

*Danke,
dass Sie da sind*

es ist Pfifferlings- und Steinpilzzeit
und dazu
unseren hausgemachten
Kartoffelpüree
mit oder ohne frischem Trüffel

Flasche
Le Morette Lugana Mandolara DOC
Turbiana di Lugana Trauben
von den Weinbergen am südlichen Gardasee
Fl. 49,50
oder
Sauvignon Blank
Kesslerling Pfalz
Fl. 37,50

Bier des Monats
Noam
Unfiltriertes Lager Bier
0,34l Flasche
5,90 €
im geeisten Glas

Guten Appetit

Achtung – der Sommer wird cool! – klimatisierte Terrasse

Ab Juni bleibts bei uns frisch & entspannt,
selbst wenn draußen die Sonne brennt.

Unsere Pergola ist jetzt klimatisiert!

Egal ob 35 Grad im Schatten – bei uns genießen Sie

Ihr Essen ab sofort bei angenehmen

19 Grad Raumtemperatur.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich verwöhnen –
Sommerhitze war gestern, Genuss ist heute

Restaurant Steakschmiede
Montags bis Mittwoch 17 – 24 Uhr / Donnerstag bis Sonntags 12 bis 24 Uhr
030 92 122 992 Steakschmiede.com

- da wir im Gastraum grillen, verfügen wir im Gastraum über eine Ab- und Zuluft. Dadurch wird die Luft im Gastraum pro Stunde 15 Mal !!!! komplett ausgetauscht

Für Energie, Heizstrahler und Klimaanlage
berechnen wir pro Person € 0,35.
Mit diesen 35 cent decken wir ungefähr
20 % der Mehrkosten.

Grillfleisch für die Gartenparty außer - Haus in
Steakschmiedenqualität

100g Scheibe Rib Ey 6,50 €

das beste Stück für den eigenen Grill, 3,5 Minuten von jeder Seite - fertig.

100 g Rumpsteak 6,50 €

100 g Filet 9,00 €

100 g Lammfilet 6,50 €

100 g Lachsfilet 6,50 €

100 g Hähnchenbrust 4,00 €

Außer – Haus - Verkauf täglich von 17 bis 22 Uhr

Verpackungsmaterial 1,50 € oder eigene Behälter mitbringen

Flasche Moët Ice gekühlt, außer – Haus 88,00 €

Unsere Biere	0,3 l	0,5 l
Oberbräu Hell	3,90	5,80
Warsteiner vom Faß	3,90	5,80
König Ludwig dunkel		5,00
Bruwers Gold naturtrübes Warsteiner	4,20	6,00
König Ludwig Hefeweizen Fl. 0,5 l		5,00
König Ludwig Kristallweizen Fl. 0,5 l _{a,b,e}		5,00
Warsteiner herb alkoholfrei Flasche 0,33 l		4,30
König Ludwig alkoholfreies Weizenbier 0,5 l		5,00
Berliner Weisse Flasche 0,33 l		4,50
rot, grün, Hollunder _{a,b,e}		
IsenbeckMalztrunk 0,33 l _{a,b,e}		3,90
Sinalco	0,2 l	0,4 l
Cola _{a,b} , Fanta _e , Sprite _e	2,90	5,70
Cola light, Cola Zero 0,2l Flasche _{a,b,c,e}	3,50	7,00
Rixdorfer Fassbrause _{a,b,c,e}	2,90	5,70
Mineralwasser	2,50	5,00
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,25 l		3,50
Bad Liebenwerder medium Flasche 0,75 l		7,90
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,25 l		3,50
Bad Liebenwerder naturell Flasche 0,75 l		7,90
Lauretana Biowasser 1l		9,90
Tonic _{d,c} , Ginger Ale _e , Bitter Lemon 0,2l Flaschen _b	3,00	5,90
Le Tribute Tonic 0,2l	5,90	
kalter Fencheltee Glas 0,3 l		2,50
Säfte und Nektar		
Apfel, Orange, Banane, Kirsch, Mango, Ananas	3,00	6,00
Rhabarbar, Grapefruit		
Tasse Schümli Bio Kaffee _(a)		3,95
Espresso Bio _(a)		3,45
Espresso doppelt _(a)		5,70
Neben den Genuss bringt ein guter Espresso durch enthaltene Bitterstoffe die Verdauung in Gang		
Espresso mit 2 cl Baileys _{(a)(b)}		6,50
Espresso mit 2 cl Amaretto Disaronno _(a)		6,50

