

~ VORSPEISEN ~

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 01. Knoblauchbaguette-Hälfte – Mit pikantem Knoblauch-Topping und Aioli-Dip | 4,20 € |
| 02. Gegrillte Pepperoni (mild) – Mit Knoblauchöl | 7,90 € |
| 03. Low Carb Mozzarella Wrap – Gefüllt mit Guacamole, Rucola und Tomaten-Zwiebel-Würfeln | 7,90 € |
| 04. Bruschetta Tomate Chimichurri – Röstbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Chimichurri | 5,90 € |
| 05. Bruschetta Guacamole – Röstbrot mit Tomaten, Zwiebeln und Guacamole | 5,90 € |
| 06. Schafskäse im Ofen gebacken – Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika, Olivenöl und Oregano | 8,50 € |
| 07. Datteln im Baconmantel am Spieß | 5,90 € |
| 08. Jalapeno Poppers – Frittierte Chili-Käse Nuggets mit Aioli-Dip | 5,90 € |
| 09. Carpaccio – Hauchdünn geschnittenes rohes Rinderfilet mit Parmesan, Rucola, Olivenöl und Zitrone | 11,50 € |
| 10. Frittierte Garnelen im Kartoffelnest – Mit Aioli-Dip | 7,90 € |



~ SALATE ~

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 11. Salatbuffet „Soviel wie auf einen Teller passt“ | 3,90 € |
| 12. Vaguero Salat – Blattsalat Mix, Gurken, Croûtons, Parmesan und knusprigem Bacon mit Haus Dressing | 9,50 € |
| Wahlweise mit: | |
| gegrillte Hähnchenbrust | + 3,20 € |
| gegrilltes Roastbeef | + 4,50 € |
| gegrillte Garnelen | + 4,50 € |



~ SUPPEN ~

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 15. Tomatensuppe – Mit Sahne und Croûtons | 4,20 € |
| 16. Bohnensuppe – Mit knusprigem Bacon | 4,20 € |
| 17. Deftige Gulaschsuppe – Hausgemachte, mit einer gewissen Schärfe | 5,60 € |

~ RINDERSTEAKS – Höchster Genuß ~

18. Rinderfilet	200g ★ 24,40 €
Das edelste und zarteste Stück aus der Rinderlende	250g ★ 29,40 €
	300g ★ 34,40 €
19. Rib-Eye-Steak	200g ★ 19,90 €
Besonders aromatisch und saftig durch das namensgebende Fettauge	250g ★ 23,90 €
	300g ★ 27,90 €
20. T-Bone-Steak	ca. 500g ★ 33,90 €
Rumpsteak & Filet getrennt durch den typischen T-Knochen – Dry Aged	
21. Rumpsteak	200g ★ 18,40 €
Kräftiges Fleisch mit kleinem Fettrand	250g ★ 22,40 €
	300g ★ 26,90 €
22. Hüftsteak	200g ★ 16,90 €
Mild im Geschmack, etwas kernig im Biss	250g ★ 19,90 €
	300g ★ 22,90 €



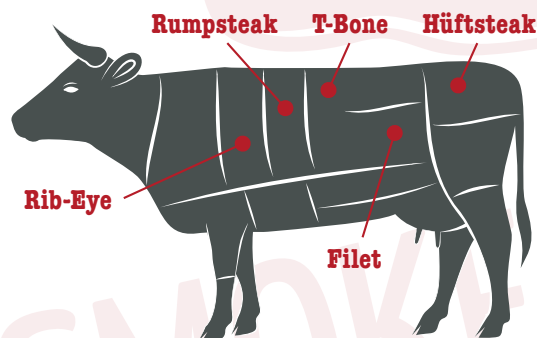
Zu
unseren
Rindersteaks:
Bedienen Sie
sich an unserem
Salatbuffet.
„Soviel wie auf
einen Teller
passt!“

Die Grammangaben
beziehen sich auf das
Rohgewicht.



