

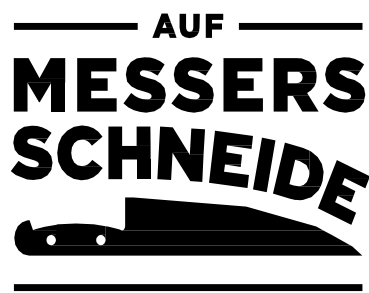
Starter & Kleinigkeiten

Nachos.....	4,90€
mit einem Dip	
Nachos	5,50€
mit einem Dip und Käse jeder weitere Dip 70 ct extra	
Portion frisches Baguette.....	5,90€
mit verschiedenen Sorten Butter	
Portion frisches Baguette.....	5,90€
mit Kräuteroliven	
Chicken Wings.....	6,90€
mit BBQ Dip	
Onion Rings.....	5,50€
mit Sour Cream	

Salate

Caesar Salat.....	14,90€
klassischer Romanasalat mit gegrillten Hähnchenstreifen, aromatischem Grana Padano und würzigem Caesar Dressing, garniert mit Knoblauch-Croutons.	
Salat mit Streifen vom Rindfleisch.....	17,90€
bunte Salatmischung verfeinert mit frischen Kräutern, garniert mit Streifen vom Rindfleisch und einem Dressing nach Wahl.	
Salat mit gegrilltem Lachs und Garnelen.....	21,90 €
bunte Salatmischung verfeinert mit frischen Kräutern, dazu leckerer gegrillter Lachs und Garnelen mit einem Dressing nach Wahl.	
Salat mit Roter Bete und Ziegenkäse.....	16,90 €
bunte Salatmischung verfeinert mit frischen Kräutern, dazu Rote Bete und paniierter Ziegenkäse mit einem Dressing nach Wahl.	

Zu unseren Salaten servieren wir frisches Baguette.



Steak Prime Cuts

Wir beziehen unser Fleisch aus Namibia (Afrika). Bei der Aufzucht wird komplett auf Allergene, Kraftfutter und Mastfütterung verzichtet. Die Tiere wachsen also nachhaltig, artgerecht und naturbelassen auf, was eine natürliche und gesunde Entwicklung gewährleistet. Die Bewegungsfreiheit und der dazugehörige, ausgiebige Auslauf, sorgt für ausgeprägte Muskeln der Rinder, was deutlich zur Qualität des Fleisches beiträgt. Die Tiere haben es zu Lebzeiten gut und du erhältst hochwertiges, aromatisches und zartes Fleisch.

Filetsteak

Das Filet ist das edelste Stück vom Rind.
Wenig Fett, butterzart und voller Geschmack.

180g.....24,90 €
250g.....33,90 €

Rumpsteak

Für viele ist das Rumpsteak der Steak-Klassiker überhaupt. Sein typischer Fettrand und die feine Marmorierung machen es zum Geschmackserlebnis.

180g.....19,90 €
250g.....25,90 €

Hüftsteak

Ein Hüftsteak wird aus der Rinderkeule geschnitten. Hüftsteaks sind besonders mager, weisen fast keine Marmorierung auf und sind deshalb bei besonders kalorienbewussten Genießern sehr beliebt.

180g.....14,90 €
250g.....19,90 €

Entrecôte

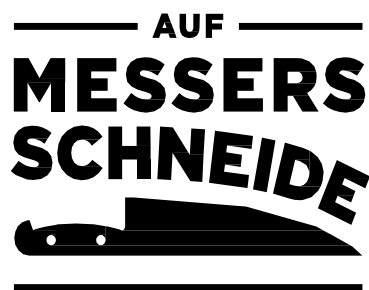
Das Entrecôte zeichnet sich durch seine Marmorierung und das typische Fettauge in der Mitte aus. Es ist besonders aromatisch und saftig.

250g.....26,90€

Flanksteak

Das fettarme Flanksteak zeichnet sich durch seinen kräftigen und aromatischen Geschmack aus. Gegrillt einfach ein Hochgenuss.

250g.....22,90 €



Vielfalt vom Grill

Drei Medaillons vom Rind

Wer sich nicht entscheiden kann, probiert unsere Medaillons vom Rind, 3 verschiedene Steakarten im Zuschnitt zu kleinen Medaillons

180g.....21,90€

Lamm von der Hüfte

Saftig, zart und kurzfasrig zergeht unser Lammsteak nahezu auf der Zunge.
Am besten schmeckt es mit einem zartrosa Kern.

250g.....19,90€

Carré vom Ibérico Schwein

Marmoriertes Fleisch, unverwechselbar nussig im Geschmack.

ca. 200g.....20,90€

Spareribs

Wenn man an BBQ denkt, gehören Spareribs dazu.

Genießen Sie den Klassiker mit BBQ-Dip.

