

VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Gegrillter Schafskäse ^{MI} mit knackigem Gemüse | 10,50 € |
| Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio ^{MI} mit Rucola und Avocado-creme | 11,50 € |
| Rindertatar vom Filet ^{EI} mit klassischen Beilagen | 17,50 € |
| Rindercarpaccio vom Filet ^{MI} mit mariniertem Rucola, gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Zitrone | 16,50 € |
| Salatplatte mit gegrillten Putenbruststreifen und Croutons | 14,50 € |
| Wellingtonsalatplatte mit gegrillten Rinderfiletmedaillons | 18,50 € |

Alle Vorspeisen servieren wir mit Röstbrot^{GL, MI}.

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Italienische Tomatensuppe ^{MI, GL} mit frischen Kräutern und Croûtons | 6,50 € |
| Rinderconsommé mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen | 6,50 € |
| Büsumer Krabbensuppe ^{MI, KR} mit Dillsahnehaube | 8,50 € |

ARGENTINISCHE STEAKS VOM ANGUS-RIND

HÜFTSTEAK

aus der Rinderkeule

saftig und mager

| | |
|-------|---------|
| 200 g | 17,00 € |
| 300 g | 21,00 € |

RIB EYE

aus der Hochrippe

zart und saftig, mit dem Fettauge

| | |
|-------|---------|
| 200 g | 20,00 € |
| 300 g | 24,00 € |

RUMPSTEAK

aus dem Rücken

zart und saftig, mit dem Fettrand

| | |
|-------|---------|
| 200 g | 20,00 € |
| 300 g | 24,00 € |

FILETSTEAK

das zarteste Stück

mager und saftig

| | |
|-------|---------|
| 200 g | 26,00 € |
| 300 g | 32,00 € |

Auf Vorbestellung

| | | |
|----------------------|---------------|---------|
| Chateaubriand, 600 g | ab 2 Personen | 69,00 € |
| Entrecôte, 600 g | ab 2 Personen | 55,00 € |

Am Tisch tranchiert

ARGENTINISCHE STEAKS VOM ANGUS-RIND

MEN'S CUT – VS, BEEF

Rindernackensteak

zart und saftig

ca. 500 g

29,50 €

DRY AGE

T-Bone Steak, Deutsche Färs

mind. 4 Wochen gereift, zart und saftig,
Filet und Rückenstück am Knochen

ca. 800 g

44,50 €

DRY AGE

Clubsteak, Deutsche Färs

mind. 4 Wochen gereift, Rückensteak am Knochen

ca. 900 g

42,50 €

LAMMFILET

Neuseeländer Lammfilet

zart, saftig und mager

ca. 250 g

27,50 €

STEAK-GARSTUFEN

Rare/stark blutig (ca. 40 °C)

Medium/blutig (ca. 50 °C)

Medium/rosa (ca. 60 °C)

Well done/grau (ca. 85 °C)

**Gekläarte Butter^M, Meersalz und Pfeffer
runden das Steak-Erlebnis ab.**

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

STEAKHOUSE BURGER

| | |
|---|---------|
| Steakhouse Burger ^{MI} | 21,50 € |
| saftig gegrilltes Beef, ca. 300 g, mit Bacon, mit leckeren Saucen, Salat, Tomate, Gurke und Käse im großen Weizenbrötchen <i>oder</i> Vollkornbrötchen mit Pommes | |
| Wellington Burger | 23,50 € |
| gegrilltes Rumpsteak, ca. 200 g, mit Bacon, mit leckeren Saucen, Jalapenos und Tomate, Käse im großen Weizenbrötchen <i>oder</i> Vollkornbrötchen mit Pommes | |

GEGRILLTES FLEISCH AUS DER REGION

| | | |
|-------------------------------|-----------|---------|
| Truthahnsteak | | |
| aus der Brust, zart und mager | ca. 200 g | 14,50 € |
| Schweinefilet | | |
| zart und saftig | ca. 200 g | 16,50 € |
| Schweinerückensteak | | |
| zart und saftig | ca. 250g | 14,50 € |

