

VORSPEISEN & SUPPEN

- 01 Pimientos de Padron 4,50
Gegrillte Paprikaschoten mit Meersalz abgeschmeckt
- 02 Garnelen 8,50
Gegrillte Garnelen^B mit Knoblauch und Kräutern
- 03 Carpaccio di Manzo 10,50
Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit
Parmesan^G, Champignons und Rucola
- 04 Tomatensuppe 4,80
mit Basilikum garniert
- 05 Fischsuppe nach Art des Hauses 6,50
mit Dill verfeinert, dazu Crostini-Brot^{A1}

SALATE

- 06 Gemischter Salat 5,00
mit knackigen Salaten der Saison und Dressing
nach Art des Hauses
- 07 Tomatensalat 5,50
mit roter Zwiebel und Basilikumdressing
- 08 Caesar Salad 7,50
Knackig-frischer Römersalat mit Parmesan^G
und Caesar-Dressing
- 09 Salat Nilot 8,50
Gemischter Salat mit Thunfisch^D
und Dressing nach Art des Hauses
- 10 Caesar Chicken 9,80
Knackiger Römersalat mit Hähnchenbrust,
gehobeltem Parmesan^G und Ceasar-Dressing

STEAKS

Wir schneiden Ihr Steak nach Bestellung direkt aus dem frischen Stück Fleisch. Wenn Sie es noch größer möchten, gehen wir gern auf Ihren Wunsch ein. Sie wählen den Grillgrad, wir grillen Ihr Steak genau auf den Punkt.

Filetsteak Das edelste Stück aus der Rinderlende.

11	200 g	19,50
12	300 g	26,50

Hüftsteak Fein marmoriert, herzhaft.

13	200 g	12,00
14	250 g	15,00
15	350 g	18,00

Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischem Fettrand. Kräftig im Geschmack.

16	200 g	16,50
17	250 g	19,50
18	350 g	25,50

Rib-Eye-Steak

Aus dem Zwischenrippenstück, mit charakteristischem Fetttauge, saftig.

19	200 g	15,50
20	300 g	19,00
21	400 g	26,00

T-Bone-Steak

Zwei starke Steaks in einem!
Zartes Filetsteak und saftiges Roastbeef. Ideal auch zum Teilen!

22	400 g	27,00
----	-------------	-------

BEILAGEN

23	Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G	3,80
24	Kartoffelecken mit Schale dazu Sour Cream ^G	3,60
25	Pommes frites, große Portion	3,60
26	Langkornreis mit Kräuterbutter ^G	3,60
27	Maiskolben gegrillt mit Kräuterbutter ^G	3,20
28	Grüne Bohnen mit Zwiebeln blanchiert	3,50
29	Blattspinat, fein gewürzt mit Zwiebeln	3,00
	und dezenter Knoblauchnote	
30	Pfannengemüse	4,50
	Eine knackig-frische Mischung aus Paprika, grünen und gelben Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Lauch	
31	Pfefferrahmsauce	2,40
	Unser eigenes Hausrezept, mit grünem Pfeffer und Cognac verfeinert ^G	
32	Café de Paris Sauce ^G	2,70
33	Barbecuesauce	2,40
	rauchig und kräftig im Geschmack, Chilli nach Wunsch	
34	Gorgonzola-Sauce mit Gorgonzola-Käse ^G	3,00
35	Kräuterbutter mit Knoblauch ^G	1,50

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff; 2= mit Geschmacksverstärker; 3= mit Antioxidationsmittel; 4= mit Farbstoff;
5= mit Phosphat; 6= mit Süßungsmittel; 7= koffeinhaltig; 8= chininhaltig; 9= geschwärzt; 10= enthält Phenylalaninquelle
Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷);
B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnüsse; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose);
H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und
Queenslandnuss⁹); I= Sellerie; J= Senf; K= Sesamsamen; L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von
mehr als 10 mg/kg

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE BEDIENUNG UND MWST.