WIE MÖGEN SIE IHR STEAK?

- 
RARE (blutig)
 ... für Steak-Kenner!
 Blutiger fast roher Fleischkern im Inneren sehr saftig.
- 
MEDIUM (rosa)
 ... für Steak-Genießer!
 Saftig roter Fleischkern mit dunkelbrauner Kruste.
- 
WELL DONE (durch)
 ... für Steak-Starter!
 Komplet durchgebraten mit braunem Fleischkern.



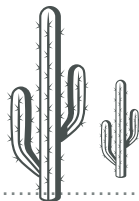
BEILAGEN ... die besten Begleiter

- | | | | |
|--------------------------------------|---------------|------------------------------------------|---------------|
| 23. Ofenkartoffel | 4,00 € | 26. Steakhaus-Chips | 3,00 € |
| Mit Sour-Cream | | | |
| 24. Kartoffelecken mit Schale | 3,90 € | 27. Grüne Bohnen | 4,50 € |
| Würzig | | Im Bacon-Mantel | |
| 25. Süßkartoffel-Pommes | 3,90 € | 28. Gebratener Broccoli | 4,00 € |
| | | | |
| | | 29. Hausgemachte Kräuterbutter | 2,00 € |
| | | | |
| | | 30. Gegrillter Maiskolben | 3,20 € |
| | | | |
| | | 31. Gebratene frische Champignons | 4,20 € |
| | | | |



SAUCEN & DIPS ... das feine Extra

- | | | | |
|---------------------------------------------|--|--|---------------|
| 32. Rahm-Sauce | | | 3,00 € |
| Mit grünem Pfeffer | | | |
| 33. BBQ-Sauce | | | 2,50 € |
| Rauchig und kräftig im Geschmack | | | |
| 34. Guacamole | | | 2,50 € |
| Aromatisch, nussiger Avocado-Dip | | | |
| 35. Chimichurri „argentinsche Sauce“ | | | 2,50 € |
| Fruchtig-würzig ideal zu gegrilltem Fleisch | | | |
| 36. Aioli | | | 2,50 € |
| Frischer Knoblauch-Dip | | | |
| 37. Mayonnaise | | | 0,50 € |
| 38. Ketchup | | | 0,50 € |
| 38a. Sauer Rahm | | | 1,50 € |



Chimichurri

... ist eine argentinische Kräutersauce, die in der Regel zu gegrilltem Rindfleisch und Steaks serviert wird. In Argentinien nutzt man die Sauce aber auch als Marinade für Fisch oder Geflügel.



HAUPTSPEISEN ... vom Grill

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 39. 250 g Lammhüftsteaks
mit Kräuterbutter und Steakhaus-Chips | 19,90 € |
| 40. 250 g Lammfilet
mit Kräuterbutter und Steakhaus-Chips | 21,90 € |
| 41. 250 g Schweinefilet-Spieß
zartes, saftiges Filet mit knusprigen
Baconmantel dazu Steakhaus-Chips | 17,50 € |
| 42. 250 g Rinderfilet-Spieß
zartes, saftiges Filet mit knusprigen
Baconmantel dazu Steakhaus-Chips | 25,50 € |

Zu
unseren
Hauptspeisen:
Bedienen Sie
sich an unserem
Salatbuffet.
„Soviel wie auf
einen Teller
passt!“



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 43. Gegrilltes, saftiges
Hähnchenbrustfilet
mit Zitronenscheiben und Kräuter-
butter dazu Steakhaus-Chips | 16,90 € |
| 44. Schlemmerhacksteak
Bifteki mit Feta gefüllt dazu
Steakhaus-Chips | 16,90 € |
| 45. Vaquero Schlemmer-Teller
Die besten Filets von Rind,
Lamm, Schwein und Hähnchen
dazu Steakhaus-Chips | 23,90 € |
| 46. Surf & Turf
Rinderfilet und Scampi
dazu Steakhaus-Chips | 200g ★ 26,90 € |

