



Liebe Gäste,  
Ihre persönliche Einweg-Speisekarte, gehört nur Ihnen!  
Auch gerne zum Mitnehmen als Erinnerung an Ihren Besuch.

Wir freuen uns Sie wieder begrüßen zu dürfen ❤️

## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse   Trauben-Feigen-Konfit   Roma- Tomatensalat   Gegrillten Körnerbrot	16,00 €
Carpaccio von Schottischem Lachs und Wildfanggarnele   Getrüffelter Bulgur   Wildkraut-Salat	17,00 €
Gemüse-Tatar mit Avocado und Jalapenos   Gegrilltes Knoblauchbrot   Grüner Salat	16,00 €

## Suppen

Tomaten – Consommé   Mediterranes Gemüse   Pilze	7,00 €
Hummerschaumsuppe   Jakobsmuschel   Wildfang-Garnele	13,90 €

## *...Exklusive Grillgerichte aus den Steppen und Meeren dieser Welt!*

Saftig gegrilltes Rückensteak vom amerikanischen „BISON“	39,90 €
Saftig gegrilltes Rückensteak, vom Australischen 1824 Premium Beef	29,90 €
Rosa gebratenes Filetsteak vom argentinischen Angus-Rind	29,90 €
Gebratenes Nordsee-Steinbutt-Filet	28,00 €
Mediterranes Wolfsbarschfilet	24,00 €
Spieß Garnele Jakobsmuschel	28,00 €
Irishes „John Stone“ Dry Aged Tomahawk Steak für 2 Personen (ca. 800 Gr. Fleisch)	84,00 €

### Diese Gerichte servieren wir Ihnen wahlweise mit:

- Salaten der Saison, Kräuterbutter und Baguette (A,G,N)  
oder
- Folienkartoffel, Kräuterquark und Grillgemüse (G,N)  
oder
- Kartoffel-Pilzpfanne und Café-de-Paris-Butter (G,N)

Die Portionsgrößen können gerne auf Wunsch angepasst werden.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Allergene: A) Gluten B) Krebstiere/Schalentiere C) Eier D) Fisch G) Milch H) Nüsse K) Sellerie L) Soja M) Sesam N) Wein /Sulfite



Saftiger Edel-Burger (180 g Fleisch) aus kanadischem Bison mit Emmentaler Käse, BBQ-Sauce und Salatbouquet

20,00 €

**Wahlweise mit:**

Pommes Frites | Potato Wedges | Süßkartoffel-Sticks

**... unsere (regionalen) Klassiker!**

**Filetteller von Rind und Schwein** | Marktgemüse | Hausgemachten Spätzle | Rahmchampignons

*oder*

Mediterranes Gemüse | Folienkartoffel | Kräuterbutter

19,50 €

**Allgäuer Zwiebelrostbraten** | Pfannengemüse | Röstzwiebeln | Käsespätzle | Schnittlauch

19,50 €

**Saftige Kalbsleber** | Majoran-Soße | Grünen Bohnen | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Apfelscheiben

18,50 €

**Zarter Kalbsrahmbraten** | Champignons | Glasierte Karotten | Hausgemachte Serviettenknödel

18,50 €

**Original Wiener Schnitzel** | Goldgelb gebraten | Glasierte Karotten | Butterkartoffeln

18,50 €

**Geschmorte Iberico – Schweinebäckchen** | Ratatouille | Kartoffelpüree

22,00 €

**Vegetarische und vegane Hauptgerichte und Salate**

**Zweierlei Gnocchi** | Kürbis | Trüffel | Parmesanschaum

18,00 €

**Hausgemachte Serviettenknödel** | Rahmschwammerl | Brokkoli

17,00 €

**Gegrillte Avocado auf Gemüsesalsa** | Zweierlei Kartoffel | Sour-Cream (Vegan)

18,00 €

**Fettuccine** | Natives Olivenöl | Kirschtomaten | Parmesan | Rucola

16,00 €

**Knackige Blatt- und marinierte Rohkost – Salate** | Knusprige Crôutons | Sprossen  
wahlweise mit Joghurt-, Kräuter- oder Balsamico-Dressing (A,G)

7,50 €

**Original Caesar Salad** | Knusprige Crôutons | Parmesanspäne (A,D,G,H)

7,50 €



**Küchenchef Pavel Behnke und sein Team  
freuen sich auf Ihren Besuch!**

Die Portionsgrößen können gerne auf Wunsch angepasst werden.

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Allergene: A) Gluten B) Krebstiere/Schalentiere C) Eier D) Fisch G) Milch H) Nüsse K) Sellerie L) Soja M) Sesam N) Wein /Sulfite