BURGER

180 Gramm reines Rindfleisch. Außen kross, innen medium-rosa gebraten, so schmecken sie am saftigsten.

- | | | |
|----|--|------|
| 36 | The Classic | 7,50 |
| | Rindfleisch, Tomate, Gurke, Salat,
Zwiebeln und BBQ-Sauce ^{A1} | |
| 37 | The Cheese | 8,50 |
| | Rindfleisch, Cheddar, Tomate, Gurke,
Salat, Zwiebel und BBQ-Sauce ^{A1} | |
| 38 | The Bacon | 8,50 |
| | Rindfleisch, Bacon, Tomate, Gurke, Salat,
Zwiebel, Jack Daniel's BBQ-Sauce ^{A1} | |
| 39 | The Chicken Burger | 9,50 |
| | Gegrillte Hähnchenbrust, karamellierte Zwiebeln,
Rucola, BBQ- und Honey-Mustard-Sauce ^{A1} | |

KLASSIKER

- | | | |
|----|---|-------|
| 40 | Grillspieß | 14,50 |
| | Mit Rinderfilet und Rinderhüfte, Zwiebeln,
Paprika, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G | |
| 41 | Grillpfanne | 13,50 |
| | Pfanne mit gegrillten Rindfleischstreifen und
knackig-frischem Gemüse, dazu Kräuterbutter ^G | |
| 42 | Wiener Schnitzel | 14,50 |
| | Mit Pommes frites und frischem Gurkensalat ^{A1, C, G} | |
| 43 | Schweinefilet ^G | 12,50 |
| | Drei Filets vom Schwein aus Freilandhaltung,
Bandnudeln mit Gemüseest und feiner
Gorgonzolasauce ^{A1, G} | |

44 Lammkotlett	16,00
Steaks vom Lamm aus Freilandhaltung mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, dazu Ofenkartoffeln mit Sour Cream ^G	
45 Lachsfilet	16,50
Gegrillt, dazu Langkornreis mit Blattspinat und Hummersahnesauce ^{B, D, G}	
46 Zanderfilet	16,50
an Zitronenbuttersauce auf geröstetem Pfannengemüse ^{D, G}	
47 Bandnudeln mit Filetspitzen	12,60
dazu frische Champignons und Rahm-Sahnesauce ^{A1, G}	
48 Bandnudeln mit Lachs	12,80
dazu Hummer-Sahnesauce ^{A1, B, D}	

FÜR VEGETARIER

49 Bandnudeln	9,50
mit verschiedenen Gemüsen der Saison ^{A1}	
50 Gemüsespieß	7,50
mit Champignons, Tomaten, Pimientos de Padrón, Zucchini, Paprika und Zwiebeln, frisch vom Grill dazu Reis	

GARSTUFEN

Bleu	Kurz angebraten, dunkelrot und sehr saftig
Englisch blutig	im Innern und noch fast roh – für Kenner
Medium rare	Auf den Punkt gegrillt, gut gebräunt von außen und schön saftig im Innern
Medium	Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste, die beliebteste Garstufe
Medium well	Fast durchgebraten und kräftig im Biss
Well done	Komplett durchgebratenes Steak, komplett braune Farbe im Innern

DESSERTS

- | | | |
|----|---|------|
| 51 | Limettenparfait | 5,50 |
| | Halbgefrorene, zartschmelzende Limettencreme
dazu eine feinherbe Limettensauce ^G | |
| 52 | Caramel Fantasia | 5,00 |
| | Halbgefrorenes aus Karamell- und Schokoladen-
creme mit Brownie- und Himbeersauce ^G | |
| 53 | Cheesecake | 3,50 |
| | Mit Früchten garniert ^G | |
| 54 | Apfelstrudel | 5,60 |
| | Ofenwarmer Apfelstrudel, mit einer Kugel
Vanilleeiscreme und Sahne ^G | |
| 55 | Variation nach Art des Hauses^G | 6,50 |

