



A S A D O

modern cuisine

SPEISEN

SUPPEN

Suppe der Saison

Fragen Sie gerne unser freundliches Personal.

9

VORSPEISEN

Karamellisierte Ziegenkäse ^H

Wildkräutersalat / Preiselbeeren / Orangenfilets

10

Leonardo di Carpaccio ^H

Rinderfilet / Parmesan / Pesto / Rucola

14

The Italian Job

Burrata / Wildkräutersalat / Fleischtomate / Pinienkerne

12

Vitello Tartufo

Kalbsfleisch / Trüffel / Thunfischcreme / Kapern

15

SALATE

Kleiner gemischter Salat ^H

Blattsalate / Paprika / Gurken / Tomaten / Hausdressing

7

Grüne Oase ^H

Blattsalate / Beeren / Pinienkerne / Fetakäse / Hausdressing

14

* mit Rinderfiletspitzen

+ 6

* mit gegrillter Hähnchenbrust

+ 4

* mit 5 Gambas ^C

+ 6

Caesar Salat ^D

Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan / Caesardressing

14

* mit 5 Gambas ^C

+ 6

* mit gegrillter Hähnchenbrust

+ 4

TAPAS

8 Monate gereifter Manchego Käse ^{G, H} Beeren / Feigensenf	8
Pimientos de Padrón Meersalz / Olivenöl	7
Spanische Minikartoffeln Butter / Meersalz / Knoblauch / Rosmarin	6
Gegrillter Hähnchenspieß ^H Rosmarin / Honig-Senf-Soße	8
Dátiles con bacon Datteln / knuspriger Speckmantel	7
Buffalo Wings mariniert in Kräutern / Chilli-Soße	8
Chorizo al grill Spanische Paprikawurst / Pikant	8
Gambas al ajillo ^C Knoblauch / Chilli / Petersilie / Olivenöl	10

DIPS / SOSSEN

Trüffel-Mayo ^A	je 2
Honig-Senf ^{A, H}	
Chilli	
Sriracha-Mayo ^A	
Sauercrème ^G	
Aioli ^A	
Kräuterbutter	

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Ochsenbäckchen ^{I, G}	25
Rosmarinjus / glasierte Karotten / Kartoffel-Sellerie-Stampf	
Hähnchenbrust in Parmesan-Kräuter-Kruste ^A	23
Rosmarinjus / Marktfrisches Gemüse / Kartoffelgratin	
Lammhüfte aus dem Ofen ^{A, D}	26
Rosmarinjus / Marktfrisches Gemüse / Salbei-Gnocchi	
El Torero Burger (ca. 180g) ^{A, D, H, G}	19
Rinderpatty / Pastrami / Cheddar / Blattsalat / Zwiebelmarmelade / Tomate / Honig-Senf-Soße / Hausgemachte Pommes	
Angry Bird Burger (ca. 180 g) ^{A, D, G}	18
Poulardenbrust / Cheddar / Blattsalat / Getrocknete Tomate / Avocado / Trüffel-Mayo / Hausgemachte Pommes	

FLEISCH VOM LAVASTEINGRILL

Alle Steaks werden auf Rosmarinjus sowie mit hausgemachten
Parmesanpommes und Kräuterbaguette serviert. ^{A, D}

Rinderfilet	
200g	29
300g	41
Rib-Eye	
250g	29
350g	40
Rumpsteak	
200g	23
300g	34

Selbstverständlich bereiten wir auf Wunsch Ihre Individuelle Größe zu.

Gegrilltes Filet vom Duroc Schwein	25
Trüffeljus / Champignon - Zwiebel - Gemüse / Rosmarinkartoffeln	
Surf and Turf ^{A, C, D}	36
Rinderfilet / Gambas / Trüffeljus / Kaiserschoten / Süßkartoffelmousse	

AUS DEM WASSER

Auf der Haut gebratener Zander ^{C,D,I}	22
Marktfrisches Gemüse / Kartoffel-Sellerie-Stampf	
Gegrillter Lachs ^C	24
Teriyaki / Pak Choi / Süßkartoffelmousse	

Selbstverständlich kann zu jedem Gericht die Beilage zu einem kleinen Aufpreis von 1Euro geändert werden.

BEILAGEN

Kartoffel & Gemüse	je 7
Trüffel-Parmesan-Pommes	
Champignon-Zwiebel-Gemüse	
Süßkartoffel-Pommes	
Kartoffelgratin	
Kaiserschotten	
Kartoffel-Sellerie-Stampf	
Glasierte Karotten	
Rosmarinkartoffeln	
Marktfrisches Gemüse	

NUDELGERICHTE

Pasta Tartufo	21
Mafaldine / Stracciatella / Trüffel / Getrocknete Tomaten / Zitrone / Pinienkerne / Parmesan	
* mit Rinderfiletspitzen	+ 6
* mit Gambas	+ 6

FÜR DIE KLEINEN

Hähnchenschnitzel mit Kartoffelgratin	12
Kleines Rumpsteak mit hausgemachten Pommes	14

DESSERT

Omas Blumentopf ^A Mascarpone / Biskuit / Beeren	8
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern ^{A, D} Himbeersorbet / Zitronenmelisse (Zubereitungszeit ca.20min)	9
Crème Brûlée mit Mangosorbet ^{A, G} Karamellisiert mit braunem Rohrzucker	9
Mousse au Chocolat ^{A, M} Mandelhippe / Himbeermark	8
Pistazieneis ^G Biscuit / Beeren	5
Sorbet Mangosorbet Himbeersorbet	je 3

A Eier
B Erdnüsse
C Fisch
D Glutenhaltiges Getreide
E Krebstiere
F Lupine
G Milch

H Senf
I Sellerie
J Sojabohnen
K Sesam
L Weichtiere
M Schalenfrüchte
N Schwefeldioxide & Sulfite