediktiner Weizen dunkel	0,5 l	5,20
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,10
Radler alkoholfrei	0,33 l	3,10
Benediktiner Weizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,90



Getränke

Softdrinks

• Coca-Cola	0,2 l	2,40
• (klassisch/zero)	0,4 l	4,20
•		
• Fanta	0,2 l	2,40
•	0,4 l	4,20
•		
• Sprite	0,2 l	2,40
•	0,4 l	4,20
•		
• Gerolsteiner Wasser	0,25 l	2,40
• (still/medium/classic)	0,75 l	5,20
• Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l	2,50
•		
• Apfelsaft	0,2 l	2,50
• Orangensaft	0,2 l	2,50
•		
• Schweppes White Peach	0,2 l	2,70
•		
• Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,70
•		



Gerolsteiner Limos



Orange Passionsfrucht

0,33 l

3,20

Grilled Lemon Rosemary

Grilled Watermelon Mint

Citrus Minze



Getränke

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema	3,20
Latte Macchiato	3,70
Cappuccino	3,50
Espresso	2,10
Tee	2,40
Doppelter Espresso	3,80
Eiskaffee	6,50





spirituosen

Spezialitäten der Feinbrennerei Sasse

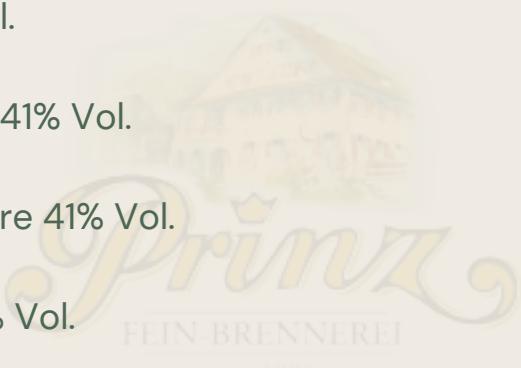
• Kräuterwacholder 32% Vol.	2cl 2,20
• Lagerkorn 32% Vol.	3,20
• Sechser Bitter 35% Vol.	3,20
• Naturliköre:	
• Kakao mit Nuss 30% Vol.	3,40
• Holunderblüte 15% Vol.	3,40
• Marille mit Honig 35% Vol.	3,40



SASSE
feinbrennerei

Spezialitäten von Prinz

• Alte Marille 41% Vol.	3,40
• Alte Williamsbirne 41% Vol.	3,40
• Alte Wald-Himbeere 41% Vol.	3,40
• Alte Haselnuss 41% Vol.	3,40
• Hausschnaps 34% Vol.	3,00





Klassisch aber gut

•	2cl
•	
• Sasse Korn 32% Vol.	2,00
•	
• Jägermeister 35% Vol.	2,80
•	
• Grappa 40% Vol.	3,00
•	
• Sambuca Molinari 40% Vol.	2,80
•	
• Linie Aquavit 41,5% Vol.	3,20
•	
• Bombay London Dry Gin 37,5% Vol.	3,50
•	
• Tequila 40% Vol.	2,80
•	
• Ramazotti 30% Vol.	2,80
•	
• Havana Club 3 Y.O 40% Vol.	3,00
•	
• Absolut Vodka 40% Vol.	2,60
•	
• Whiskey Ballantine's 40% Vol.	3,20
•	
• Alte Liebe 30% Vol.	2,20
•	
•	
•	
• Hausgemachter Limoncello	2,90
•	
• Baileys auf Eis 17% Vol.	2,90
•	
•	
•	

Getränke

Longdrinks

• Aperol Spritz 0,2	6,90
• Orange Spritz (alkoholfrei) 0,2	6,60
• Wildberry Lillet 0,2	6,80
• Amerie 0,2	7,20
• Erdbeersecco 0,2	6,80
• Lillet Fizz 0,2	6,80
• White Peach Spritz 0,2	6,80
• Virgin White Peach Spritz (alkoholfrei) 0,2	6,80
• Skinny Peach 0,2	6,90
• Hausgemachter Hugo 0,2	7,20
• Himbeer-Basilikum Mojito (Gin)	6,90
• Kellerbierbowle 0,3 l	4,50
• 0,5 l	6,90
• Gin Tonic	6,90
• Mojito (Rum)	7,20



Unsere Hausgemachten Limos

Holunder- Blaubeere

Holunder- Himbeere

Maracuja-Erdbeere

6,40