KINDERKARTE

- | | | |
|----|---|------|
| 56 | Hüftsteak | 7,00 |
| | 100 g zartes Rindfleisch mit Pommes frites | |
| 57 | Kidsburger | 5,60 |
| | Aus reinem Rinderhackfleisch mit Pommes frites | |
| 58 | Hähnchenbrustfilet | 7,00 |
| | 120 g, knusprig paniert mit Pommes frites ^{A1, C} | |
| 59 | Schnitzel | 6,00 |
| | Paniertes Schweinefleisch mit Pommes frites ^{A1, C} | |
| 60 | Pommes frites | 2,60 |
| | Dazu Ketchup ^I oder Mayonaise ^{C, G} | |
| 61 | Eisbecher für Kinder | 3,50 |
| | Eine Kugel Eis nach Wahl, mit Schokoflocken,
einem Waffelröllchen und Sahne ^G | |

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfrei

Mineralwasser Gerolsteiner



62	Gerolsteiner Mineralwasser spritzig	0,25 l	2,00
63	Gerolsteiner Mineralwasser spritzig	0,75 l	4,80
64	Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,25 l	2,00
65	Gerolsteiner Mineralwasser medium	0,75 l	4,80
66	Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,25 l	2,00
67	Gerolsteiner Mineralwasser naturell	0,75 l	4,80

Limonaden

68	Apfelsaftschorle ³	0,2 l	1,90
69	Apfelsaftschorle ³	0,4 l	3,50
70	Coca Cola ^{3, 4, 5, 7}	0,2 l	1,90
71	Coca Cola ^{3, 4, 5, 7}	0,4 l	3,50
72	Coca Cola light ^{3, 4, 5, 7}	0,2 l	1,90
73	Coca Cola light ^{3, 4, 5, 7}	0,4 l	3,50
74	Sprite ^{2, 3}	0,2 l	1,90
75	Sprite ^{2, 3}	0,4 l	3,50
76	Fanta ^{2, 3}	0,2 l	1,90
77	Fanta ^{2, 3}	0,4 l	3,50

Bittergetränke von Margon



78	Margon Tonic Water ⁸	0,2 l	2,20
79	Margon Tonic Water ⁸	0,4 l	3,80
80	Margon Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2 l	2,20
81	Margon Bitter Lemon ^{3, 10}	0,4 l	3,80
82	Margon Ginger Ale ^{3, 4}	0,2 l	2,20
83	Margon Ginger Ale ^{3, 4}	0,4 l	3,80

Säfte und Nektare von Granini **granini®**

84	Apfelsaft ³	0,2 l	2,00
85	Orangensaft	0,2 l	2,00
86	Grapefruitsaft	0,2 l	2,00
87	Pfirsichnektar.....	0,2 l	2,00
88	Tomatensaft ³	0,2 l	2,00
89	Bananennektar ³	0,2 l	2,00
90	Kirschnektar ³	0,2 l	2,00
91	Alle Säfte/Nektare ³	0,4 l	3,60

Bier

Bier vom Fass



92	Paulaner Pils ^{A3}	0,3 l	2,60
93	Paulaner Pils ^{A3}	0,5 l	3,30
94	Paulaner Schwarzbier ^{A3}	0,3 l	2,60
95	Paulaner Schwarzbier ^{A3}	0,5 l	3,30
96	Paulaner Hefeweizen ^{A1, A3}	0,3 l	2,50
97	Paulaner Hefeweizen ^{A1, A3}	0,5 l	3,40
98	Diesel ^{A3, 3, 4, 5, 7} (Pils mit Cola)	0,3 l	2,40
99	Diesel ^{A3, 3, 4, 5, 7} (Pils mit Cola)	0,5 l	3,00
100	Radler ^{A3, 3, 4} (Pils mit Sprite)	0,3 l	2,40
101	Radler ^{A3, 3, 4} (Pils mit Sprite)	0,5 l	3,00