Zu
unseren
Pfannen-
gerichten:
Bedienen Sie
sich an unserem
Salatbuffet.
„Soviel wie auf
einen Teller
passt!“

PFANNENGERICHTE

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 47. Philadelphia-Pfanne
Hähnchenfilet in Philadelphia-Sahne-Sauce
dazu Steakhaus-Chips | 16,90 € |
| 48. Gorgonzola-Pfanne
Hähnchenfilet in Gorgonzola-Sahne-Sauce
dazu Steakhaus-Chips | 16,90 € |
| 49. Champignon-Pfanne
Schweinefilet mit
frischen Champignons
in Sahne-Sauce
dazu Steakhaus-Chips | 17,50 € |



~ FISCHGERICHTE ~

50. **Doradenfilet gegrillt** 21,90 €
mit Broccoli Beilage
51. **Scampi-Spieße gegrillt** 18,50 €
2 Spieße mit Broccoli Beilage

Zu unseren Fischgerichten: Bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet. „Soviel wie auf einen Teller passt!“

~ KINDERTELLER ~

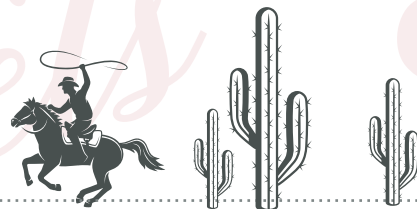
nur für die kleinen Gäste

- Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes 5,50 €
- Kl. Hüftsteak mit Pommes 100g ★ 9,00 €
- Kl. Hacksteak mit Pommes 6,00 €



~ DESSERT ~

53. **Tartufo Classico** – Spezialität aus Zabaione und Schokoladencreme mit Kakao und Haselnuss Stückchen bedeckt 5,50 €
54. **Tartufo Limoncello** – Zitroneneis mit einem flüssigen Limoncellokern 5,50 €
55. **Soufflé Black & White** – Warmes Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanilleeis 6,50 €
56. **Mousse au Chocolat** – Lecker, luftig und schön schokoladig aus Zartbitter Schokolade 4,00 €
57. **Panna Cotta** – Mit Erdbeersauce 3,50 €



~ KAFFEE & TEE ~

- Kaffee Creme 2,80 €
- Espresso 2,00 €
- Espresso doppio 3,50 €
- Espresso Macchiato 2,50 €
- Cappuccino 2,80 €
- Irish Coffee 4,90 €
Mit Sahne und Irish Whiskey
- Latte Macchiato 3,50 €
Flavour: Caramel, Schoko, Vanille + 0,50 €
- Heiße Schokolade mit Sahne 3,00 €
- Teevariationen 2,50 €
Rooibos, Grüner, Früchte, Earl Grey, Darjeeling
- Tee mit frischer Minze 3,90 €



SOFTDRINKS

Cola/Cola Light/Cola Zero	0,2 Fl. 2,10 €	0,4 Gl. 3,10 €
Mezzo Mix	0,2 Fl. 2,10 €	0,4 Gl. 3,10 €
Sprite	0,2 Fl. 2,10 €	0,4 Gl. 3,10 €
Fanta	0,2 Fl. 2,10 €	0,4 Gl. 3,10 €
Ginger Ale	0,2 Fl. 2,20 €	
Bitter Lemon	0,2 Fl. 2,20 €	
Tonic Water	0,2 Fl. 2,20 €	
Russia Wildberry	0,2 Fl. 2,20 €	