Champagner und Sekt Piccolo 0,2 l

Scavi & Ray Prosecco	9,50
Schlumberger White Ice Secco Klassik	15,50
Schlumberger White Ice Secco Klassik Rose	18,50
Moet & Chandon Brut	34,00

Champagner und Sekt 0,75 l

Moet & Chandon Nectar Imperial Demi – Sec	155,00
---	--------

Dom Perignon Brut 2012 0,75l	420,00
Dom Perignon Rose 2008	670,00
Moet & Chandon 0,75 l	126,00
Moet & Chandon Rose Brut Imperial 0,75 l	146,00
Moet & Chandon ICE Imperial 0,75 l	146,00
Moet & Chandon ICE Rose Imperial 0,75 l	146,00
Veuve Clicquot 0,75l	130,00
Lanson 0,75 l	110,00

Schlumberger Sektkellerei Sparkling Klassik Brut	39,50
Scavi & Ray Prosecco 0,75 l	26,50
Secco Hausmarke 0,75 l	21,50

Bottega Rose Gold Pinot Nero	56,00
Meistverkaufte Prosecco – Schaumwein weltweit	

Prosecco Bottega White Gold	56,00
Strohgelber Farbton mit einer feinperligen Textur und einen Geschmack nach Aprikosen	

Prosecco Bottega Gold	56,00
Hier offenbart sich eine luxuriöse Welt. Der exquisite Prosecco besteht aus einer Mischung von 85 % Glera- und 15 % Chardonnay Trauben, die eine perfekte Harmonie erzeugen. Der Prosecco Gold betört die Sinne mit einen verführerischen Duft von reifen Obst und zarten Blüten. Der Bottega Prosecco Gold hat eine edle und glamouröse Ausstrahlung.	

Prosecco Spumante DOC Scavi & Ray Glitzer Pink	56,00
Ein fruchtig, frischer, extra trockener Schaumwein. Dieser erlesene Prosecco wird mit besonderer Sorgfalt Und einer langen Gärungszeit hergestellt.	

Sommerdrinks ohne Alkohol

Mango - Brause	0,3 l	6,50
Grapefruit Brause	0,3 l	6,50
Sanbitter Spritz	0,2 l	8,50
Crodino Spritz	0,2 l	8,50
Erdbeer Gin Tonic alkoholfrei mit frischen Erdbeeren	0,2 l	9,50
Limoncello Spritz alkoholfrei	0,2 l	9,00
Martini Vibrante alkoholfrei mit Tonic	0,2 l	9,00
Gin Tonic alkoholfrei		8,50
Gin Tonic alkoholfrei mit Le Tribute Tonic		12,50
Ziegler Apperitif Likör alkoholfrei		
4 cl Likör, alkoholfreier Sekt und Ginger Ale		9,70

Sommerdrinks mit Alkohol

Erdbeer Gin Tonic mit frischen Erdbeeren	0,2 l	9,70
Erdbeerwein von Karls	0,2 l	7,50
Pfirsich – Perfect - Spritz mit Himbbeeren	0,2 l	9,70
Ramazotti Aperitivo Rosato mit Schweppes Wild Berry, Prosecco und frischen Erdbeeren	0,2l	9,70
Zieglers Aperitif aus Deutschland, Likör mit 15 % Der erste Wildwiesen – Aperitif der Welt Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere, Ringelblume 4 cl Likör mit Soda, Secco und Ginger Ale	0,25l	9,70
Pallini Pfirsichlikör Spritz	0,2 l	8,90
Lillet Berry mit Beeren	0,2 l	8,90
Limoncello Spritz	0,2 l	8,90
Aperol Spritz (nicht neu aber lecker)	0,2 l	8,90
Ziegler Sarto Tresterbrand – Grappa Das neuste aus der Brennerei Ziegler	4 cl	11,00