FISCH

| | | |
|---|-----------|---------|
| Gegrilltes Lachsfilet ^{FI, EI} | | |
| mit frischem Blattspinat, Schalotten, Sauce Bearnaise, Petersilienkartoffeln <i>oder</i> Reis | ca. 300 g | 29,50 € |
| Gegrillte Riesengarnelen ^{KR} (5 Stück) | | |
| (mit Kopf und Schale) mit Kräuterbutter und Röstbrot | | 38,50 € |

ALLES AUSSER STEAK

| | |
|--|---------|
| Hausgemachtes Sauerfleisch ^{MI, EI} vom Nacken aus dem Weckglas mit leckerer Remoulade und krossen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 16,50 € |
| Schnitzel „Wiener Art“ ^{EI, GL} vom Schwein in Butterschmalz gebraten mit Pommes oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 20,50 € |
| Rosa gebratenes Roastbeef „Kalt“ ^{MI, EI} mit leckerer Remoulade und krossen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 23,50 € |
| Gegrillte Rinderfiletspitzen ^{MI, EI} ca. 200 g mit knackigem Gemüse in roter Curry-Kokossauce, mit Basmatireis | 27,50 € |
| Fitness-Pfanne ^{MI, EI} 3 gegrillte Medaillons (Rind, Schwein und Pute), mit Grillgemüse, mit Fleischjus in der Pfanne serviert | 26,50 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

– bis 12 Jahre –

| | |
|--|---------|
| Chicken Nuggets ^{GL, EI} mit Pommes oder Wedges | 9,50 € |
| Paniertes Schnitzel ^{GL, EI} mit Pommes oder Wedges | 9,50 € |
| Truthahnsteak mit Pommes oder Wedges | 9,50 € |
| Steakhouse Burger für die Kleinen mit Pommes oder Wedges | 10,50 € |

dazu Mayonnaise ^{EI, 2} oder Ketchup ^{1, 2, 11}

BEILAGEN

| | |
|---|-----------------|
| Salatbuffet | einmalig 6,50 € |
| Röstbrot ^{GL, MI} | 2,50 € |
| Basmatireis | 3,50 € |
| Petersilienkartoffeln | 3,50 € |
| Backkartoffel mit Sourcreme ^{MI} | 4,80 € |
| Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 4,80 € |
| Pommes Frites ^{GL} | 4,00 € |
| Kartoffel-Wedges ^{GL} | 4,00 € |
| Speckbohnen | 4,50 € |
| Kroketten | 4,00 € |
| Kräuterbutter ^{MI} | 2,50 € |
| Sourcreme ^{MI} | 2,50 € |
| Pfefferrahmsauce ^{MI} | 2,50 € |
| Steaksauce (kalt) feurig | 2,50 € |
| Knoblauch-Dip | 2,50 € |
| Sauce Bearnaise ^{EI, MI} | 2,50 € |
| Vegetarisch – Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan ^{MI} | 6,50 € |
| Vegan – Gebratene frische Champignons mit Schalotten | 4,80 € |
| Vegan – Gebratene frische Austernpilze mit Schalotten | 4,80 € |
| Vegan – Frischer Blattspinat mit Schalotten | 4,80 € |
| Vegan – Gemüsespieß vom Grill | 7,00 € |
| Vegan – Gebratene Schalotten mit Kräutern | 4,50 € |
| Vegan – Gebratenes Pfannengemüse | 4,80 € |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Hamburger Rote Grütze ^{MI} mit Vanilleeis und Sahne | 5,50 € |
| Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren ^{MI} und Sahne | 6,50 € |
| Walnusseis mit Rumtopfrüchten ^{MI} und Sahne | 7,50 € |
| Gemischtes Eis ^{MI} 3 Kugeln mit Sahne | 6,50 € |
| Baileys Crème Brûlée ^{MI, EI} mit Walnusseis | 8,50 € |
| Schokoladenbrownie ^{MI, EI} mit Vanilleeis | 8,50 € |

