

Vorspeisen

Tomate auf Mozzarella

mit frischem Basilikum & Ruccola

€ 6,90

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer

mit Schmand, Kaviar und Preiselbeersahnemeerrettich

€ 7,90

Gebackener Camembert

an Preiselbeerbirne und Brot

€ 6,90

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Knoblauch-Öl, Parmesan und Brot

€ 11,90

Suppen

Tomatensuppe

mit frischem Basilikum und Käseschnee

€ 3,50

Zwiebelsuppe

nach Art des Hauses mit Kräuter-Croutons und Käseschnee

€ 3,50

Frische Salate

frischer bunter Salat mit hausgemachtem Dressing oder Essig/Öl

Salat mit Feta und Mozzarella

klein € 7,90 / groß € 10,90

Salat mit Hähnchenbruststreifen

klein € 7,90 / groß € 10,90

Salat mit Rinderfiletstreifen

klein € 9,90 / groß € 12,90

Pasta

Pasta mit Hähnchenbruststreifen

in Pesto-Sahne-Sauce

€ 9,90

Pasta mit Hähnchenbruststreifen

in Tomaten-Basilikum-Sauce

€ 9,90

Pasta mit Hähnchenbruststreifen

in Mango-Curry_Sauce

€ 9,90

Pasta mit Rinderfiletstreifen

in Sahnesauce mit grünem Pfeffer

€ 13,90

Steaks vom Rind

auf Lavasteinen gegrillt

Hüftsteak...das Saftige

200g € 12,90 / 300g € 18,90 / 400g € 24,90

Rumpsteak...das Traditionelle

200g € 13,90 / 300g € 19,90 / 400g € 25,90

Entrecote/ Ribeye...das Steak für Kenner

200g € 14,90 / 300g € 20,90 / 400g € 26,90

Filetsteak...das Beste vom Rind

200g € 19,90 / 300g € 29,90 / 400g € 39,90

Steaks vom Schwein

Schweinerückensteak

200g € 8,90 / 300g € 9,90

Kasselersteak

200g € 8,90 / 300g € 9,90

Schweinefiletsteak

200g € 10,90 / 300g € 11,90

Paniertes Schweineschnitzel

200g € 8,90

Hirtenschnitzel mit Feta gefüllt

250g € 9,90

Riesenschnitzel

400g € 12,90

Spareribs mit BBQ-Sauce

400g € 10,90

Grillteller

Hüftsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust & Spareribs

600g € 18,90

vom Lamm

Lammfilet
200g € 14,90

vom Huhn

Hähnchenbrustfilet
150g € 7,90 / 300g € 9,90

83 Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste
150g € 9,90

vom Fisch

Lachs-Filet
€ 13,90

Zander-Filet
€ 13,90

Angebote des Monats

Komplette Gerichte für Sie zusammen gestellt !

Argentinisches Hüftsteak vom Grill

mit Spicy Barbecue-Sauce, grünen Bohnen mit Tomate & Knoblauch, dazu knusprige Wedges
mit einem:

200g Steak Lady's Cut € 17,90
300g Steak Gentlemen's Cut € 23,90

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

dazu Zwiebel-Champignons & Rosmarin-Kartoffeln
mit einem:

200g Steak Lady's Cut € 18,90
300g Steak Gentlemen's Cut € 24,90

Zartes Hähnchenfilet vom Grill

mit Sweet-Chili-Sauce, dazu Pfannengemüse & Herzogin-Kartoffeln
€ 14,90

Gegrilltes Kasseler-Steak

mit Tomate und Käse überbacken, dazu frischer Salat & Rosmarin-Kartoffeln
€ 13,90

Saftiges Schweine-Steak vom Grill

mit Chilli-Bohnen & Bratkartoffeln
€ 12,90

Paniertes Schweine-Schnitzel

dazu grüne Bohnen mit Tomate, etwas Knoblauch & Bratkartoffeln
€ 13,90

Juniors

Fischstäbchen

mit Pommes frites und Ketchup

€ 4,90

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes frites und Ketchup

€ 4,90

Nudeln

mit Tomaten-Sauce

€ 3,90

Kartoffelpuffer

mit Zucker & Apfelmus

€ 3,90

Dessert's

Was Süßes für danach

Heiße Kirschen & Eiscreme

Heiße flabierte Kirschen an Schokoladen- & Vanille-Eiscreme mit etwas Sahne verfeinert