Flaschenbier

102	Paulaner Hefe dunkel ^{A1, A3}	0,5 l	3,20
103	Paulaner Hefe Alkoholfrei ^{A1, A3}	0,5 l	3,20
104	Paulaner Hefe Alkoholfrei ^{A1, A3} mit Zitrone	0,5 l	3,20
105	Wernesgrüner ^{A3} (Alkoholfrei)	0,33 l	2,50

Kaffee

106	Tasse Kaffee ⁷	2,20
107	Espresso ⁷ einfach	1,90
108	Espresso ⁷ doppelt	3,20
109	Cappuccino ^{Al. 6, 7}	2,80
110	Milchkaffee ^{7, G}	3,00
111	Latte Macchiato ^{Al. G, F, 4, 7}	3,20
112	Corvetto Kaffee ⁷ mit 2 cl Grappa	4,50

Tee

113	Assam	1,90
114	Darjeeling	1,90
115	Grüner Tee	1,90
116	Kamille	1,90
117	Früchtetee	1,90

Aperitifs

118	Prosecco ^L	10 cl	3,50
119	Sekt ^L	10 cl	3,50
120	Aperol Sprizz ^L	10 cl	5,50
121	Martini Rosso ^L	5 cl	3,00
122	Martini Bianco ^L	5 cl	3,00

Weinbrände 2 cl

123	Grappa Hausmarke	2,50
124	Martell	4,00
125	Remy Martin	4,00

Whisky 2 cl

126	Jonny Walker Scotch Red Label	3,50
127	Tullamore Dew Irish Whisky	3,50
128	Jack Daniels Single Barrel	4,00
129	Bowmore Islay Malt 12 years old	4,50
130	Chivas Regal 12 years old	4,50
131	Lagavulin Islay Malt 16 years old	5,00

Klare 2 cl

132	Willams Christ Birnenbrand	3,00
133	Malteser Kreuz Aquavit	3,00
134	Moskovskaya Wodka	2,50

Bitter 2 cl

135	Ramazotti	2,50
136	Fernet Branca	2,50
137	Jägermeister	2,50
138	Averna Amaro	2,50

Liköre 2 cl

139	Batida de Coco	2,50
140	Bailey´s Irish Cream	2,50
141	Amaretto ^{H1, L}	2,00
142	Sambuca Molinari	2,50

Offene Weine, 0,25 l

Weißwein

- | | | |
|-----|---|------|
| 143 | Winzerschoppen ^L , trocken | 4,90 |
| | Sächsischer Landwein
Weingut Hanke, Jessen | |
| 144 | Weißer Cuvee, QbA ^L , trocken | 4,90 |
| | Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen | |
| 145 | Muskateller, QbA ^L , halbtrocken | 4,90 |
| | Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg | |
| 146 | Cheri, QbA ^L , lieblich | 4,60 |
| | Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg | |

Rosewein

- | | | |
|-----|--|------|
| 147 | Muskat Trollinger ^L , halbtrocken | 4,90 |
| | Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg | |

Rotwein

- | | | |
|-----|--|------|
| 148 | Dornfelder, QbA ^L , trocken | 4,90 |
| | Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg | |
| 149 | Trollinger Lemberger, QbA ^L , trocken | 4,70 |
| | Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg | |
| 150 | Roter Cuvee, QbA ^L , halbtrocken | 4,90 |
| | Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen | |
| 151 | Taurus, QbA ^L , lieblich | 4,70 |
| | Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg | |
| 152 | Weißweinschorle ^L | 4,00 |
| 153 | Rotweinschorle ^L | 4,00 |

