

Unser Angebot vom 12. November 2018 – 06. Januar 2019

<p><b>Vorweg unseren „Bloody Mary Shot“ ?</b>          Absolut Vodka, Gemüsesaft, Gewürze, Sellerie  <i>as a starter „bloody mary shot“ ?</i>  <i>2cl Vodka, 3cl vegetables juice, spices, celery</i></p>	<p><b>3,50 €</b></p>
<p><b>„Le Gurk“ - unsere neue, spritzige Gurkenlimo 0,4 l</b>  <i>cucumber lemonade</i></p>	<p><b>4,90 €</b></p>
<p><b>Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee 0,4 l</b>  <i>homemade lime- mint- icetea</i></p>	<p><b>4,90 €</b></p>
<p><b>Der Alpenkracher 0,4 l</b>          3 cl Hendrick's Gin, 3 cl Williamsbirne, aufgefüllt mit Almdudler Kräuterlimo</p>	<p><b>7,50 €</b></p>
<p><b>Mit unserer Volano Schwungradmaschine hauchdünn aufgeschnitten</b>          Pastrami NY Style – mild geräucherte Rinderbrust mit geschrotetem Pfeffer, zweierlei Dip und Ofenbaguette <sup>4,8,1,7</sup>  <i>pastrami ny stlye – smoked beef brisket with pepper, served with two dips</i></p>	<p><b>8,90 €</b></p>
<p><b>Sashimi vom Ikarimi- Lachs</b>          Unserer Meinung nach der beste Lachs der Welt, hier dünn aufgeschnitten, roh, mit Soja- Mirin- Dip und Ofenbaguette  <i>ikarimi salmon sashimi with soy- mirin- dip and baguette</i></p>	<p><b>9,90 €</b>  <b>18,90 €</b>          (für 2 Pers)</p>

**Starters Teil I / starters part I**

<p><b>Unsere Bull Soup</b> – klare Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage  <i>clear beef soup</i></p>	<p><b>4,90 €</b></p>
<p><b>Fruchtiges Tomaten- Mangosüppchen</b> <sup>c</sup> mit Basilikumpesto  <i>tomato-mango-creamsoup</i> <sup>c</sup></p>	<p><b>4,90 €</b></p>

*Starters Teil II, Burger & Salate / starters part II, burger & salad*

<b>Steakhouse „Baguette Dippers“</b> <sup>c,d,g,f</sup>		<b>4,90 €</b>
Frisches Ofenbaguette mit dreierlei Dip von Sourcreme, Basilikumpesto und Sauce Tatar <i>baguette with three dips – sourcreme, pesto and sauce tartare</i>		
<b>Tatar vom Rind,</b> <sup>a,d,g,i,f</sup>	Vorspeise	<b>8,90 €</b>
angemacht mit seinen klassischen Zutaten, serviert mit dunklem Brot <i>steak tartare, mixed with the classical ingrediants</i>	Hauptgang	<b>15,90 €</b>
<b>Rumpsteak Tataki - Rindercarpaccio</b> - so wie wir es machen, <sup>a,f,h</sup>		<b>13,90 €</b>
120 g Rumpsteak ohne Fettrand, kurz und scharf angebraten, innen roh, in dünne Tranchen aufgeschnitten, mit Seegras- Salat, mariniert mit Ponzu- Sauce <i>beef carpaccio – steakhouse style – hot grilled striploin steak, inside rare, in thin slices, with seargras-salad and ponzu sauce</i>		
<b>Steakhouse- Vorspeisen- Etagere für zwei</b> <sup>a,d,f,g,h,j,7</sup>		<b>19,90 €</b>
wir servieren einen Mix aus angemachtem Tatar, rauchiger Pastrami, karimi- Lachs- Sashimi, Yakitori-Hähnchenspieße sowie unseren Bloody- Mary- Shot <i>fingerfood for two – tatar, pastrami, yakitori chicken, salmon sashimi and our bloody shot</i>		<b>24,90 €</b> (für 3 Pers.)
<b>Unser Steakhouse Salat</b> <sup>a,g,l</sup>		<b>16,90 €</b>
mit gepfefferten Rindersteakstreifen ca. 180 g <i>steakhouse salad, with grilled stripes of beef</i>		
<b>The Real Thing Steakhouse Burger</b> <sup>a,c,d,1</sup>	200 g	<b>13,90 €</b>
für uns der Beste, im rustikalen Krusty- Bun	400 g	<b>18,90 €</b>
reines Beef mit Tomaten, unserer hausgemachten Speckmarmelade, herzhaftem Irish- Cheddar- Käse (laktosefrei) und unserer Burgersauce <i>beef burger with tomatoes and homemade baconjam with savoury irish cheddar cheese and burgersauce</i>		
<b>Hot Pulled Beef Burger</b> <sup>a,c,d,1</sup>		<b>13,90 €</b>
würzig- pikantes Pulled Beef mit Tomaten und BBQ- Sauce im rustikalen Krusty- Bun <i>pulled beef burger with tomatoes and bbq sauce</i>		

