

VORSPEISEN

Schale Oliven Kalamata schwarze und grüne Oliven	3,00
Aioli (Knoblauch-Mayonnaise) und Brot	4,50
Pan-Tomate Knoblauchzehe, Olivenöl, frische geriebene Tomate	4,00
6 Weinbergschnecken in Weißwein-Knoblauchbutter, Brot	9,50
Überbackener Ziegenkäse auf Rucola mit karamellisierten Äpfeln und Walnüssen	10,00
Kaninchenleber auf Rucola, Cocktail-Tomaten, Balsamico	11,00
Krabben in Weißwein Krabben, Champignons, Kräuter, Knoblauch, Brot	13,00
Riesengarnelen 300Gr mit hausgemachter Aioli und Brot	28,50

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit viel Käse überbacken	7,00
Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage	5,50
Hühnersuppe mit Gemüseeinlage	5,50
Kartoffelcremesuppe mit dünnen Streifen vom Speck	5,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	5,00
Tomatencremesuppe „Pikant“ mit frischen Krabben	7,00
Broccoli-Creme-Suppe mit Sahnehaube	6,00
Rindergulasch Terrine mit Baguette	7,00

STEAKS

Argentinisches Hüftsteak	180Gr	14,50
Argentinisches Hüftsteak	250Gr	20,00
Argentinisches Hüftsteak	400Gr	28,00
Argentinisches Rumpsteak	220Gr	21,00
Argentinisches Rumpsteak	330Gr	29,00
Argentinisches Filetsteak	180Gr	25,00
Argentinisches Filetsteak	250Gr	35,00
Argentinisches Entrecote	250Gr	21,00
Argentinisches Entrecote	450Gr	31,00

Zu allen Steaks reichen wir geröstetes Brot und 3 hausgemachte Soßen.

Falls nicht anders gewünscht werden Ihre Steaks „medium“ zubereitet.

SALATE

Kleiner gemischter Salat	4,50
Gemischter Salat	9,00
Gemischter Salat mit Thunfisch	11,00
Gemischter Salat mit Schinken und Käse	9,90
Tomatensalat „Spezial“ mit Frühlingszwiebeln	8,00
Tomaten Mozzarella, klein	6,00
Tomaten Mozzarella, groß	8,00
Bauernsalat mit Schafskäse und Zwiebelringen	12,00
Salatteller „Bel Är“ mit Puten-, oder Rinderstreifen	13,00

Dressing nach Wahl:

1.) Kräuter-Joghurt Dressing 2.) Honig-Senf 3.) Essig und Öl

BEILAGEN

Große Kartoffel mit Kräuterbutter	4,50
Große Kartoffel mit Kräuterrahm	4,50
Pommes Frites	4,50
Kroketten	4,50
Potato-Wedges	4,50
Bratkartoffeln mit frischen Kräutern und Knoblauch	5,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50
Speckbohnen „Prinzess“	5,50
Frisches Gemüse mit Knoblauch	6,50
Frische Champignons mit Speck, Zwiebeln & Knoblauch	5,50
Zwiebeln geröstet	3,00
Speck knusprig	3,50
Reis	3,00

EXTRA-SOSSEN

Chinichurri Pikant	2,50
Pfeffer-Cognac-Rahmsoße	3,00
Champignon-Rahmsoße	3,00
Aioli hausgemacht	3,00
Sauce Hollandaise	3,00
Sauce Bernaise	3,00
Soßen in der Sauciere	4,00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Mata Hambre Rindersteak 250Gr	24,00
Pikant, mit gewürfeltem Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Käse überbacken, Pommes Frites, Salat	
Rumpsteak mit Zwiebeln	26,50
mit großer Kräuterbutter-Kartoffel und Salat	
Rumpsteak „Bel Är“	26,00
mit gegrilltem Speck und Potato-Wedges	
„Surf & Turf“ Rumpsteak 220Gr	34,00
mit Riesengarnelen (ca.150Gr), Aioli und Brot	
Filet im Speckmantel 200Gr	35,00
mit Speckbohnen, Kroketten und Sauce Bernaise	
Filet Pfeffersteak	35,00
mit Speckbohnen, Kroketten und Pfeffer-Cognac-Rahmsoße	
Filetspitzen-Spieß 300Gr	28,00
Zwiebel, Speck, Paprika, Kartoffel mit Kräuterbutter, Salat	
Lammrückenfilet	28,00
Aioli, Speckbohnen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
1 Lamm Haxe	22,00
mit Thymiansoße, Kroketten und Speckbohnen	
Bandnudeln mit Shrimps	16,50
und Rinderstreifen	
Gemüse-Reis Pfanne	16,00
mit Rinder- oder Putenstreifen	