€ 4,90

Hausgemachter Brownie

Super schokoladiger Brownie an Vanille-Eis mit etwas Schlagsahne & Schokoladensauce garniert

€ 4,90

Cheesecake & Eiscreme

Hausgemachter American Cheesecake an Vanilleeis mit etwas Schlagsahne

€ 4,90

Eisbecher „Company“

Vanille- & Schokoladen-Eiscreme mit Roter Kirsch-Grütze, Eierlikör & Sahnehäubchen

€ 4,90

*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Biere

König Pilsener vom Fass

0,3l € 2,80 0,5l € 3,80

Köstritzer Kellerbier vom Fass

0,3l € 2,80 0,5l € 3,80

Weißbier hell, dunkel, kristall oder alkoholfrei

Fl. 0,5l € 3,80

Berliner Weiße *1,4 mit Schuss rot oder grün

Fl. 0,33l € 2,80

König Pilsener Alkoholfrei

Fl. 0,33l € 2,80

Erfrischungsgetränke

Pepsi-Cola *1,5

0,2l € 2,20

Mirinda *1

0,2l € 2,20

7-up

0,2l € 2,20

Fassbrause *A

0,2l € 2,20

Gerolsteiner Mineralwasser

0,25 € 2,20 0,75 € 4,90

Tonic Water *2

0,25 € 2,20

Bitter Lemon *2

0,25l € 2,20

Ginger Ale *1

0,25l € 2,20

Heiße Getränke

Latte Machiato *G,5

Glas € 3,00

Kaffee *5

Tasse € 2,00 Große Tasse € 3,00

Kaffee, koffeinfrei

Tasse € 2,00

Espresso *5

Tasse € 2,00

*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Weine, rot

Palazzo Malgara - Negroamaro Salento *o Sizilien
Negroamaro (100 %) Fassreife 50 % des Weines reift 4-6 Monate im Barrique

Glas 0,2l € 5,50 Flasche 0,75l € 19,00

Jose Neiva Correia - Portada Tinto *o Portugal

Alicante Bouschet (15 %), Caladoc (20 %), Castelão (20 %),

Tinta Roriz (25 %), Touriga Nacional (20 %) Fassreife in Barrique

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Yvon Mau Merlot *o Frankreich

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Norton - Finca la Colonia Malbec *o Argentinien

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Weine, rosé

Quinta da Lixa - Vinha Real Rosé *o Portugal

Glas 0,2l € 5,50 Flasche 0,75l € 19,00

Weine, weiss

Quinta da Lixa - Vinha Real Seco *o Portugal

Glas 0,2l € 5,30 Flasche 0,75l € 18,50

Yvon Mau Colombard Chardonnay *o Frankreich

Colombard / Chardonnay

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Marques de Borba - Branco *o Portugal

Glas 0,2l € 5,90 Flasche 0,75l € 21,00

Castelfedel-Chardonnay Doss *o Italien

Chardonnay (100 %)

Glas 0,2l € 6,50 Flasche 0,75l € 22,50

*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Cocktails

Watermelon Man *1,3

Mit Wodka, Melonenlikör, etwas Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft und Eiswürfeln
€ 6,90

Pina Colada *G,1,4

Im Shaker frisch zubereitet mit Rum, Creme of Coconut, etwas Sahne, fruchtigem Ananassaft
€ 6,90

Long Island Ice Tea *1,5

Gemixt mit Wodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, etwas Zitronensaft, Cola u. O-Saft
€ 7,90

Sex on the Beach *O,1,3,4

Frisch im Shaker gemixt mit Wodka, Pepino Peach Pfirsichlikör, Grenadine, Zitrone, Orangen- & Ananas-Saft
€ 6,90

Caipirinha

Frische zerstoßene Limette mit braunem Rohrzucker, etwas Lime-Juice u. Cachaca
€ 6,90