## Vom 400 ° C Lavagrill / Our Steaks

- Rindfleisch fast ausschließlich High Quality Beef - Uruguay, mind. 100 Tage Getreidefütterung  
- Ca. Angabe des Rohgewichtes -

Alle Gerichte werden mit Rustic fries und Beilagensalat serviert  
*All dishes served with small salad and french fries.*

**Beef Spare Ribs** Fleischanteil ca. 220 g 19,90 €

sousvide gegarte Spare Ribs aus der Roastbeefrippe, superzart, kurz vor dem Servieren mit Smoked Honey BBQ Sauce <sup>g.3</sup> lackiert, und auf dem heißen Lavagrill gefinished  
*beef spare ribs*

**Rumpsteak aus der Roastbeeflende (Medium/Rare\*)** 300 g 28,90 €

aus dem Mittelstück geschnitten, zart und fettarm, bei uns nur mit sehr kleinem Fettrand  
*striploin steak*

**Rib- Eye- Steak (Medium/Rare\*)** 350 g 29,90 €

das Beste aus der Zwischenrippe geschnitten, mit klassischem Fettauge für kernig- herzhaften Geschmack  
*rib- eye- steak*

**Filetsteak (Medium/Rare\*)** 220 g 31,90 €

das Beste aus der Rinderlende, ohne Fett  
*tenderloin steak*

**John Stone Dry Aged Rib Eye Steak (Medium/Rare\*)** 300 g 34,90 €

28 Tage trockengereiftes Irish Angus Beef – der Reifeverlust liegt bei ca. 20 %  
*Dry Aged Rib Eye Steak*

**Jack's Creek Australien Wagyu Filetsteak (Rare\*)** pro 100 g 29,95 €

Jack's Creek Farm – eine Legende in der australischen Rinderzucht, die weltweit höchste Anerkennung genießt. Die Wagyu – Qualitäten sind den originalen Kobe- Qualitäten aus Japan absolut ebenbürtig. Bei uns im Angebot das Filet mit dem Marble Score (Marmorierungsgrad) 7 – 8.

Der intramuskuläre Fettanteil ist DAS ausschlaggebende Kriterium. Die dünnen, weißen Fettäderchen durchziehen dieses Premiumfleisch fast vollständig – ein an Zartheit nahezu nicht zu überbietender, besonderer und einzigartiger Geschmack!

*wagyu tenderloin steak*

**Minimum Cut 150 g**

\* Garstufenempfehlung

### ***Beilagen extra, nach Ihrer Wahl\*.... / Side dishes of your choice***

*\*Die angegebenen Preise gelten ausschließlich in Verbindung mit der Bestellung eines Hauptgerichtes!  
price is only valid as an additional order to a main course.*

<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b> <sup>c</sup>	<i>/ homemade herbal butter</i>	<b>1,90 €</b>
<b>Mild geräucherte BBQ- Honig- Sauce</b> <sup>g,3</sup>	<i>/ smoked honey bbq sauce</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Pfefferrahmsauce</b>	<i>/ peppersauce</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Rustikale Bauernpommes</b>	<i>/ french fries</i>	<b>3,20 €</b>
<b>Steakhouse- Knoblauchbrot</b> <sup>ca</sup>	<i>/ garlic bread</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Grillkartoffel mit Sour- Cream</b> <sup>c,d,g</sup>	<i>/ grilled potatoe with sourcream</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	<i>/ mediterranean vegetables</i>	<b>3,90 €</b>
<b>Frische, sautierte Pilze</b>	<i>/ sauted mushrooms</i>	<b>3,90 €</b>

