

Starters

Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen reichen wir Brot

All starters are served with bread

Carpaccio klein ^{a/g} <i>small</i>	17,00
Rinderfilet traditionell handgeklopft! in Olivenöl und Balsamico mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<i>beef fillet pounded manually! in olive oil and balsamico with rucola and parmesan</i>	
Carpaccio mittel ^{a/g} <i>medium</i>	29,00
Carpaccio gross ^{a/g} <i>large</i>	34,00
Garnelen in Knoblauchbutter überbacken	19,80
<i>Baked prawns in homemade garlic butter</i>	
½ Dutzend Weinbergschnecken überbacken	16,80
<i>Half a dozen baked escargot</i>	
Champignons überbacken	9,20
mit einer durch Kräuter verfeinerten Hollandaise überbacken	
<i>Baked mushrooms</i>	
<i>with hollandaise sauce au gratin</i>	
Hackfleischbällchen „Polpette“	14,00
vom Rind, verfeinert mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie und scharfe Salsa	
<i>Italian Meatballs</i>	
<i>ground beef, in combination with parmesan, garlic, parsley and hot salsa</i>	

Steaks

Garstufen
degrees of doneness

Bleu = kurz angebraten, roh und blutig

English = roher blutiger Kern

Medium rare = warmer roter Kern

Medium = rosa bis roter Kern

Medium well = rosa und fast durch

Well done = durch

Filetsteak Connoisseur's Cut vom besten Stück des Rinds <i>taken from the best part of the beef</i>	ca. 170 gr	32,00
Filetsteak	ca. 230 gr	42,00
Filetsteak	ca. 300 gr	54,00
Filetsteak – Chateau Doppeltes Filet <i>Double fillet</i>	ca. 400 gr	72,00
Filetsteak – Chateau	ca. 500 gr	89,00
Filetsteak – Chateau	ca. 600 gr	106,00
Rumpsteak herzhaftes Steak am Rinderrücken, saftig gegrillt. <i>prime rib country style steak tenderly grilled.</i>	ca. 200 gr	29,00
Rumpsteak	ca. 300 gr	42,00
Rumpsteak	ca. 400 gr	54,00
T-Bone Steak (500 - 800 gr)	100 gr	11,00
Hochrückensteak Prime Rib stark marmoriert, weniger zart, jedoch kräftig-herzhaft im Geschmack <i>High roast beef</i> <i>heavily marbled, less tender, but vigorous-savory taste</i>	ca. 200 gr	26,00
Hochrückensteak Prime Rib <i>High roast beef</i>	ca. 300 gr	36,00
Hochrückensteak Prime Rib <i>High roast beef</i>	ca. 400 gr	47,00

Entrecôte	ca. 200 gr	28,00
Zwischenrippenstück aus der Mitte des flachen Roastbeefs geschnitten <i>Thick rib beef, cut from the middle of the flat beef</i>		
Entrecôte	ca. 300 gr	40,00
Rib Eye	ca. 400 gr	60,00
Saftiges und herzhaftes Steak aus der Hochrippe mit einem Fettkern <i>Juicy and hearty steak from the high rib with a fat core</i>		
Rib Eye	ca. 500 gr	74,00
Rib Eye	ca. 600 gr	88,00
Rinderspieß	ca. 200 gr	26,00
<i>Beef kabobs</i>		
Rinderspieß	ca. 300 gr	35,00
<i>Beef kabobs</i>		
Schweinelendchen	ca. 230 gr	25,00
<i>Pork loins</i>		
Lammfilet	ca. 230 gr	35,00
<i>Lamb fillet</i>		
Lammkoteletts	ca. 350 gr	31,00
<i>Lamb chops</i>		
Putensteak Connoisseur's Cut	ca. 170 gr	23,00
<i>Turkey hen fillet steak</i>		
Putensteak	ca. 230 gr	29,00
<i>Turkey hen fillet steak</i>		
Putensteak	ca. 300 gr	34,00
<i>Turkey hen fillet steak</i>		

Sauces
Saucen

Wählen Sie eine Sauce/Garnitur zu Ihrem Steak (inklusive)
Select a sauce/set for your steak (included)

Hausgemachte Kräuterbutter

ein gutes Stück Fleisch lässt sich wunderbar pur, oder mit Kräuterbutter genießen
Homemade herb butter
our meat can be enjoyed on it's own as well, or additonally with herb-flavoured butter

Green Pepper

eine delikate Pfefferrahmsauce aus frischem Madagaskarpfeffer und vielen Kräutern
a delicious hot pepper cream sauce from fresh Madagascar pepper with a lot of herbs

Western Style

eine deftige Menge frischer, roher Knoblauch und dazu hausgemachte Kräuterbutter
a substantial amount of fresh, raw garlic flakes served with homemade herb butter

Americano

in zerlassener Kräuterbutter geschwenkter Mais, abgerundet durch eine dunkle Sauce
corn in melted herb butter, complemented by a gravy

Champignon-Rahmsauce Exquisite

frische Champignons mit einer cremig schäumenden Sauce Hollandaise
fresh mushrooms with a frothy hollandaise sauce

Sauce Béarnaise à la Café de Paris

aufgeschlagene Buttersauce mit geschmackvollen Kräutern und vielen Gewürzen
whipped butter sauce with tasty herbs and many spices

Sauce Hollandaise

aufgeschlagene Buttersauce mit frischen Eiern
whipped butter sauce with fresh eggs

Mexico

Rassig gewürzte Sauce mit Zwiebeln, Paprika, Kidneybohnen, Mais und etwas Hollandaise
Hot sauce with onions, bell pepper, kidney-beans and corn in a whipped butter sauce.