Mojito

Gestossene frische Limette mit braunen Rohrzucker, frischer Minze, Cachacae u. Soda
€ 6,90

Cocktails, alkoholfrei

Maracuja Split *G,3,4

Maracuja Nektar mit Orangensaft, Vanillesirup, Sahne, ein Schuss Milch und Eis
€ 5,50

Vitamin-Cocktail 3,4

Mango-und Himbeerpürree mit Orangensaft, Maracuja Nektar u. Apfelsaft
€ 5,50

Longdrinks

Gin Tonic *2

Gin, Tonic Water & Eiswürfel
€ 5,50

Cuba Libre *1,5

Havana Club, Pepsi Cola, Limetten & Eis
€ 5,50

Wodka Lemon *2,4

Wodka, Bitter Lemon, Zitrone & Eis
€ 5,50

Whisky Cola *1,5

Whisky, Pepsi Cola & Eis
€ 6,00

Southern Comfort Ginger Ale *1

Southern Comfort, Ginger Ale & Eis
€ 5,50

Liköre

Likör 43 43 geheime Zutaten
4cl € 4,50 *1

Sambuca mit 3 Kaffeebohnen
4cl € 4,00 *5

Kahlua Mexikanischer Kaffelikör
4cl € 4,00 *1,5

Pepino Peach Pfirsichlikör
4cl € 4,00 *0,1,3,4

Amarula Marulafrucht, Cream Liqueur
4cl € 4,00 *F,G,1

Baileys Irish Cream
4cl € 4,00 *G,1,5

Amaretto Mandel-Likör
4cl € 4,00 *H,1,

Cointreau Orangenlikör
4cl 4,50

Southern Comfort Whiskey-Likör
4cl € 4,50 *1

Brandy

Grappa Celini Oro
4cl € 4,00

Obstler Williamsbirne
4cl € 4,00

Calvados Gilbert
4cl € 4,50

Wodka, Klare

Absolut
4cl € 4,50

Gorbatschow
4cl € 4,00

Nordhäuser Doppelkorn
4cl € 4,00

Malteserkreuz
4cl € 4,00

Jubiläumsakvavit
4cl € 4,00

*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Weinbraende

Assbach Uralt

4cl € 4,50

Chantrel'

4cl € 4,00

Cognac

Hennessy VS

4cl € 7,00

Remy Martin VS

4cl € 7,00

Gin

Gordons Gin

4cl € 4,00

Hendrick's Gin

4cl € 7,00

Rum

Bacardi

4cl € 4,00

Havana Club

4cl € 4,00

Bitter

Jägermeister

4cl € 4,00

Karlsbader Becher

4cl € 4,00

Ramazzotti

4cl € 4,00

Averna

4cl € 4,00

Fernet Branca

4cl € 4,00

*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Scotch

Jonny Walker Red Label

4cl € 4,50

Dimple

4cl € 7,00

Chivas Regal

4cl € 7,00

Ballantines

4cl € 4,50

Single Malt

Auchentoshan 12 Jahre

4cl € 7,00

Glen Grant

4cl € 6,00

Glenfiddich 12 Jahre

4cl € 7,00

Blended Whiskey

Tullamore Dew

4cl € 6,00

Bourbon

Jim Beam

4cl € 4,50

Jack Daniels

4cl € 5,50

Kleine Flaschen

Kümmerling

2cl € 2,00

Underberg

2cl € 2,00

*Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

*Unsere Speisen und Getraenke koennen folgende Allergene bzw. Zusatzstoffe
enthalten:*

- A glutenhaltiges Getreide
 - B Krebstiere- und -erzeugnisse
 - C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
 - E Erdnüsse und -erzeugnisse
 - F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
 - G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
 - H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - L Sellerie und -erzeugnisse
 - M Senf- und Senferzeugnisse
 - N Sesam-Samen und -erzeugnisse
 - O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
 - P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
 - R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus hergestellte Erzeugnisse
-
- 1 Farbstoffe
 - 2 Chinin
 - 3 Konservierungsstoffe
 - 4 Antioxidationsmittel
 - 5 Koffein

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte
können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.