Weißweine

alle Weine enthalten Sulfite

Pinot Grigiodelle Venezia

0,2 l 6,00 / 0,25 l 7,50 / 0,5 l 15,00 / 0,75 l 23,00

Riesling trocken

0,2 l 7,50 / 0,25 l 9,35 / 0,5 l 18,70 / Fl. 28,80

Scavi & Ray

Prestige mit Noten feinster Vanille

0,2 l 7,60 / 0,25 l 9,50 / 0,5 l 19,00 / Fl. 28,80

Scavi & Ray

Bianco trocken

0,2 l 6,60 / 0,25 l 8,25 / 0,5 l 16,50 / Fl. 25,00

Sauvignon Blanc

Kesserling Pfalz

Fl. 37,50

Weißer Merlot

Blanc de Noir

Weingut Christian Bamerger

Fl. 37,50

Le Morette Lugana Mandolara DOC

Turbiana di Lugana Trauben

von den Weinbergen am südlichen Gardasee

Fl. 49,50

Rotweine

Scavi & Ray

Al Cioccolato

0,2 l 7,60 / 0,25 l 9,50 / 0,5 l 19,00 / Fl. 28,80

Zinfandel

USA Kalifornien

0,2 l 6,50 / 0,25 l 8,10 / 0,5 l 16,25 / Fl. 24,50

Primitivo Puglia

weich, rund, fruchtbetont nach reifen Kirschen
und Brombeeren / Italien

0,2 l 7,80 / 0,25 l 9,75 / 0,5 l 19,50 / Fl. 29,80

Bordeaux Cuvee
Chateau Les Sept
Chenes La Grande Cuvee Du Chateau AOC 2019
0,2 l 8,90 / 0,25 l 11,10 / 0,5 l 22,20 / Fl. 34,00

N Rotling Rotwein
Die jungen Franken in der Boxbeutelflasche
0,2 l 6,50 / 0,25 l 8,10 / 0,5 l 16,25 / Fl. 24,50

Peter Lehmann
Futures Shiraz Barossa Australia
seidige Termine, elegante Länge
Fl. 49,50

Amarone Valpolicella
fLamberti, die Nummer 1 aus Venetien
Fl. 49,50

Pietro Rinaldi Barolo
2019
zwei Flasche vorhanden
Fl. 65,50

Ramon Bilbao Rioja
Gran Reserva DOCa Spanien
Fl. 58,50

Luigi Bosca Malbec
Reserva 2021
Fl. 59,50

Chateauneuf du Pape
2020 Victor Berard Frankreich
Fl. 89,50

Robert Mondavi Cabernet
1995 eine Flasche vorhanden
1996 zwei Flaschen vorhanden
Geschmacksexplosion

Der Wein hat tiefdunkles Kirsch- bis Purpurrot mit violetten
Glanzlichtern im Glas. Im Geschmack ist er sanft und elegant, doch zugleich
mächtig mit jugendlicher Kraft.
Fl. 249,00

Opus One Oakville 2019

Mondavi Robert – Baron Philippe de Rothschild

Fl. 0,7l 650,00

Fl. 0,375l 355,- €

Rose

N Rotling Rose

Die jungen Franken in der Boxbeutelflasche

0,2 l 6,50 / 0,25 l 8,10 / 0,5 l 16,25 / Fl. 24,50

von Angelina Jolie und Brad Pitt

Studio

by Miraval Rose

Mediterraner Roséweine 2020 trocken

Der vermutlich berühmteste Rose der Welt.

Der Duft im Glas ist typisch für einen Rose aus der Provence. Das Aroma von Erdbeeren und roten Johannisbeeren lässt sofortige Urlaubs Sehnsucht aufkommen.