300g.....22,90€

Surf & Turf

Bringen Sie Ihr Steak in den Surfmodus mit einem Garnelenspieß vom Grill

+ 7,90 €

Lachsfilet

Lachs ist der perfekte Fisch für den Grill. Er nimmt die Röstaromen perfekt auf.

160g.....15,90€

Thunfisch

Mit seinem leicht salzigen Geschmack ist er vom Grill milder und zarter als aus der Dose.

200g.....19,90€

Hähnchenspieße

Zwei Grillspieße mit zartem Hähnchenfleisch und frischem Gemüse, perfekt für den kleinen Hunger.

14,90 €

Spaghetti Garnele

mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Peperoni, Cherry Tomaten und Garnelen

16,90 €

Zum Steak und Fisch bestellen Sie verschiedene Beilagen und Saucen separat

AUF
**MESSERS
SCHNEIDE**

Klassiker

Ofenkartoffel im Salatbett

Mit frischen Kräutern und Grillgemüse verfeinert.

11,90€

Ofenkartoffel mit Champignons

mit Kräuterchampignons und Knoblauch verfeinert.

14,90€

Ofenkartoffel mit Streifen vom Rindfleisch

mit Streifen vom marinierten Rindfleisch und frischen Kräutern verfeinert.

15,90€

Zur Ofenkartoffel servieren wir Sour Cream.

Gemüsepfanne mit gegrilltem Käse

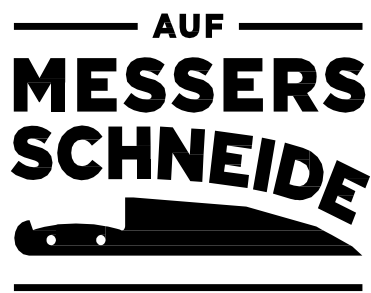
Man braucht nicht unbedingt Fleisch. Hier ist der Beweis: Ein leckeres Stück würziger Grillkäse, umrahmt von Paprika, grüner Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Lauch.

16,90€

Bowl mit gemischtem Salat und Falafel

Möhren, Sesam und Granatapfelkernen, Wakame, Paprika, gebackenem Blumenkohl und Erdnüssen

14,50€



Beilagen

Pommes Frites.....	3,90 €
Süßkartoffel Pommes.....	4,50 €
Kartoffelecken.....	4,50 €
Kartoffelgratin.....	4,50 €
Beilagensalat.....	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream.....	4,50 €
Coleslaw.....	4,50 €
Maiskolben.....	4,50 €
Grillgemüse.....	4,50 €

Soßen, Dips & Butter

Mayonnaise / Ketchup 0,50 €

Guacamole / Knoblauchdip/ Salsa Chili/ Sour Cream / BBQ

1,90 €

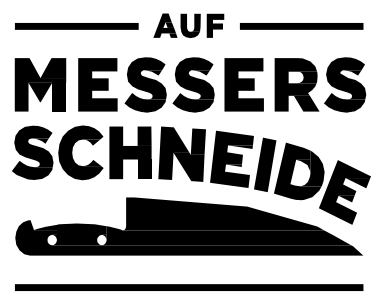
Minzsaucce / Pfeffersauce / Käsesauce / Café de Paris

2,90

Kräuterbutter / Knoblauchbutter / Meersalzbutter

1,50

Alle Preisangaben in € und inkl. MwSt



Dessert

Crema Catalana

Mit einer Schicht karamellisiertem Zucker und einem cremigen Kern der auf der Zunge zergeht.

6,50 €

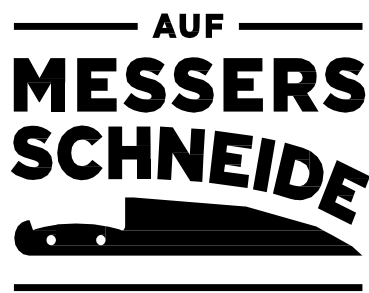
Tiramisu

Der Dessertklassiker, nicht nur in Italien. Geschichtet mit Mascarpone und Löffelbiskuit.

