

Wir heißen Sie willkommen

und freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Was erwartet Sie bei uns?

Die **deutsche Küche** von **Profihand** zubereitet;
frisch, einfallsreich und im Rhythmus der Natur!
Leidenschaft und die Lust am Kochen spielen bei uns eine entscheidende Rolle.

Besonderen **Ehrgeiz** stecken wir in die **Ehrlichkeit** unserer Küche.
Wir arbeiten **bewusst** ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe,
deshalb finden Sie auch **keine Kennziffern** auf unserer Speisekarte.
Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit den häufigsten Allergenen.
Das ist eine **wertvolle Basis**, um dem Genuss keine Grenzen zu setzen.
Der Chef steht am Herd und die Chefin leitet den Service.
Gelebte Herzlichkeit, Leidenschaft und Können!

Ist das nicht eine perfekte Kombination?

Zufriedene Gäste machen **uns** glücklich
und wir wollen **Sie** glücklich machen.

Kann ein Essen besser beginnen?

Lauwarmer Linsensalat

mit gebratener Blutwurst, Apfel-Safran-Chutney
und Zwiebelmarmelade
10,50 Euro

Lachstörtchen

auf Gurkenspiegel an Honig-Senf-Dill-Sauce
mit Kartoffelrösti
12,50 Euro

Mediterraner Schafkäsesalat

mit Serranoschinken
und Baguette
10,50 Euro

...oder doch lieber ein Süppchen

Geflügel-Curry-Zitronengras-Cremesuppe
mit Frühlingsröllchen
7,00 Euro

Für den kleinen Hunger

Flammkuchen

Elsässer Art mit roten Zwiebeln und Speck

Euro 9,50

Vegetarisch mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesan

13,50 Euro

Weizenfladen

gefüllt mit Limonen-Schmand, knackigem Eisbergsalat, Kirschtomaten
und gebeiztem Lachs und Honig-Senf-Dill-Sauce

12,50 Euro

Ziegenkäse

karamellisiert an Mango-Senf

mit eingelegten Früchten und geröstetem Erdnussbutterbrot

11,70 Euro

Dreierlei Ofen-Kartoffeln

Garnelen auf Cocktail-Sauce

Gebeizter Lachs auf Kräuterschmand

Hähnchenbruststreifen auf Curry-Dip
mit Salatbukett

14,50 Euro

Geschmack der begeistert

Schweinefilet

mit Serranoschinken umwickelt an Pesto
auf Pilzrisotto und Schmortomaten
bunter Beilagensalat
19,80 Euro

„KIKOK“ Maispouardenbrust

mit Basilikum, Mozzarella und Landschinken gebraten
an Spinatnudeln und tomatisiertem Ratatouille
18,50 Euro

Paniertes Schweineschnitzel

an gebratenen Steinchampignons und Rahmsauce
mit Steakhouse Pommes frites
und buntem Beilagensalat
15,90 Euro kleinere Portion 12,50 Euro

Salatvariation

Knackige Blattsalate, mediterraner Schafkäsesalat und Cous-Cous-Salat
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gebeizten Tomaten
und gratiniertem Ciabattabrot
16,70 Euro

Vegetarische Genuss-Momente

Mit Rosmarinhonig karamellisierter Schafkäse
Knöpfe in Knoblauchrahm
Zucchini-Karotten-Nudeln
Bunter Beilagensalat
16,50 Euro

Gebratenes Lachsfilet

mit Kräuterkruste
auf Lauchrahmgemüse und gebratenem Fenchel
mit Kartoffelkrapfen
19,40 Euro

Cassoulet a la Chef

Weißer Bohnen, Kartoffeln und Wurzelgemüse
mit knuspriger Hähnchenkeule und gebratenen Garnelen, Zitronenschmand
und buntem Beilagensalat
18,50 Euro

Rosa Lammrücken dry aged

an Lamm-Jus und Schmortomaten
Zucchini gefüllt mit Cous-Cous und Schafkäse
27,80 Euro

Tapas

Zu beiden Tapas-Varianten reichen wir Ihnen Baguette und Salzbutter
Genießen Sie unsere Tapas als Hauptspeise oder für 2 Personen als Vorspeise.