0,2 l 9,50 / 0,25 l 11,90 / 0,5 l 23,8 / Fl. 36,00

Auszeichnungen

Robert Parker Wine Advocate 80/100

Wine Spectator 87/100

Weingut

Das Chateau Mirava liegt inmitten eines urromantischen privaten Tals in der Provence. Jahrzehnte bevor sich Angelina Jolie und Brad Pitt in das Anwesen verliebten, gingen hier schon Stars ein und Aus. Bands wie Sting, Pink Floyd, Sade, Rammstein und The Cranberries nahmen in dem von Jazzpianist eingerichteten Tonstudio ihre Musik auf. Heute steht der Wein wieder im Vordergrund. Dazu haben sich die Hollywoodstars besonders Unterstützung an Bord geholt. Die legendäre Winzer Familie Perrin bewirtschaftet die Rebstöcke auf den Steinterrassen in 350 Metern Höhe ökologisch und mit großem Fachwissen für Terroir und Qualität.

Unsere Sommerburger

Roquefort Burger Rindfleisch – Doppelburger 400g mit knusprigen Bacon, Wildsalat, Cherrytomate und Gewürzgurke, das Brot wird mit exklusiven Roquefort AOP Premium Käse aus dem Friedrichshagener Delikatessenladen Müggelseedamm Ecke Scharnweberstraße bestrichen und überbacken	19.90
Trüffelmayonnaisen Burger Saftiges Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, knusprigen Bacon, gemischte Wildsalate, Cherrytomate und geschmolzenen Balsamico Zwiebeln 200g Fleisch 14,50 oder 400g Fleisch 19,50	
Vegetarisch Gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine) mit Trüffelmayonnaise, gemischte Wildsalate, Cherrytomate, geschmolzenen Balsamico Zwiebeln 15,40	

Burger

unsere Riesenburger

	im Restaurant	togo
der saftige Klassiker mit Wildsalat, Tomate, geschmolzenen Balsamico Zwiebeln und Käse	13,50	9,50
- mit extra Bacon	14,90	10,50
- mit extra Speielei	14,90	10,50
- Mexikaner scharf mit Gelapino	14,90	10,50
- Orientalische Burger mit Mozzarella und Cherrytomatensauce	14,90	10,50
- mit Hähnchenbrust	14,90	11,00
- Italienischer Burger	14,90	11,00
mit getrockneten Tomaten, Wildsalat und Oliven		
- Hähnchen Avocado Burger	15,90	14,00
- Monster Burger	18,90	15,45
Doppelburger mit doppelt Käse, doppelt Bacon und einem Speielei		
- unser Klassikburger mit extra Mango	13,90	12,00
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger	14,90	11,00
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Avocado	15,90	12,50
- Vegan / Vegetarisch Beyond Burger mit Mango	15,90	12,50
- Vegan / Grillgemüse Burger	13,90	10,00

Premium Black Angus Burger

ausschließlich Argentinisches Black Angus Fleisch Getreidegefüttert

Blackangusburger vom Grill mit Käse, Zwiebel, Tomate und Salat, dazu gibt es Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}		15,80
Blackangusdoppelburger vom Grill mit Käse, Tomate und Salat dazu gibt es Champignonrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}		20,30
Blackangusdoppelburger vom Grill mit Käse, Tomate und Salat, dazu gibt es Pfefferrahmsauce und Süßkartoffelpommes ^{1,3,7}		20,30
Wagyu Burger mit 160g Wagyo, mit Wildsalat, Cherrytomate, geschmolzenen Balsamico Zwiebeln und Käse		18,90

Suppen

Andalusische Tomatencremesuppe mit Käsebrot^{3,4,12} 8,40

Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrot^{4,12} 8,40

Vorspeisen

frisches Rinds Carpaccio 17,50
auf Wildsalat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan^{1,3,12}

Wagyu Rinderfilet Carpaccio ca. 100 g 55,00
auf Wildsalat mit Vinaigrette
und gehobelten Parmesan^{1,3,12}

Tatar vom Rind 21,50
Handgeschnittenes argentinisches Premium Rinderfilet
„Sie haben die Wahl zwischen fertig zubereiteten Tatar oder
Zutaten zum Selbstmischen“

Tatar vom Creekstone Rind 63,50
Handgeschnittenes USA Creekstone Rinderfilet
„Sie haben die Wahl zwischen fertig zubereiteten Tatar oder
Zutaten zum Selbstmischen“