6,90€

Lavakuchen

Französischer Schokokuchen mit flüssigem Kern, garniert mit Vanille-Eis 5,90



Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Apollinaris

0,25l Flasche.....3,20 €

0,75l Flasche.....7,50 €

Vio still

0,25l Flasche.....3,20 €

0,75l Flasche.....7,50 €

Coca Cola / Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix

0,33l Flasche.....3,90 €

Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic

0,2l Flasche.....3,50€

Malzbier

0,33l Flasche.....3,90€

Liba Limette

0,33l Flasche.....3,90€

Fritz-Limo Melone

0,33l Flasche.....3,90€

Fritz-Spritz Bio-Traubensaftschorle

0,33l Flasche.....3,90€

Vio Bio Orange, Zitrone-Limette

0,33l Flasche.....3,90€

Säfte

Vaihinger Orange, Apfel, Kirsche, Banane,

Johannisbeere, Maracuja, Rhubarbara

0,3 Saft.....3,90€

0,5

Schörle.....4,50€

Heißgetränke

Cafe Creme.....2,90€

Cappuccino.....3,50€

Milchkaffee.....3,80€

Espresso.....2,60€

Tee von Tee Gschwendner.....3,00€

Kamille, Earl Grey, Japan Sencha,

Summer Romance, Ginger, Assam Tonga

Tee mit frischer Minze oder Ingwer.....3,50€

Bier

Fassbier

Veltins Pilsener

0,3l.....3,90 €

0,5l.....5,50 €

Frankenheim Alt

0,3l.....3,90 €

0,5l.....5,50 €

Bayreuther Hell

0,3l.....3,90 €

0,5l.....5,50 €

1,0l.....9,90 €

Maisel's Weisse Weizen hell

0,5l.....5,50€

Flaschenbier

Veltins Alkoholfrei 0,0 % oder Radler 0,0 %

0,33l.....3,90€

Maisel's Weisse Weizen alkoholfrei

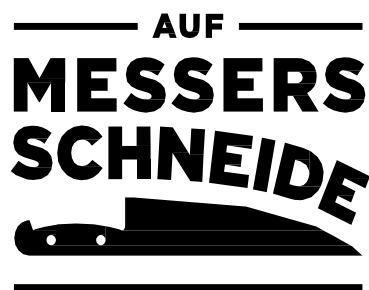
0,5l.....5,50€

Maisel's Weisse Weizen dunkel

0,5l.....5,50€

Schöfferhofer Grapefruit

0,33l.....3,90€



Weißwein

Offene Weine

Unser Hauswein: Chardonnay/Weißburgunder von Weinmann aus Rheinhessen
trocken, fruchtig, weich, „everybodys darling“
0,2l.....5,60€

Grauburgunder von Weinmann aus Rheinhessen
trocken, fruchtig, sehr ausgewogen, mittlere Säure
0,2l.....5,60€

Riesling von Bus aus der Pfalz
trocken, fruchtbetont, saftig, Weinbergpfirsich
0,2l.....5,70€

Sauvignon Blanc (Bio) von Hothum aus Rheinhessen
trocken, lebendig und knackig, der Sommerhit,
perfekt zum Lachs
0,2l.....7,10€

Flaschenweine

Rivaner von Bus aus der Pfalz
feinherb, fruchtig, ausgewogen, wenig säure, für
den Freund des leichten Weißweins
0,75l.....19,70€

Blanc de Noir von Hothum aus Rheinhessen
trocken, intensiv, fruchtig, perfekt zu Fisch und
Fleisch
0,75l.....26,80€

Rosé

Offene Weine

Unser Hauswein: Rosé von Bus aus der Pfalz,
feinherb, leicht, frisch
0,2l.....5,60€

Flaschenweine

Rotling Rosé (Bio) von Hothum aus Rheinhessen
feinherb, leicht, spritzig
0,75l.....23,30€

Rosé von Paul Mas aus Südfrankreich.
trocken, frisch, fruchtig, für den Freund des
trockenen Rosés ein muss
0,75l.....27,10€

Rotwein

Offene Weine

Unser Hauswein: Spätburgunder von Bus aus der
Pfalz trocken, vollmundig, harmonisch
0,2l.....5,60€

Primitivo von Lunatico aus Apulien trocken, voller
Körper, mild, harmonisch, weiche Tanine, ein
Klassiker
0,2l.....6,30€

Apassimento von Today's aus Apulien trocken, sehr
fruchtig, intensiv, vollmundig, der „weiche“ Italiener
zum Steak
0,2l.....6,60€

Flaschenweine

Carignan Grande Reserve von Valatiere aus
Südfrankreich trocken, säurearm, eine Vanillenote
„Er liebt rotes Fleisch.“
0,75l.....24,80€

Negroamaro / Zinfandel von Black Devill aus Apulien
trocken, kraftvoll, intensiv, weich und rund
0,75l.....25,40€

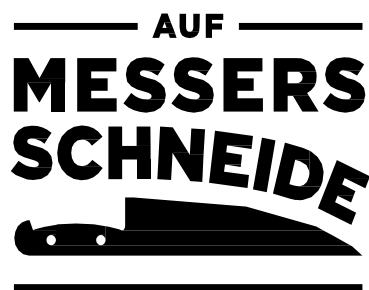
Sandstone Shiraz, perfekt zum Fleisch, vollmundig
im Geschmack
0,75l.....27,20€