SÄFTE UND SCHORLEN

naturtrüber Apfelsaft	0,2 Gl. 2,20 €	0,4 Gl. 3,50 €
naturtrübe Apfelschorle	0,2 Gl. 2,20 €	0,4 Gl. 3,50 €
O-Saft	0,2 Gl. 2,20 €	
Maracuja-Saft	0,2 Gl. 2,20 €	
Maracuja-Schorle		0,4 Gl. 3,50 €
Ki-Ba		0,4 Gl. 4,50 €
Kirsch-Schorle	0,2 Gl. 2,20 €	0,4 Gl. 3,50 €
Vio Bio Rhabarber/Johannisbeere/Limette Gurke	0,33 Fl. 3,40 €	
Bionade Holunder/Litschi	0,33 Fl. 3,40 €	

MINERALWASSER

Gerolsteiner naturell/medium/sprudel	0,25 Fl. 2,20 €	0,75 Fl. 5,30 €
--------------------------------------	------------------------	------------------------

BIER VOM FASS

Bitburger	0,3 Gl. 2,60 €	0,4 Gl. 3,10 €
Alster - mit Sprite	0,3 Gl. 2,60 €	0,4 Gl. 3,10 €
Krefelder - mit Cola	0,3 Gl. 2,60 €	0,4 Gl. 3,10 €
BmW - mit Wasser	0,3 Gl. 2,60 €	0,4 Gl. 3,10 €
Köstritzer	0,3 Gl. 2,60 €	0,4 Gl. 3,10 €

FLASCHENBIER UND WEIZEN

Bitburger alkoholfrei	0,33 Fl. 2,60 €
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 Fl. 2,60 €
Schöfferhofer Grapefruit	0,33 Fl. 2,60 €
Benediktiner naturtrüb	0,5 Fl. 4,00 €
Benediktiner dunkel	0,5 Fl. 4,00 €
Benediktiner alkoholfrei	0,5 Fl. 4,00 €
Benediktiner Bananenweizen	0,5 Fl. 4,80 €



WHISKEY

Jack Daniels Tennessee Whiskey/Jack Daniels Honey		2 cl	2,90 €	4 cl	4,90 €
Jim Beam Bourbon		2 cl	2,50 €	4 cl	4,50 €
Chivas Regal Scotch		2 cl	3,20 €	4 cl	5,20 €
Tullamore Dew Irish Whiskey		2 cl	2,90 €	4 cl	4,90 €
Dalwhinnie* 15 Highlands	43%	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Cragganmore* 12 Spy Side	40%	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Talisker* 10 Isle of Skye	45,8%	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €
Ardberg* 10	46%	2 cl	4,00 €	4 cl	6,00 €
... als Mixgetränk					+1,50 €
Whiskey Tasting – 3 Whiskeys* je 2 cl					8,00 €

WHISKEY-SORTEN

Scotch darf sich nur ein Whiskey nennen, der aus Schottland kommt und mindestens 3 Jahre in einem Eichenfass gereift ist. Scotch unterteilt sich in 3 Kategorien, Malt, Grain und Blended.

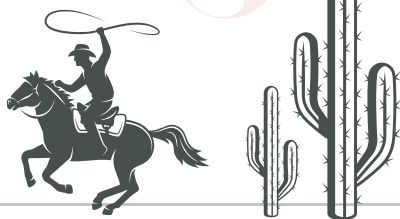
Irish Whiskey liegt rein geografisch ganz in der Nähe des Scotches, ist aber eben keiner. Irish Whiskey ist schon von Natur aus eher etwas malziger, ansonsten hat er aber auch seinen ganz eigenen Geschmack.

Tennessee Whiskey wird nach einem speziellen Filtrierverfahren mit Hilfe von Holzkohle erstellt.

Straight Bourbon Whiskey ist American Whiskey, der jedoch zusätzlich einen Maisanteil von mindestens 51% haben muss.