Weine aus Deutschland

Weißwein

- 154 **Riesling QbA^L, trocken** 0,75 l 13,90
 Im Eichenfass gereift
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Rassiger Weißwein mit kräftiger Säure und dem Geschmack nach grünem Apfel, Zitrone mit etwas frischer Ananas. Ein Wein mit Biss! Apart und kernig zugleich. Ein hervorragender, faseriger und erfrischender Wein mit massiven mineralischem Abgang.
- 155 **Weißer Burgunder^L, trocken** 0,75 l 13,20
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Ein frischer, belebender Wein mit feinen Fruchtnuancen, die an Apfel, Birne, Aprikose und Zitrusfrucht erinnern.
- 156 **Muskateller, QbA^L, halbtrocken** 0,75 l 14,20
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Ein rassiger aber leichter Weißwein mit kräftigen Cassis-Aromen und feinem Muskatbukett.
- 157 **Riesling Kabinett^L, trocken** 0,75 l 26,50
 Weingut Hanke, Jessen
 Grapefruit- und Aprikosenaromen ergänzen das mineralische, weiche Fruchtaroma. Im Geschmack dominieren ebenfalls mineralische Komponenten, eine elegante Säurestruktur harmonisiert mit der natürlichen Restsüße. Sein harmonisches Spiel von frischer Säure und zarter Süße machen ihn zum vielseitigen Essensbegleiter.
- 158 **Goldriesling QbA^L, trocken** 0,75 l 28,00
 Weingut Rothes Gut, Meißen
 Stolz zieht der Goldriesling mit seiner strohgelben Farbe die gesamte Aufmerksamkeit auf sich. Die reife Frucht von Banane und Birne gefolgt von blumigen Aromen der Holunderblüte verleihen diesem Wein Dichte und Eleganz.
- 159 **Bacchus QbA^L, trocken** 0,75 l 28,00
 Weingut Matyas, Coswig
 Ein Blumenstrauß in der Nase, feine Fruchtnote, klar, Säure und Restsüße harmonisch, Geschmack anhaltend. Ideal zu Vorspeisen, leichten Suppen und als hervorragender Schoppenwein.

- 160 Müller Thurgau QbA^L, halbtrocken 0,75 l 26,50
 Weingut Matyas, Coswig
 Im Bukett ist dieser Wein fruchtig und aromatisch.
 Er schmeckt nach exotischen Früchten und besitzt
 feine Zitronenaromen.
- 161 Weißburgunder QbA^L, trocken 0,75 l 25,50
 Weingut Bad Sulza
 Dieser Weißburgunder stammt aus der Burgunder-
 familie. Entstanden ist die Sorte durch Mutationen.
 Es ist ein betont körperreicher und vollmundiger Wein.
 Harmonisch abgerundet wirkt er sehr elegant und
 frisch. Angenehmer Duft feiner Zitrusnoten mit einem
 Hauch von Vanille und Lavendel.
- 162 Roter Traminer^L, trocken 0,75 l 27,00
 Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen
 Die aus der Südtiroler Region Tramin stammende Rebe
 ist eine der ältesten Sorten überhaupt. Trotz der
 rötlichen Trauben handelt es sich um einen goldgelben,
 aromatischen Weißwein. Diese Rebe bringt Weine von
 würzig-fruchtigem Geschmack mit zarten Duftnoten
 von Rosen und Honig hervor.
- 163 Müller Thurgau QbA^L, halbtrocken 0,75 l 25,50
 Weingut Bad Sulza
 Im Bukett ist dieser Wein fruchtig und aromatisch.
 Er schmeckt nach exotischen Früchten und besitzt
 feine Zitrusaromen.

Rosewein

- 164 Muskat Trollinger QbA^L, halbtrocken 0,75 l 14,20
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Ein Wein von leuchtend kirschsaffroter Farbe, in der Nase
 ein aromatischer, würziger Duft nach roter Johannisbeere,
 auf der Zunge ein Tanz von Sauerkirsche und Stachelbeere;
 ein interessantes Spannungsspiel zwischen Frucht und
 Säure, jedoch leicht und beschwingt.