### ***Steakhouse- Klassiker***

<b>Ikarimi – Lachs „bleu“</b> <sup>a,b,h,j</sup>		<b>21,90 €</b>
<i>einseitig kurz angebratener Ikarimi- Lachs (Sashimi- Qualität) mit gebackenem Knoblauchbrot, Seegrassalat und Ponzusauce filet of salmon „bleu“ with seagrass-salad, garlic bread and ponzu-dip</i>		

### ***Vegetarische Gerichte***

<b>Garden Potato</b> <sup>a,g</sup>		<b>9,90 €</b>
<i>unsere Trilogie von Grillkartoffel mit Sour Cream, mediterranem Grillgemüse und gebackenem Pestobaguette garden potato – grilled potato with sour cream, grilled vegetables and pesto bread</i>		
<b>Pikantes Kürbis-Thai-Curry in leichtem Kokosrahm mit Kichererbsen</b>	<b>11,90 €</b>	
<i>auf Tagliarini Nudeln mit frittierte Rauke <sup>1</sup> pumpkin thai curry with chickpeas in coconutcream and tagliarini noodles</i>		

## Weinkarte

### Weißwein<sup>14</sup>

<b>Opfinger Sonnenberg „Graf von Kageneck“ (D – Baden)</b>	0,1 L	3,50 €
<i>Weißburgunder, trocken, Qualitätswein</i>	0,2 L	6,50 €
<i>feinfruchtig, mit dezenter Muskatnote, sehr schönes Süße- Säure- Verhältnis</i>		
<b>Cape Maclear (SA – African Pride Wines)</b>	0,1 L	3,50 €
<i>Chenin Blanc, halbtrocken, Aromen nach Pfirsich und Aprikose, sehr aromatisch</i>	0,2 L	6,50 €
<b>MAN Vintners (SA – Wine of Original W. C.)</b>	0,1 L	3,80 €
<i>Sauvignon Blanc, trocken, tropisch fruchtig mit ausbalancierter Säure</i>	0,2 L	7,20 €
<b>Panamera (USA – Californien)</b>	0,1 L	3,80 €
<i>Chardonnay, trocken, cremig, mit leichter Barriquenote, würzig</i>	0,2 L	7,20 €
<b>Gutswein (D – Saale-Unstrut – WG Klaus Böhme)</b>	0,1 L	4,30 €
<i>Müller Thurgau, trocken, feinfruchtig mit intensivem Maracujaaroma</i>	0,2 L	7,90 €

### Roséwein<sup>14</sup>

<b>Rosé d'Anjou (FR – Provence)</b>	0,1 L	3,80 €
<i>halbtrocken, leicht, fruchtig, erfrischend</i>	0,2 L	7,20 €
<b>Santa Digna by Miguel Torres (ChL – Cu.Valley)</b>	0,1 L	3,90 €
<i>Cabernet Sauvignon, trocken, absoluter Kultwein</i>	0,2 L	7,50 €

### Rotwein<sup>14</sup> – bei uns selbstverständlich temperiert bei 16 °C

<b>MAN Vintners (SA – Wine of Original W. C.)</b>	0,1 L	3,10 €
<i>Cabernet Sauvignon, trocken</i>	0,2 L	5,90 €
<i>saftige Aromen von Beeren und Pflaumen, weiche Tanine, langer Nachhall</i>		
<b>Yaranda (AUS – Yaranda)</b>	0,1 L	3,10 €
<i>Shiraz, trocken Brombeer- und Lakritzaromen, Pfeffernote, dicht, konzentriert</i>	0,2 L	5,90 €
<b>Cal y Canto (ESP – VT de Castilla)</b>	0,1 L	3,50 €
<i>Tempranillo, Merlot, Shiraz, trocken, sehr weich, fruchtig-würzig, ausbalanciert</i>	0,2 L	6,20 €
<b>Twin Oaks – Robert Mondavi (USA – St. Helena)</b>	0,1 L	4,60 €
<i>Zinfandel, trocken</i>	0,2 L	7,90 €
<i>kraftvoll, saftig, mit weichen Taninen, sehr ausgewogen,</i>		

### Flaschenweine<sup>14</sup>

<b>Gavi di Gavi (IT – Piemont)</b>	0,75L	29,90 €
<i>Raccolto Tardivo, die einzige Spätlese im Gavi- Gebiet, großer Nachhall</i>		
<b>Baron de Ley Reserva (ESP – Rioja)</b>	0,75L	35,90 €
<i>Tempranillo, vielschichtiges Fruchtbukett, am Gaumen harmonisch und komplex</i>		

