

👉 *START ME UP* 👈

ONION SOUP „NEW ORLEANS“

hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

4,30

ASIATISCHE CURRYSUPPE

pikant gewürzt und gegrillter Garnele

5,90

GEBACKENE CHAMPIGNONS

dazu Kräuterdipp und bunte Blattsalate

8,30

TATAR

Rinderhack pikant gewürzt, mit Zwiebeln
und Eigelb, dazu ofenfrisches Baguette

13,90

CAESAR `S SALAD

Romanasalat in leckerem Caesar-Dressing
mit Knoblauch, Parmesanspänen und Croûtons

6,90

3 GEGRILLTE SCAMPI

in süß-saurem Chili-Knoblauch-Öl gebraten
auf getoastetem Baguette serviert

11,70

**UNSEREN LADIES
EMPFEHLEN WIR
UNSERE 150 GRAMM STEAKS:**

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK

vom Herzstück der Hüfte geschnitten;
kernig und kräftig im Geschmack

12,80

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert, aus der
Lende eines Allgäuer Schumpfen (junges Rind) geschnitten

14,80

BAYRISCHES JUNGBULLENFILET

das beste und zarteste Stück vom Rind

17,40

STEAK VON DER PUTENBRUST

für die schlanke Linie, mager und zart

7,80

👉 *STEAKS VOM GRILL* 👈

voller Saft & Kraft

den Gentlemen empfehlen wir unsere 250 g Steaks:

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK

vom Herzstück der Hüfte geschnitten;

kernig und kräftig im Geschmack

15,90

FEURIGER TEXAS-SPIESS

Lenden- und Hüftstücke mit Bacon und Zwiebeln
am Spieß gegrillt, am Tisch mit Whiskey und Rum flambiert

16,90

RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN

Zwischenrippenstück mit dem berühmten Fettagge,
zart und saftig; und mit ganz viel Geschmack.

17,80

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert, aus der
Lende eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten

18,80

FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN

das beste und zarteste Stück vom Rind

24,80

**UND FÜR DIE MUTIGEN
MIT DEM BÄRENHUNGER -
DIE 400 GRAMM COWBOY-VARIANTEN:**

für ein optimales Grillergebnis bieten wir nur
die folgenden Steaks in der Cowboygröße an:

RIB-EYE-STEAK VOM BAYRISCHEN OCHSEN

Zwischenrippenstück mit dem berühmten Fettauge,
zart und saftig; und mit ganz viel Geschmack.

Das isst der Chef auch immer!

25,30

ALLGÄUER RUMPSTEAK

der klassische Rostbraten schön marmoriert,
mit kleinem Fettrand, aus der Lende
eines Allgäuer Schumpen (junges Rind) geschnitten

26,40

FILET VOM BAYRISCHEN JUNGBULLEN

das beste und zarteste Stück vom Rind

35,50

☛ WER WILL MEER ☛

MACH AUS DEINEM STEAK EIN „SURF AND TURF“



ZWEI SCAMPI
in süß-saurem
Knoblauch-Chili-Öl
gebraten
7,20

☛ LAMMFROMM ☛

RACK OF LAMB

Neuseeländische Lammkoteletts
im Ganzen gegrillt
(mit Knochen ca. 500 g)
mit Knoblauch und Rosmarinnote,
auf Ratatouillegemüse serviert
23,90



**Alle Gewichtsangaben beziehen
sich auf das Rohgewicht!**

VON UNSEREM SALATBUFFET DÜRFEN SIE SICH GERNE BEDIENEN

kleiner Salatteller	4,00
großer Salatteller	6,50

**ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT
BAGUETTE & EINER SAUCE IHRER WAHL
FÜR JEDE WEITERE HAUSGEMACHTE
SAUCE BERECHNEN WIR € 0,50**

Chili-Frischkäse-Dipp
selbstgemachte Kräuterbutter
Mango-Ingwer-Chutney
Honigsenf - Dipp
Knoblauch - Crème fraîche
Blue-Cheese-Sauce
Whiskeysauce
pikante Barbecue-Paprikasauce
Rahmsauce mit grünem Pfeffer
Zwiebel-Senfsoße
gebratene Zwiebeln und Knoblauchzehen

UND FÜR DIE GANZ SCHARFEN EMPFEHLEN WIR

unsere Hot Habanero Chilisauce in 3 Schärfegraden:



höllisch scharf



die müssen verrückt sein



lebensmüde

AND LAST, BUT NOT LEAST:

Wenn Du Dein Fleisch durchgebraten liebst, empfehlen wir Dir:

MEDAILLONS VOM RINDERFILET

von den zarten Filetspitzen geschnitten

Ladies' Portion (ca. 180 g) 16,90

Gentlemen's Portion (ca. 280 g) 23,50

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	3,60
Pommes frites	2,90
Sweet Potato fries	3,10
mit Schmand	3,60
Potato Wedges;	3,10
mit Schmand	3,60
Bratkartoffeln	3,10
Kartoffelgratin	3,60
Onion Rings; gebackene Zwiebelringe	2,90
Blattspinat	3,60
Ratatouille	3,60
Speck-Rosenkohl	3,60

FÜR DIE FLEISCHVERWEIGERER

SPINATSTRUDEL

Blattspinat im Tortilla-Wrap, mit Käs' überbacken
9,50

MEDITERRANE OFENKARTOFFEL

mit mediterranem Gemüseragout und mit Fetakäse
überbacken, dazu eine bunte Salatgarnitur
9,50

AUF DIE HÜFTE GESCHOSSEN

SWEET 'N SPICY

Cashew-Sourcream-Eis in gesalzenen Erdnüssen
und Tacos gerollt, dazu Karamellsoße

3,70

MAPLE SYRUP PARFAIT

mit Haselnusskrokant

6,80

CUP DENMARK

Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne
in der Kaffeetasse serviert

3,70

JIM CREAM

Jim-Beam-Vanille-Whiskey-Shake

4,80

BROWNIE & ICE

warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Stracciatella-Eiscreme

6,90

PANCAKES „DOLCE VITA“

Heidelbeer-Pfannkuchen auf
Eierlikör-Mascarponecreme

5,50

WIR GRILLEN IHR STEAK NACH IHREM WUNSCH

RARE (bleu) bedeutet RARE

Die Mitte ist noch ganz roh.

MEDIUM RARE (saignant) ist saftig

Das Fleisch ist saftig und hat gerade deshalb
richtig viel Geschmack

MEDIUM (à point) ist noch rosa

Die Mitte gart schon und der Saft fängt an
das Fleisch zu verlassen

MEDIUM WELL

Die Mitte ist nicht mehr rosa. Der Fleischsaft
ist weg und das Fleisch wird trocken

WELL DONE (bien cuit)

Ist ganz durch. Verbrannt sozusagen.
Du hast ein Stück Natur ruiniert, aber
wenn Du es so haben musst, bestell ruhig