„Albondigos“ Fleischklößchen mit Chorizo
Tandoori-Hähnchen
Praline vom Räucherfisch
Gebratene Garnele an Mango-Paprika-Chutney
Lauch-Käse-Tarte
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss
Erbsencremesuppe
Gebackener Schafkäse mit Oliventapenade
Zucchini gefüllt mit Cous-Cous
Frühlingsröllchen gefüllt mit Rindfleisch
22,50 Euro

Vegetarisch

Gebackener Schafkäse mit Oliventapenade
Frühlingsröllchen mit Curry-Dip
Lauch-Käse-Tarte
Gebeizte Tomaten
Spaghetti
Erbsencremesuppe
Champignonsalat
Zucchini gefüllt mit Cous-Cous
Blätterteig gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Walnuss
19,80 Euro

Steak-Karte

DAS BESONDERE BEI UNS: SOUS-VIDE GAREN

Es handelt sich um eine Variante der Niedriggarmethode. Der entscheidende Vorteil hier:

Es geht keine Flüssigkeit und kein Aroma verloren.

Zum Schluss noch kurz unter den 800° Grill und Sie haben das perfekte Steak.

Rumpsteak Dry Aged*	ca. 230 g	28,90 Euro
Schweinesteak mit Waldpilzkruste	ca. 250 g	16,50 Euro
Kalbssteak Dry Aged*	ca. 220 g	24,80 Euro

Dazu reichen wir Ihnen: Verschiedene Dips und Butter, gebratenes mediterranes Gemüse und geröstetes Ciabattabrot.

Extra:

Bunter Beilagesalat	3,90 Euro
Portion Steakhouse Pommes frites	3,50 Euro
Kartoffelecken mit Soure Cream	4,00 Euro

* Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks“ gilt.

Garstufen der Steaks:	Medium rare	leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur)
	Medium	rosa, warmer Kern (ca. 56°C Kerntemperatur)
	Medium well	leicht rosa, heißer Kern (ca. 60°C Kerntemperatur)
	Well done	durchgebraten, grau (ca. 65°C Kerntemperatur)

Burger

Wer mag sie nicht? Richtig gute, frisch gemachte Burger liegen voll im Trend.

Ofenfrische Brioche-Brötchen Erstklassiges Fleisch Einzigartige Saucen

Unsere Burger kann man nicht ausschlagen.

Barbecue-Burger im Sesam-Brioche

Saftiges Rindfleisch mit BBQ-Sauce, Cheddar-Käse, Römer- und Eisbergsalat,
Röstzwiebeln, gebratene Speckstreifen,
gebratene Tomaten und Kräuter-Mayonnaise
13,80 Euro

Italian-Burger im Basilikum-Brioche

Zartes Hähnchenfleisch mit Tomaten- und Basilikumpesto, Büffelmozzarella,
Römer- und Eisbergsalat,
gebratene Zucchini und geröstete Pinienkerne
13,80 Euro

Dazu:

Portion Steakhouse Pommes frites	3,50 Euro
Kartoffelecken mit Soure Cream	4,00 Euro

Nudeln, Nudeln, Nudeln ...

Knoblauch-Spaghetti

mit Serranoschinken,

fein abgestimmt mit Wildkräutersalat und Cocktail-Strauch-Tomaten

14,50 Euro

Halbbreite Bandnudeln

in Basilikumsauce mit Zucchinistreifen,
gratiniertem Bachsaibling und Garnele

17,90 Euro

Lachsravioli

in Rote Beete Butter geschwenkt

mit geschmortem Fenchelgemüse und sautiertem Blattspinat

18,50 Euro

Spinatnudeln

mit Blattspinat, Burrata und Gemüse-Tomaten-Sugo

16,50 Euro

Alle Gerichte sind mit frisch gehobeltem Parmesan abgerundet.

Süßes Finale

Dessertteller „Jahreszeiten“

Variation von hausgemachten Eis, Mousse, Praline, ...
9,50 Euro

Dessertvariation

für 2 Personen
16,50 Euro

Eiskörbchen

Eis aus eigener Herstellung mit frischen Früchten
9,50 Euro

selbstgemachten Pralinen

Kleine Auswahl mit einem Espresso
9,00 Euro

Süßer kleiner Schlusspunkt

Eis und Praline
4,50 Euro