FLEISCHGERICHTE

Schweineschnitzel „Wiener Art“	17,50
Mit Pommes Frites und Salat	
Zwiebelschnitzel „Natur“	19,50
Mit gerösteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat	
Rahmschnitzel „Natur“	20,50
Mit Champignon-Rahmsoße, Pommes Frites und Salat	
Cordon Bleu	20,50
Mit Pommes Frites und Salat	
Schweinefilet 220Gr	24,50
Mit Champignon-Curry-Rahm oder Paprika-Rahm, Pommes Frites und Salat	
Grillplatte „Parillada“ 500Gr	25,00
Rind-, Schweinefleisch, Chorizo mit Pommes Frites und Salat	
Grillspieß 400Gr	24,00
Zwiebel, Speck, Paprika, Pommes Frites und Salat	
Beef Curry	18,50
300Gr Rinderstreifen in Curry-Rahm und Reis	
Pute geschnetzelt „süß-sauer“	18,00
300Gr in einer Curry-Ananas-Soße und Reis	
Putenfilet Natur	18,00
Mit Pommes Frites und Salat	
Putenfilet überbacken	20,50
Zwiebel-Champignon-Käse mit Pommes Frites und Salat	

NACHSPEISEN

Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Vanille-Eis Mit Schoko-Überzug und Sahne	6,00
Don Pedro Walnuss Eis, Whisky, Baileys, Kaffee und Sahne	7,00
Sommernachtstraum Eis mit Eierlikör, Krokant und Sahne	6,50
Süßer Traum * Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Vanille-Eis * mit heißen Kirschen und Sahne	6,50
Crema Catalana	5,50
Warmer Schokokuchen mit Vanille-Eis und Sahne	6,00
Warmer Schokokuchen mit Vanille-Eis und Sahne + Eierlikör	7,50
* Himbeergeist / Kirschwasser	

KINDERKARTE

Hüftsteak 80Gr	7,00
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Hähnchen-Nuggets	6,00
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“	6,00
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Heiße Bockwurst	5,50
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Fischstäbchen	6,00
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Eisprinzessin „Nina“	3,50
Erdbeere/ Vanille mit Sahne, Schokostreusel und Waffel	
Eis Zwerg „Ben“	3,50
Erdbeere/ Schoko mit Sahne, Schokostreusel und Waffel	

APERITIFS

Portwein Ramos Pinto (Rot)	5 cl	4,00
Martini Bianco	5 cl	4,00
Martini Rosso	5 cl	4,00
Martini Extra Dry	5 cl	4,00
Sherry Seco	5 cl	4,00
Sherry Medium	5 cl	4,00
Sherry Cream	5 cl	4,00
Pernod	4 cl	4,50
Campari Soda	4 cl	4,50
Campari mit Orangensaft	4 cl	5,00
Kir Royal	0,1 l	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	6,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,00

BIERE | LIMONADEN | SÄFTE

Reissdorf Kölsch	0,2 l	2,20
Reissdorf Kölsch	0,3 l	3,30
Budweiser	0,3 l	3,70
Bitburger Pils	0,3 l	3,70
Weizenbier Paulaner	0,5 l	4,70
Weizenbier Erdinger (alkoholfrei)	0,5 l	4,70
Bit-Drive (alkoholfrei)	0,33 l	3,50
Gerolsteiner Gourmet (Tafelwasser) *	0,25 l	2,70
Gerolsteiner Gourmet (Tafelwasser) *	0,5 l	4,70
Gerolsteiner Gourmet (Tafelwasser) *	0,75 l	6,70
Coca-Cola	0,2 l	2,70
Coca-Cola Light	0,2 l	2,70

BIERE | LIMONADEN | SÄFTE

Coca-Cola Zero	0,2 l	2,70
Fanta, Sprite, Diesel	0,2 l	2,70
Schweppes Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	0,2 l	3,20
Red Bull	0,2 l	4,00
Landschorle von van Nahmen		
Streuobst-Apfel Natur	0,33 l	3,50
Rhabarber	0,33 l	3,50
Schwarze Johannisbeere	0,33 l	3,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,20
Kirsch-Bananensaft	0,2 l	3,20
Milch	0,2 l	2,00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Amaretto	2 cl	2,20
Sambuca	2 cl	2,70
Tequila	2 cl	2,70
Tequila Gold	2 cl	2,70
Vodka	2 cl	2,90
Vodka-Lemon	2 cl	4,20
Vodka-RedBull	2 cl	5,20
Gin-Tonic	2 cl	4,90
Glenn Fiddich Single Malt Scotch Whisky	2 cl	6,20
Chevas Regal Scotch Whisky	2 cl	6,20
Johnny Walker Red Label Scotch Whisky	2 cl	4,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Jack Daniels Bourbon Whiskey	2 cl	4,90
43	2 cl	3,60
Baileys	4 cl	4,00
Bacardi	2 cl	3,70
Havana Club 3 Años	2 cl	3,70
Havana Club Gold Añejo Especial	2 cl	4,00