BBQ Sauce Chef Style^{a/f/g}

mit Bourbon verfeinerte Barbecue-Sauce aus Honig, Worcestershiresauce, Kräuter, passierten Früchten, Senf, braunem Zucker, Ingwer, Selleriesalz ...
reduced barbecue sauce with bourbon, honey, Worcestershire sauce, herbs, preserved fruits, mustard, brown sugar, ginger, celery salt ...

Sie erhalten Ihre Sauce auf Wunsch separat
you will receive your sauce apart, if desired

Side Orders

Beilagen

Nur in Verbindung mit einem von Ihnen ausgesuchten Steak
Complementary order

Steakhouse Pommes Frites grob geschnitzt <i>Steakhouse french-fries thick</i>	7,20
Potato Wedges frittierte Kartoffelecken	7,80
Grüne Bohnen im Speckmantel ^a <i>Green beans wrapped in bacon^a</i>	9,20
Ofenkartoffel mit Kräuterquark <i>Baked potato with sour cream</i>	9,00
Süßkartoffel Pommes Frites <i>Sweet potato fries</i>	8,90
Spätzle frisch gehobelt <i>Swabian noodles homemade</i>	8,40
Kartoffelkroketten <i>Croquettes</i>	7,90
Basmati Reis <i>Basmati rice</i>	7,20
Broccoli mit Sauce Hollandaise und Mandelsplitter <i>Broccoli with hollandaise sauce and almond sliver</i>	7,80
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Mandelsplitter <i>Cauliflower hollandaise sauce and almond sliver</i>	7,80
Rösti nach Schweizer Art <i>Fried potato cakes swiss style</i>	8,80

Plate meals
Tellergerichte

Boef Stroganoff	32,80
Filetgulasch von zarten Rinderspitzen, rosa gebraten, in einer rahmigen Sauce mit Essiggurken, Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Hollandaise, dazu Kroketten <i>Tender beef, roasted pink, in a creamy sauce with pickles, champignons and onions, refined with hollandaise sauce, in addition croquettes</i>	
Scaloppine	27,40
fein geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucola mit gehobeltem Parmesan <i>thin slices of beef fillet on rucola with shaved parmesan-cheese</i>	
Mexikanischer Spieß vom Grill	31,90
Zarte Rindfleischstücke mit einer scharf gewürzten Sauce und Wedges <i>Mexican kabobs</i> <i>Tender cuts of beef with a spicy mexican sauce and country potatoes</i>	
Buffalo Salat	25,50
mit gegrillten Rinderstreifen und italienischem Dressing ^{a/g} <i>Buffalo Salad</i> <i>with grilled beef slices and italian dressing</i>	
Vegetarisch <i>Vegetarian</i>	
Salat Parisienne	19,50
mit gegrillten Champignons und Apfel-Senf-Vinaigrette ^{g/f} <i>Salad Parisienne</i> <i>with grilled mushrooms and apple-mustard vinaigrette</i>	
Salat mit Quarkkartoffel Dressing nach Wahl	20,50
<i>Salad with sour cream potato dressing at your choice</i>	
Gemüseplatte	24,80
gemischtes Gemüse mit Sauce Hollandaise, Mandeldekor und Rösti <i>Vegetable platter</i> <i>mixed vegetables with hollandaise sauce, almond and Swiss potato cakes</i>	

Desserts

Vanille Eis 5,50

italienisches Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile

Vanilla ice cream

Italian vanilla ice cream by Gentile

Affogato 7,80

Vanille Eis in Espresso^{kf} *vanilla ice cream in espresso*

Zitronensorbet mit Prosecco 7,80

Lemon Sorbet with Prosecco

Crème Brûlée hausgemacht 11,80

homemade

Apfelstrudel Wiener Art 13,50

mit italienischem Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile und Sahne

Apple strudel "Vienna"

with Italian vanilla ice cream by Gentile and whipped cream

Panna Cotta 7,90

hausgemacht mit Caramel-Sauce *homemade with caramel sauce*

Heiße Liebe 10,00

heiße Himbeeren auf italienischem Vanilleeis mit Schlagsahne und Mandelsplitter

"Hot Love"

hot raspberries on vanilla ice by Gentile with whipped cream and almond sliver

Coupe Dänemark 10,00

Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Coupe Danmark

vanilla ice by Gentile with warm chocolate sauce and whipped cream

This is only a part of our menu

Dies ist nur ein Teil unserer Speisekarte