Rotwein

- 165 **Dornfelder QbA^L**, halbtrocken 0,75 l 14,20
 im Eichenfass gereift
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Dieder Wein ist fast schwarz mit blauen Reflexen,
 absolut trocken und gerbstoffreich. Er ist vollmundig und
 besitzt Aromen von reifer Brombeere und schwarzer
 Johannisbeere.
- 166 **Trollinger Lemberger QbA^L**, trocken.. 0,75 l 13,20
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Feinherb, feinfruchtig, ein ausgewogener runder Rotwein
 mit lang anhaltendem, saftigem Finale.
- 167 **Schwarzriesling QbA^L**, halbtrocken 0,75 l 14,80
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Sehr fruchtiger, süffiger, leuchtend roter Wein, mild und
 rund im Geschmack.
- 168 **Taurus QbA^L**, lieblich 0,75 l 14,90
 Weingärtnerei Heuholz, Baden-Württemberg
 Der sehr liebliche, fruchtige Taurus ist ein süffiger,
 charmanter und flotter Rotwein, der ausschließlich sehr
 kalt getrunken wird.
- 169 **Spätburgunder QbA^L**, trocken 0,75 l 37,00
 Weingut Matyas, Coswig
 Ein eleganter und zarter Burgunder mit mineralischer
 Note, kraftvoll am Gaumen, mit Beeren- und Kirscharoma.
 Dieser Wein ist zum Wildbraten oder Rinderbraten sehr
 gut geeignet.
- 170 **Regent QbA^L**, halbtrocken 0,75 l 25,00
 Weingut Bad Sulza
 Beim Regent beginnt Genuss bereits beim Einschenken.
 In tiefem Dunkelrot mit purpurnen Reflexen schimmert
 er im Glas. Im Geschmack weisen nur wenige Weine
 eine derartige Weite von Aromen auf. In diesem Rotwein
 werden feine Fruchtaromen von einem angenehmen
 Tanningerüst ausbalanciert.

WEINE INTERNATIONAL ITALIEN

Weißwein

- 171 Soave DOP^L, trocken 0,75 l 18,20
Weingut Ca De Rocchi, Venetien
Der kleine Weinort Soave liegt östlich des Gardasees in der Region Venetien und gibt diesem beliebten italienischen Weißwein seinen Namen. Er ist besonders zu leichten Fleisch-, Fisch- und Nudelgerichten zu empfehlen.

Rosewein

- 172 Bardolini Chiaretto DOP^L, trocken 0,75 l 23,90
Weingut Ca De Rocchi, Venetien
Dieser Rosé hat eine schön rosa-rote Farbe, in der Nase und im Geschmack rote Früchte sowie Himbeeren und Litchi. Leicht, köstlich und geschmeidig.

Rotwein

- 173 Bardolino Classico DOP^L, trocken 0,75 l 23,90
Weingut Ca De Rocchi, Venetien
Ein kräftiger Rotwein mit samtigen Geschmack und glutroter Farbe. Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu Wildspeisen, Pizza und allen italienischen Nudelgerichten.
- 174 Byzantium Primitivo di Manduria^L 0,75 l 31,80
trocken
Weingut Feudo Di Santa Croce, Apulien
Sattes, leuchtendes Rubin; in der Nase getrocknete Pflaumen und Gewürze; am Gaumen rote Beeren und Waldfrüchte; enorme Dichte, wuchtig und doch nicht überbetont: weicher Abgang mit hervorragender Länge: Potenzial für mindestens fünf Jahre.
- 175 Ripasso Rovertondo DOP^L, trocken 0,75 l 38,90
Weingut Tenuta Valleselle, Venetien
Duft nach Pflaumen und Sauerkirschen mit leichten Hinweisen nach Leder. Sauberer Geschmack mit einem angenehmen Touch von Holz. Ausgeglichene, sanfte Tannine. Langer Abgang.