GETRÄNKEAUSWAHL

| | | | | |
|---|------|--------|-------|--------|
| König Pilsener vom Fass | 0,3l | 4,00 € | 0,4l | 4,90 € |
| Alsterwasser | 0,3l | 4,00 € | 0,4l | 4,90 € |
| Hefeweizen Benediktiner aus der Flasche | | | 0,5l | 5,00 € |
| Hefeweizen Benediktiner aus der Flasche alkoholfrei | | | 0,5l | 5,00 € |
| König Pilsener alkoholfrei | | | 0,33l | 4,00 € |
| Benediktiner Münchener hell vom Fass | | | 0,5l | 5,70 € |
| Keller Bier vom Fass | 0,3l | 3,50 € | 0,5l | 5,70 € |
| Vita-Malz | | | 0,33l | 4,20 € |
| Gerolsteiner Mineralbrunnen naturell, medium oder Sprudel | | | 0,25l | 3,50 € |
| Gerolsteiner Mineralbrunnen naturell, medium oder Sprudel | | | 0,75l | 9,50 € |
| Coca Cola, Fanta, Sprite ^{1,3,9} aus der Flasche | 0,2l | 2,50 € | 0,4l | 4,20 € |
| Säfte von Klindworth (Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsafft) | 0,2l | 2,50 € | 0,4l | 5,20 € |
| Kiba (Bananensaft, Kirschsafft) | 0,2l | 3,00 € | 0,4l | 6,00 € |
| Apfelschorle | 0,2l | 2,50 € | 0,4l | 5,00 € |
| Ginger Ale | | | 0,2l | 4,00 € |
| Tonic Water | | | 0,2l | 4,00 € |
| Bitter Lemon | | | 0,2l | 4,00 € |
| ViO-Schorlen Rhabarber, Johannisbeere, Limette-Gurke | | | 0,33l | 5,50 € |

SPIRITOUSEN

| | | |
|--|------|--------|
| Jubiläums Aquavit / Linie Aquavit / Malteser | 2 cl | 5,50 € |
| Baileys | 2 cl | 4,80 € |
| Grappa | 2 cl | 5,50 € |
| Jägermeister | 2 cl | 3,50 € |
| Gin | 2 cl | 5,80 € |
| Kümmel | 2 cl | 3,50 € |
| Cognac | 2 cl | 8,00 € |
| Jack Daniels | 2 cl | 6,50 € |
| Verschiedene Obstbrände (Birne, Kirsche, Mirabelle) | 2 cl | 7,50 € |
| Moskovskaya | 2 cl | 3,50 € |
| Bacardi | 2 cl | 5,50 € |
| Ouzo | 2 cl | 3,50 € |
| Sambucca | 2 cl | 4,50 € |

APERITIF

| | | |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Glas Sekt | 0,2 cl | 5,00 € |
| Glas Sekt mit Orangensaft | 0,2 cl | 4,50 € |
| Aperol Spritz | 5 cl | 7,50 € |
| Sanddorn Splish | 5 cl | 7,50 € |
| Sherry sweet, medium oder dry | 0,4 cl | 5,50 € |
| Martini | 5 cl | 7,50 € |

COCKTAILS

| | |
|--|--------|
| Sex on the Beach | 9,70 € |
| Cointreau, Wodka, Pfirsichsirup, Ananassaft, Orangensaft | |
| Swimmingpool | 9,70 € |
| Wodka, Malibu, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft | |
| Pina Colada | 9,70 € |
| Weißer Rum, Malibu, Monin Coconut, Sahne, Ananassaft | |
| Caipirinha | 8,80 € |
| Cachaca, Rohrzucker, Limetten, Crushed Ice | |
| Ipanema (Alkoholfrei) | 7,50 € |
| Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale | |
| Balu (Alkoholfrei) | 7,50 € |
| Bananensaft, Orangensaft, Blue Curacao | |