

S U P P E N

SUPPE DER SAISON

FRAGEN SIE GERNE UNSER FREUNDLICHES PERSONAL.

9

V O R S P E I S E N

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE Ø

WILDKRÄUTERSALAT | PREISELBEEREN | ORANGENFILETS

12

LEONARDO DI CARPACCIO

RINDERFILET | PARMESAN | PESTO | RUCOLA | TRÜFFELCREME

16

THE ITALIAN JOB Ø

BURRATA | WILDKRÄUTERSALAT | FLEISCHTOMATE
PINIENKERNE | BASILIKUM PESTO

12

VITELLO TARTUFO

KALBSFLEISCH | TRÜFFEL | THUNFISCHCREME | KAPERN

15

S A L A T E

KLEINER GEMISCHTER SALAT Ø

BLATTSALATE | PAPRIKA | GURKEN | TOMATEN | HAUSDRESSING

7

GRÜNE OASE Ø

BLATTSALATE | BEEREN | PINIENKERNE | FETAKÄSE | HAUSDRESSING

14

MIT RINDERFILETSPITZEN + 6

MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST + 4

MIT 5 GAMBAS + 6

CAESAR SALAT Ø

KIRSCHTOMATEN | CROUTONS | PARMESAN | CAESARDRESSING

14

MIT 5 GAMBAS + 6

MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST + 4

D I P S | S A U C E N

TRÜFFEL-MAYO | HONIG-SENF | CHILI SRIRACHA-MAYO
SAUERCREME | AIOLI | KRÄUTERBUTTER | ROSMARINJUS

JE 2

T A P A S

FETAKÄSE Ø

GETROCKNETE TOMATEN | OLIVENÖL | PINIENKERNE

8

PIMIENTOS DE PADRÓN Ø

MEERSALZ | OLIVENÖL

8

SPANISCHE MINIKARTOFFELN Ø

BUTTER | MEERSALZ | KNOBLAUCH | ROSMARIN | AIOLI

8

GEGRILLTER HÄHNCHENSPIESS

ROSMARIN | HONIG-SENF-SAUCE

11

DÁTILES CON BACON

DATTELN | KNUSPRIGER SPECKMANTEL

9

BUFFALO WINGS

MARINIERT IN KRÄUTERN | CHILI-SAUCE | SESAM

10

CHORIZO AL GRILL

SPANISCHE PAPRIKAWURST | PIKANT | AIOLI

10

GAMBAS AL AJILLO

KNOBLAUCH | CHILI | PETERSILIE | OLIVENÖL

15

SERRANO SCHINKEN

OLIVEN

9

FLEISCH VOM LAVA STEINGRILL

WIR SERVIEREN IHNEN STEAKS AUS NEUSEELAND VON ERLESENER QUALITÄT.
ZART MARMORIERT, VOLLMUNDIG IM GESCHMACK UND MIT GRÖSSTER SORGFALT
ZUBEREITET. EIN KULINARISCHES ERLEBNIS FÜR ANSPRUCHSVOLLE GENIESSEN.

ALLE STEAKS WERDEN AUF ROSMARINJUS SOWIE MIT TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES
UND KRÄUTERBAGUETTE SERVIERT.

RINDERFILET

200G | 34
300G | 49

RIB EYE

250G | 35
350G | 49

RUMPSTEAK

200G | 28
300G | 42

SELBSTVERSTÄNDLICH BEREITEN WIR AUF WUNSCH IHRE
INDIVIDUELLE GRÖSSE ZU.

FÜR ZWEI | CHATEAUBRIAND 600G

P.P. 45

DRY AGE TOMAHAWK STEAK

PRO 100G 13

DRY AGE PORTERHOUSE STEAK

PRO 100G 14

DIESE STEAKS WERDEN AUF ROSMARINJUS,
INKLUSIVE ZWEI BEILAGEN IHRER WAHL SERVIERT.

H A U P T G E R I C H T E

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

ROSMARINJUS | GLASIERTE KAROTTEN | KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF

28

HÄHNCHENBRUST IN PARMESAN-KRÄUTER-KRUSTE

ROSMARINJUS | MARKTFRISCHES GEMÜSE | KARTOFFELGRATIN

25

LAMMHÜFTE AUS DEM OFEN

ROSMARINJUS | MARKTFRISCHES GEMÜSE | SALBEI-GNOCCHI

28

GEGRILLTES FILET VOM DUROC SCHWEIN

TRÜFFELJUS | CHAMPIGNON - ZWIEBEL - GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFELN

26

SURF AND TURF

RINDERFILET | GAMBAS | TRÜFFELJUS | KAISERSCHOTEN | SÜSSKARTOFFELMOUSSE

38

N U D E L G E R I C H T E

PASTA TARTUFO Ø

MAFALDINE | STRACCIATELLA | TRÜFFEL | GETROCKNETE TOMATEN
ZITRONE | PINIENKERNE | PARMESAN

21

MIT RINDERFILETSPITZEN + 6

MIT GAMBAS + 6

B U R G E R

EL TORERO (CA. 180G)

RINDERPATTY | PASTRAMI | CHEDDAR | BLATTSALAT | ZWIEBELMARMELADE
TOMATE | HONIG-SENF-SAUCE | TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

20

ANGRY BIRD (CA. 180G)

POULARDENBRUST | CHEDDAR | BLATTSALAT | GETROCKNETE TOMATE
AVOCADO | TRÜFFEL-MAYO | TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

19

GREEN HORNET Ø

VEGAN PATTY | AVOCADO | BLATTSALAT
TRÜFFEL-MAYO | TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

17

AUCH ALS VEGANE VARIANTE MÖGLICH.

A U S D E M W A S S E R

AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER

MARKTFRISCHES GEMÜSE | KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF

24

GEGRILLTER LACHS

TERIYAKI | SESAM-PAK CHOI | SÜSSKARTOFFELMOUSSE

26

SELBSTVERSTÄNDLICH KANN ZU JEDEM GERICHT DIE BEILAGE ZU EINEM
KLEINEN AUFPREIS VON 1 EURO GEÄNDERT WERDEN.

B E I L A G E N

TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

CHAMPIGNON-ZWIEBEL-GEMÜSE | SÜSSKARTOFFEL-POMMES

KARTOFFELGRATIN | KAISERSCHOTTEN

KARTOFFEL-SELLERIE-STAMPF | GLASIERTE KAROTTEN

ROSMARINKARTOFFELN | MARKTFRISCHES GEMÜSE

JE 7

F Ü R D I E K L E I N E N (B I S 1 2 J A H R E N)

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

12

KLEINES RUMPSTEAK MIT TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

14

CHEESEBURGER MIT TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES

14

D E S S E R T

OMAS BLUMENTOPF

MASCARPONE | BISKUIT | BEEREN

8

SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN

HIMBEERSORBET | ZITRONENMELISSE

(ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20MIN)

9

CRÈME BRÛLÉE MIT MANGOSORBET

KARAMELLISIERT MIT BRAUNEM ROHRZUCKER

9

MOUSSE AU CHOCOLAT

MANDELHIPPE | HIMBEERMARK

8

PISTAZIENEIS

BISCUIT | BEEREN

8

SORBET

MANGOSORBET | HIMBEERSORBET

JE 3

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL GERNE NACH DER
GESONDERTEN KARTE FÜR ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.