COGNAC UND SCHNÄPSE

Veterano Osborne		2 cl	2,50 €		
Hennessy		2 cl	3,20 €	4 cl	5,20 €
Metaxa 7*		2 cl	2,90 €	4 cl	4,70 €
Rosche Korn		2 cl	1,90 €	4 cl	3,50 €
Rosche Wacholder		2 cl	1,90 €		
Rosche Uralt		2 cl	2,20 €	4 cl	4,00 €
Tequila		2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Aquavit		2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Aquavit Linie		2 cl	2,50 €		
Jubiläums Aquavit		2 cl	2,80 €		
Absolut Vodka		2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Three Sixty Vodka		2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €

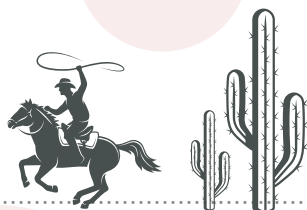


BITTER & KRÄUTER

Jägermeister	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Ramazzotti	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
HKT	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Underberg	2 cl Fl.	2,10 €	4 cl	3,90 €
Kümmerling	2 cl Fl.	2,10 €	4 cl	3,90 €
Pernod Anis	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €
Averna	2 cl	2,10 €	4 cl	3,90 €

— LIKÖRE —

Amaretto	0,2 cl	2,10 €	0,4 cl	3,90 €
Marsala	0,2 cl	2,10 €	0,4 cl	3,90 €
Likör 43	0,2 cl	2,10 €	0,4 cl	3,90 €
Sambuca Likör	0,2 cl	2,10 €	0,4 cl	3,90 €
Limoncello	0,2 cl	2,10 €	0,4 cl	3,90 €
Baileys Irish Cream	0,2 cl	2,50 €	0,4 cl	4,50 €
Baileys Chocolate	0,2 cl	2,50 €	0,4 cl	4,50 €
Batida de Coco	0,2 cl	2,10 €	0,4 cl	3,90 €



— RUM —

Plantation Jamaica Rum 2002	42%	0,2 cl	3,50 €	0,4 cl	5,50 €
Plantation Panama 2004 Vintage Edition	42%	0,2 cl	3,50 €	0,4 cl	5,50 €
Bacardi		0,2 cl	2,50 €	0,4 cl	4,50 €
Havana		0,2 cl	2,50 €	0,4 cl	4,50 €
... als Mixgetränk					+1,50 €

— DIGESTIF & BRÄNDE —

Grappa di Nebbiolo Affinata	0,2 cl	3,00 €	0,4 cl	5,00 €
Grappa Chardonnay	0,2 cl	2,50 €	0,4 cl	4,50 €
Williams Birnenbrand	0,2 cl	3,50 €	0,4 cl	5,50 €
Himbeergeist	0,2 cl	3,50 €	0,4 cl	5,50 €
Haselnussgeist	0,2 cl	3,50 €	0,4 cl	5,50 €
Obstler	0,2 cl	2,50 €	0,4 cl	4,50 €



— GIN MIT TONIC —

Bombay	0,2 cl	2,50 €
Gin Volcanic	0,2 cl	5,50 €
Masters Dry Gin	0,2 cl	5,50 €
Gin Mom	0,2 cl	5,50 €

... mit

Schweppes Tonic **+1,50 €**

... oder

Fever Tree Premium **+2,50 €**
Indian Tonic

... oder

Thomas Henry **+3,50 €**
Cherry Blossom Tonic

— APERITIFE UND MIXGETRÄNKE —

Martini Bianco	0,4 cl	3,80 €
Martini Doro	0,4 cl	3,80 €
Martini Rosso	0,4 cl	3,80 €
Sherry Sandeman med. dry	0,4 cl	3,80 €
Aperol Spritz	0,25 Gl.	5,50 €
Hugo	0,25 Gl.	5,50 €
Campari-O	0,25 Gl.	4,50 €
Lillet Wild Berry	0,25 Gl.	5,50 €
Martini e Tonic	0,25 Gl.	5,50 €
Pimm's No 1 Cup mit Ginger Ale	0,25 Gl.	5,50 €
Prosecco	0,15 Gl.	3,50 €
	0,75 Fl.	15,00 €
Cremant Bouvet	0,375 Gl.	7,00 €