

## VORSPEISEN

Schale Oliven Kalamata schwarze und grüne Oliven	3,50
Aioli (Knoblauch-Mayonnaise) und Brot	5,00
Pan-Tomate Knoblauchzehe, Olivenöl, frische geriebene Tomate	4,50
6 Weinbergschnecken in Weißwein-Knoblauchbutter, Brot	10,50
Überbackener Ziegenkäse auf Rucola mit karamellisierten Äpfeln und Walnüssen	11,00
Kaninchenleber auf Rucola, Cocktail-Tomaten, Balsamico	12,00
Krabben in Weißwein Krabben, Champignons, Kräuter, Knoblauch, Brot	14,50
Riesengarnelen 300Gr mit hausgemachter Aioli und Brot	31,50

## SUPPEN

Zwiebelsuppe mit viel Käse überbacken	7,70
Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage	6,20
Hühnersuppe mit Gemüseeinlage	6,20
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	6,70
Tomatencremesuppe „Pikant“ mit frischen Krabben	7,70
Broccoli-Creme-Suppe mit Sahnehaube	6,70
Rindergulasch Terrine mit Baguette	7,70

## STEAKS

Argentinisches Hüftsteak	180Gr	16,00
Argentinisches Hüftsteak	250Gr	22,00
Argentinisches Hüftsteak	400Gr	31,00
Argentinisches Rumpsteak	220Gr	23,50
Argentinisches Rumpsteak	330Gr	32,00
Argentinisches Filetsteak	180Gr	28,00
Argentinisches Filetsteak	250Gr	39,00
Argentinisches Entrecote	250Gr	23,50
Argentinisches Entrecote	450Gr	34,50

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

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

## SALATE

Kleiner gemischter Salat	5,00
Gemischter Salat	10,00
Gemischter Salat mit Thunfisch	12,00
Gemischter Salat mit Schinken und Käse	12,00
Tomatensalat „Spezial“ mit Frühlingszwiebeln	8,50
Tomaten Mozzarella, klein	6,50
Tomaten Mozzarella, groß	9,50
Bauernsalat mit Schafskäse und Zwiebelringen	13,50
Salatteller „Bel Är“ mit Puten-, oder Rinderstreifen	14,50

Dressing nach Wahl:

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

## BEILAGEN

Große Kartoffel mit Kräuterbutter	5,00
Große Kartoffel mit Kräuterrahm	5,00
Pommes Frites	5,00
Kroketten	5,00
Potato-Wedges	5,00
Bratkartoffeln mit frischen Kräutern und Knoblauch	6,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6,00
Speckbohnen „Prinzess“	6,00
Frisches Gemüse mit Knoblauch	7,00
Frische Champignons mit Speck, Zwiebeln & Knoblauch	6,00
Zwiebeln geröstet	3,30
Speck knusprig	3,60
Reis	3,50

## EXTRA-SOSSEN

Chimichurri Pikant	2,50
Pfeffer-Cognac-Rahmsoße	3,30
Champignon-Rahmsoße	3,30
Aioli hausgemacht	3,30
Sauce Hollandaise	3,30
Sauce Bernaise	3,30
Soßen in der Sauciere	4,50

## HAUSSPEZIALITÄTEN

Mata Hambre Rindersteak 250Gr	26,50
Pikant, mit gewürfeltem Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch mit Käse überbacken, Pommes Frites, Salat	
Rumpsteak mit Zwiebeln	29,50
mit großer Kräuterbutter-Kartoffel und Salat	
Rumpsteak „Bel Är“	29,00
mit gegrilltem Speck und Potato-Wedges	
„Surf & Turf“ Rumpsteak 220Gr	37,50
mit Riesengarnelen (ca.150Gr), Aioli und Brot	
Filet im Speckmantel 200Gr	39,00
mit Speckbohnen, Kroketten und Sauce Bernaise	
Filet Pfeffersteak	39,00
mit Speckbohnen, Kroketten und Pfeffer-Cognac-Rahmsoße	
Filetspitzen-Spieß 300Gr	31,00
Zwiebel, Speck, Paprika, Kartoffel mit Kräuterbutter, Salat	
Lammrückenfilet 210Gr	28,00
Aioli, Speckbohnen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
1 Lamm Haxe	24,00
mit Thymiansoße, Kroketten und Speckbohnen	
Bandnudeln mit Shrimps	18,00
und Rinderstreifen	
Gemüse-Reis Pfanne	17,50
mit Rinder- oder Putenstreifen	

## FLEISCHGERICHTE

Schweineschnitzel „Wiener Art“	19,50
Mit Pommes Frites und Salat	
Zwiebelschnitzel „Natur“	21,50
Mit gerösteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat	
Rahmschnitzel „Natur“	22,50
Mit Champignon-Rahmsoße, Pommes Frites und Salat	
Cordon Bleu	23,00
Mit Pommes Frites und Salat	
Schweinefilet 220Gr	27,00
Mit Champignon-Curry-Rahm oder Paprika-Rahm, Pommes Frites und Salat	
Grillplatte „Parillada“ 500Gr	28,00
Rind-, Schweinefleisch, Chorizo mit Pommes Frites und Salat	
Grillspieß 400Gr	27,00
Zwiebel, Speck, Paprika, Pommes Frites und Salat	
Beef Curry	20,00
300Gr Rinderstreifen in Curry-Rahm und Reis	
Pute geschnetzelt „süß-sauer“	20,00
300Gr in einer Curry-Ananas-Soße und Reis	
Putenfilet Natur	20,00
Mit Pommes Frites und Salat	
Putenfilet überbacken	22,50
Zwiebel-Champignon-Käse mit Pommes Frites und Salat	

## NACHSPEISEN

Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Vanille-Eis Mit Schoko-Überzug und Sahne	6,50
Don Pedro Walnuss Eis, Whisky, Baileys, Kaffee und Sahne	7,80
Sommernachtstraum Eis mit Eierlikör, Krokant und Sahne	7,00
Süßer Traum * Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Vanille-Eis * mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne	7,00
Crema Catalana	6,00
Warmer Schokokuchen mit Vanille-Eis und Sahne	6,50
Warmer Schokokuchen mit Vanille-Eis und Sahne + Eierlikör	8,00
* Himbeergeist / Kirschwasser	

## KINDERKARTE

Hüftsteak 80Gr	7,50
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Hähnchen-Nuggets	6,80
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“	6,80
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Heiße Bockwurst	6,00
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Fischstäbchen	6,80
Mit Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup	
Eisprinzessin „Nina“	3,70
Erdbeere/ Vanille mit Sahne, Schokostreusel und Waffel	
Eis Zwerg „Ben“	3,70
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   Karamell	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	7,50	24,00
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