Sekt & Co

Crémant de Loire Rosé
Flasche.....38,00€

Kir Weißwein mit Creme de Cassis
0,2l.....5,50 €

Kir Royal Sekt mit Creme de Cassis
0,1l.....5,10 €



Longdrinks

Tanqueray Gin Tonic.....	7,90 €
Tanqueray Rangpur Gin Tonic.....	8,50 €
Hendricks Gin Tonic.....	8,50 €
Smirnoff Vodka Lemon.....	7,90€
Smirnoff Vodka Viva Mate.....	7,90€
Verschiedene Rum Cola.....	ab 7,90€
Verschiedene Whisky Cola.....	ab 7,90€
Malibu Maracuja.....	7,90€
Batida de Coco Kirsch.....	7,90€
Licor 43 mit Milch.....	7,90€
Southern Comfort Ginger Ale.....	7,90€
NJU Korn Tonic.....	7,90€

Red Bull Spezial

Red Bull Solo.....	3,90€
Red Bull Sugarfree.....	3,90€
Red Bull und Smirnoff Vodka.....	7,90€

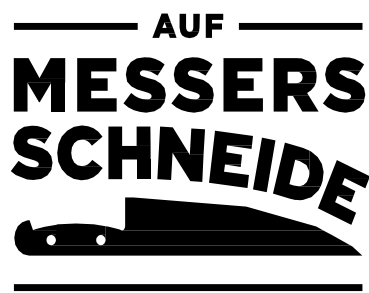
Cocktails

Gin des Lebens.....	8,00€
Gin, Liba Limette	
Tequila Sunrise.....	8,00€
Tequila, Orangensaft, Grenadine	
White Russian.....	8,00€
Vodka, Kahlua, Milch	
Espresso Martini.....	8,30€
Vodka, Kahlua, Espresso	
Mojito.....	8,30€
Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser	
Caipirinha.....	8,30€
Cachaça, Limette, Brauner Zucker	
Moscow Mule.....	8,30€
Vodka, Limette Gurke, Ginger Beer	
Gin Basil Smash.....	8,30€
Gin, Zuckersirup, Zitrone, Basilikum	
Long Island Ice Tea.....	8,00€
Hausmischung	

Spritzer

Aperol Spritz.....	7,90 €
Green Spritz.....	7,90 €
Limoncello Spritz.....	7,90 €
Lillet Wild Berry.....	7,90 €
Gordons Pink Gin mit Tonic.....	7,90 €

Wenn Sie Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen haben, sprechen Sie uns gerne an



Hochprozentiges

Aperitif

Martini Bianco 5cl.....4,60€
Campari 5cl.....4,60€
Pernod 2cl.....3,40€
Ouzo 12 2 cl.....3,40€

Likör

Baileys on Ice 2 cl.....3,40€
Batida de Coco 2 cl.....3,40€
Malibu 2cl.....3,40€
Licor 43 2cl.....3,40€
Kahlua 2cl.....3,40€
Southern Comfort 2 cl.....3,40€
Creme de Cassis 2 cl.....3,40€

Digestif

Jägermeister 2cl.....3,40€
Ramazzotti 2cl.....3,40 €
Molinari Sambuco 2cl....3,40 €
Jubiläums Akvavit 2cl.....3,40 €

Andrea da Ponte
Grappa.....3,80 €

Gin

Tanqueray Gin 2cl.....3,40€
Tanqueray Rangpur 2cl...3,90€
Hendrick's Gin 2 cl.....4,90€
Gordons Pink Gin 2cl.....3,40€

Spirituosen

Jose Cuervo Tequila
silver/gold
2cl.....3,40€

Hennessy Cognac
2cl.....3,90€

Osborne Veterano
2cl.....3,40€

Sasse Schnäpse

2cl

Sasse Lagerkorn.....3,90€
Sasse Cigar.....5,60€
Sasse Sechser.....3,90€
Sasse Kakao mit Nuss.....3,90 €
Sasse Williams Birne.....3,90€
Sasse Herrencreme.....3,90€
Sasse Salzkaramell.....3,90€

Rum

Captain Morgan white/spiced
2cl.....3,40€

Havana Club 3 Jahre
2cl.....3,90€

Ron Zacapa 23 Jahre
2cl.....4,90€

Whiskey

Jim Beam White 2 cl.....3,40€
Jack Daniels 2cl.....3,90€
Jameson 2cl.....3,90€
Jonny Walker Red Label
2cl.....3,40€
Talisker Skye 2cl.....4,40€
Lagavulin 16 Jahre 2cl.....4,70€

Vodka

Smirnoff Vodka 2 cl.....3,40€
Grey Goose Vodka 2cl.....3,90€

Hausschnäpse

Berliner Luft 2 cl.....2,50€
Mexicaner 2cl.....2,50€
Brauner Sambuca 2 cl3,40€