## **Biere frisch gezapft....**

*draught beer*

### **Aktien Zwick'l Kellerbier**

Ein fränkischer Traum, der früher nur den Braumeistern vorbehalten war. Das leicht opale Kellerbier präsentiert sich in einer Farbe, die an Nussbaumholz erinnert. Die üppige und sahnige Schaumkrone verzaubert jeden Bierliebhaber. Wunderbare Aromen von Brotrinde, Karamell, Biskuit, etwas Nuss, angenehmer Zitrusfrische und eine leichte Kräuternote verwöhnen alle Sinne. Das Bier ist mit seiner angenehmen Rezenz sehr süffig. Ein Genuss!

0,4 l 3,90 € alc. 5,3 % vol.  
Stammwürze 12,4 °P

### **Jever Pilsener**

Friesisch herb – und genauso ist es! Das Pils in der Brandung. Ein Bier nach Pilsener Brauart, welches sich durch seinen einzigartigen Charakter eindeutig von der mittlerweile massenkompatiblen Pilsszene absetzt. Seit über 160 Jahren kultiviert Jever seinen ureigenen friesisch-herben Geschmack. Und der hat einen Grund: das Brauwasser. Es ist von unglaublicher Reinheit und erlaubt den Braumeistern deutlich mehr Hopfen zuzugeben. Das ist der Grund, der Jever so friesisch-herb und erfrischend zugleich macht.

0,4 l 3,90 € alc. 4,9 % vol.  
Stammwürze 11,2 °P

## **Biere im Flaschenausschank...**

*bottled beer*

### **Maisel & Friends Pale Ale**

Ein Brett an Hopfen und eine Fruchtbombe mitten ins Gesicht, das ist Pale Ale von M & F. Fünf verschiedene Hopfensorten zaubern ein frisches und fruchtiges Geschmacksabenteuer zum Verlieben. Aromas von Ananas, Limette, Zitrus und Maracuja mit leichtem Biskuithauch verwöhnen die Nase. Im Mund entfaltet sich wunderbar das fruchtige Hopfenflavour des goldorangen Pale Ales. Ein Hauch von frischer Zitronenschale und Karamell runden dieses Craft-Bier aus Bayreuth harmonisch ab.

0,33 l 3,90 € alc. 5,2 % vol.  
Stammwürze 12,3 °P

### **Maisel & Friends India Pale Ale**

Das perfekte IPA für den unterhopften Tag: nicht zu bitter und nicht zu schwach – sondern genau richtig! Das goldorangefarbene India Pale Ale verzaubert mit seinen fruchtigen Hopfennoten. Limette, Grapefruit und ein leichter harziger Touch verwöhnen die Nase. Im Mund ist das India Ale ebenfalls eine Fruchtbombe: Die Hopfenaromatik kitzelt die Geschmacksknospen und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Das Bittere ist nicht zu dominant und somit bestens geeignet für alle IPA- Einsteiger. Fazit: definitiv probieren!

0,33 l 3,90 €      alc.      6,3 % vol.  
Stammwürze 14,5 °P

### **Maisel & Friends Choco Porter**

Schwarz und mächtig! Einfach ein Geschmackshammer – cremig, malzig und kräftig. Maisels Braumeister haben ganze Arbeit geleistet. Durch die Liaison verschiedener Gersten-, Karamell- und Röstmalze entsteht ein betörender Duft und überraschender Geschmack. Aromen von Zartbitterschokolade, einen Hauch von Espresso und eine verführerisch- süße Karamellnote verwöhnen Gaumen und Nase.

0,33 l 3,90 €      alc.      6,5 % vol.  
Stammwürze 15,2 °P

### **Ur- Krostitzer Schwarzbier**

Schwarzes ist nicht gleich Schwarzes. Mit einer leichten, süßen Note von Malz, intensiven Röstaroma und der Ahnung von dunkler Schokolade sorgt das Ur- Krostitzer Schwarze für einen unverwechselbaren Geschmack. Dabei lässt die ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens keine Zweifel am typisch feinherben Charakter eines Krostitzer- Bieres – schmeichelt aber dem Gaumen mit einer ausgewogenen Note. Rubinrot schimmernd präsentiert es sich und ist ein Meisterwerk dieser traditionsreichen sächsischen Brauerei.