DIGESTIVS

Grappa Nonino „Vuisinar“	2 cl	3,90
Cognac „Leopold Gourmet“	2 cl	4,50
Grand Duque d'Alba	2 cl	4,70
Carlos I	2 cl	4,70
Calvados	2 cl	4,00
Remy Martin	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	5,00
103	2 cl	3,00
Scheibel – Edle Brände - Gold Willi	2 cl	3,50
Scheibel – Edle Brände - Feine Marille	2 cl	3,50
Scheibel – Edle Brände - Altes Pflümle	2 cl	3,50
Scheibel – Edle Brände - Moor-Birne	2 cl	3,50
Aquavit „Malteser“	2 cl	2,60
Aquavit „Jubile“	2 cl	2,90
Aquavit „Linie“	2 cl	2,90
Ramazzotti	4 cl	3,70
Averna	4 cl	3,70
Jägermeister	4 cl	3,70
Ouzo	2 cl	2,50
Underberg	2 cl	2,50

HEISSE GETRÄNKE

Coffee Crema	2,70
Espresso	2,20
Café Cortado (Espresso mit Milchschaum)	2,60
Café au Lait	3,30
Flat White	3,30
Latte Macchiato	3,30
Cappuccino mit Milchschaum	3,30
Flavours Vanillie, Caramel, Hazelnut	0,40
Heiße Schokolade (zum Selbermachen)	3,80
Frischer Tee im Sieb Ceylon, Cherry oder Pfefferminz	2,80

ROTWEINE

0,2l 0,75l

Larinum - Italien	6,20	20,00
Trocken, Sangiovese – Farnese Abruzzen, Duft nach dunklen Beeren, samtig im Geschmack, harmonisch, würziger Abschluss. Rebsorte: Sangiovese		
IZADI Crianza – Spanien – DOCa Rioja	5,50	16,50
Tiefdunkel, rubinrot. Typische Aromen von frischen Himbeeren, Sauerkirschen, Wacholder und Kirsche. Mundfüllend, samtiges Taningerüst am Gaumen. Rebsorte: Tempranillo		
Santa Ema – „60/40“ - Chile - Maipo Valley	6,80	22,00
Trocken, Rubinrot. Delikate Fruchtaromen nach Pflaume und Brombeere. Konzentrierter, dichter Wein mit toller Struktur und wunderbarem Finish. 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot		
Mariana – Herdado do Rocim – Alentejo - Portugal	6,80	22,00
Frische Eleganz mit Aroma von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, schwarzem Pfeffer. Samtige Textur am Gaumen. Rebsorten: Tounga Nacional, Aragonez, Trincadeira		
Brunello di Montalcino - Toscana - Italien		79,00
Sangiovese Grosso – Duft von reifen Kirschen und Lakritz. Am Gaumen mit klassischem Schliff und feiner Eleganz. Im Barrique ausgebaut. Rebsorte: Sangiovese Grosso		

WEISSWEINE – ROSÉ - SEKT

0,2L 0,75L

Flaneur – Deutschland - Rivaner - Q.b.A. Trocken, Müller Thurgau, Zitrusaromen im Duft, mild und saftig im Geschmack, erfrischend, WG Königschafthausen	5,90	19,50
Hasenberg – Deutschland - Grauburgunder Q.b.A Trocken, gehaltvoll, elegant, WG Königschaffhausen	6,80	22,00
Steingröble – Deutschland - Spätburgunder - Kabinett Feine Aromen von roten Früchten, fruchtig ausgewogen im Geschmack, WG Königschaffhausen	6,70	21,50
Pfannebecker – Rheinhessen - Chardonnay Trocken, feiner Duft nach tropischen Früchten und Bergkräutern, reintönig, klar	6,30	20,50
Basa – Telmo Rodriguez – Rueda - Spanien Frisch und fruchtbetont, 80% Verdejo; 15% Viura; 5% Sauvignon Blanc	6,80	22,00
Footprint – Rosé – Western Cape - Südafrika Kräftiger Rosé-Ton im Glas, versprüht charmant fruchtige Aromen roter Beeren, wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche, fruchtbetonte Frische und Eleganz am Gaumen	6,20	20,00
Kellerei Ohlig – Deutschland Sekt Feinherber Riesling mit Pfirsicharomen	4,50	29,00
		0,1l