0,5 l 4,50 €      alc.      4,8 % vol.  
Stammwürze 11,3 °P

### **Maisel's Weisse Original**

Ein bayerisches Weissbier wie es besser nicht sein kann. Ein hefetrüber, bernsteinfarbener Biergenuss mit leuchtend weißer Schaumkrone zaubert ein Funkeln in die Augen. Die Nase wird umgarnt von wunderbaren Aromen, die an Banane, frisches Brot, Vanille und feinste Gewürze erinnern. Das vollmundige Feuerwerk entfaltet sich im Mund und verzückt einem Charakter aus reifer Banane und süßlichem Brot. Feinste Nelke rundet das Weissbier perfekt ab. Ein spritziges und vollmundiges Weissbier von höchster Qualität.

0,5 l 4,50 €      alc.      5,2 % vol.  
Stammwürze 11,85 °P

### **Maisel's Weisse Alkoholfrei**

Alkoholfrei, vitaminhaltig, isotonisch und voller Geschmack: Das ist Maisel's Weisse Alkoholfrei. Frischer Biergenuss für alle ernährungsbewussten Genießer, denn dieses alkoholfreie Weissbier hat bis zu 40 % weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original. Ein eigenes Brauverfahren entzieht dem Bier schonend den Alkohol, die Charakteristik des Weissbiers bleibt aber vollends erhalten. Ein bernsteinfarbenes Bier mit würzig-fruchtigem Geschmackseindruck. Genuss auf Top Niveau!

**0,5 l 4,50 €** alc. < 0,5 % vol.

### **Jever Fun Alkoholfrei**

Jever Fun schmeckt wie seine Heimat – friesisch-herb. Das Wasser, die Luft, das Licht und das raue Klima Frieslands haben seinen Geschmack geprägt. Gebraut wird Jever Fun als Vollbier. Erst danach wird ihm durch ein besonders schonendes Verfahren der Alkohol entzogen, wobei der typische Jever- Geschmack komplett erhalten bleibt. So entsteht der friesisch-herbe, alkoholfreie Genuss – ein idealer Durstlöscher mit weniger Kalorien.

**0,33 l 3,50 €** alc. < 0,5 % vol.



## Spritziges & Co...

Prosecco Spumante Villa Sandi	0,1 l	4,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,00 €
Lillet Wildberry	0,2 l	6,00 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Sherry trocken / medium	4 cl	3,00 €
Campari Orange / Campari Soda	je 0,2 l	6,00 €

## Alkoholfreies...

„Le Gurk Gurk“ - Gurkenlimo	0,4 l	4,90 €
Hausgemachter Limetten- Minz- Eistee	0,4 l	4,90 €
Afri Cola <sup>1,7,9</sup> , Orangenlimo <sup>1</sup> , Zitronenlimo	je 0,2 l	2,80 €
Selterswasser medium oder still	0,25 l	2,90 €
Selterswasser medium oder still	0,75 l	6,00 €
Hauswasser spritzig oder still	0,4 l	3,00 €
Vaihinger Säfte nach Angebot	0,2 l	2,90 €
Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Thomas Henry Bitter Lemon und Tonic <sup>10</sup>	je 0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Spicy Ginger (ne Echte Ingwerlimo)	0,2 l	3,00 €
Red Bull <sup>12</sup>	0,2 l	3,80 €
Simply Cola by Red Bull <sup>1,9</sup>	0,2 l	3,80 €
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	3,90 €

## Spirituosen, Liköre & Co. 2 cl<sup>1</sup>

Eine Auswahl an Spirituosen finden Sie auf unserem Digestifwagen

### Longdrinks 4 cl / 0,2 l

<b>Moscow Mule – natürlich im Kupferbecher...</b>	7,20 €
<i>Absolut Vodka, TH Spicy Ginger, Limette, Gurke</i>	
<b>Cuba Libre “Deluxe”</b>	7,50 €
<i>Havana Club 7 Años, Limette, Cola</i>	
<b>Hendrick's Tonic</b>	8,90 €
<i>Hendrick's Gin, Gurke, TH Tonic</i>	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	7,50 €
<i>Havana Club 7 anos, Limettensaft, TH Spicy Ginger</i>	