Tatar vom Wagyu Rind 109,50
Handgeschnittenes Wagyu Rinderfilet
„Sie haben die Wahl zwischen fertig zubereiteten Tatar oder
Zutaten zum Selbstmischen“

eine Gamba und 4 Garnelen 25,50
gegrillt auf gemischten Wildsalaten

gegrilltes Gemüse für 2 Personen 15,65
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Grilltomate

Büffelmozzarella 15,80
mit Tomate und Basilikum^{1,12}

gebackener Schafskäse 14,50
auf gemischten Wildsalaten^{1,12}

Knoblauchbrot 5,50

für Kinder 4 Fischstäbchen mit gegrilltem Gemüse	9,90
Chickennuggets mit Pommes (hausgemachte Nuggets)	12,50
Nachos mit Käse überbacken und 3 Dips Avocado, Sauerrahm, Salsa	13,50

Salat Vorspeise

eine Schüssel gemischte Wildsalate mit Cherrytomaten und Dressing	7,35
--	------

Salat- Hauptgerichte

gemischte Wildsalate mit gegrillten Rinderfiletspitzen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	19,00
gemischte Wildsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und frischem Parmesan ^{1,3,12}	17,70
gemischte Wildsalate mit gegrilltem Schottischen Lachsfilet und frischem Parmesan	20,00
gemischte Wildsalate mit gegrilltem Biolachs und frischem Parmesan	32,30
gemischte Wildsalate mit gegrilltem Biolachs und gerösteten Pinienkernen	32,30

Das Highlight für jede Feier
1,18 Meter Spieß vom Grill ab 6 Personen
Hirschentrecote, Rumpsteak, Hüfte, Entrecote, Filet
und vielen Beilagen ^{1,3,7,12}
44,50 € pro Person

24 Stunden Vorbestellung

„Ein besonderer Tag“
Angebote

Alle Angebote jeweils mit für 2 Personen

Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen
im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes
.3,7,12

Chateaubriand inklusive Beilagen für 2 Personen

500g Rinderfilet argentinisch Premium Chateaubriand	99,90
600g Rinderfilet argentinisch Premium Chateaubriand	117,50
700g Rinderfilet argentinisch Premium Chateaubriand	136,50
850g Rinderfilet argentinisch Premium Chateaubriand	165,50
1 kg Rinderfilet argentinisch Premium Chateaubriand	195,00

500g Creekstone Filet USA Dry Age	155,00
-----------------------------------	--------

500g Wagyu Rinderfilet	264,00
------------------------	--------

250g Wagyu Rinderfilet und 250g Wagyu Rumpsteak	235,00
---	--------

1 kg Spezial	151,00
--------------	--------

500g Rib Ey Creekstone USA und 500g argentinische Premium Hüfte

Tomahawk Dry Age	139,50
------------------	--------

1,1 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen
im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter

Tomahawk Wagyu	212,00
----------------	--------

ca. 1 kg inklusive Knochen mit Grillgemüse, Bohnen
im Speckmantel, Pommes, Süßkartoffelpommes, Kräuterbutter

oder unser Tomahawk Dry Age für eine Person 900 g ohne Beilagen	95,00
--	--------------

Alle Gerichte auch als
Surf & Turf möglich
Pro Gamba 9,80 €
Pro Garnele 3,70 €

Steaks

Wie hätten Sie ihr Steak gern
english (rot) - medium (rosa) – well done (durch)

Alle Gerichte auch als Surf & Turf möglich
Pro Gamba 9,80 € / Pro Garnele 3,70 €

Frischfleischgewicht

Argentinisches Premium Hüftsteak, ein fast völlig fettfreies Steak	
200 g	15,90
300 g	23,85
500 g	39,75
600 g	47,70
Argentinisches Premium Rumpsteak mit herzhaften Fettrand	
250 g	23,50
350 g	32,90
500g	47,00
Argentinisches Premium Filetsteak	
200 g	34,50
300 g	51,75
400 g	69,00
500 g	86,25
600 g	103,50
Argentinisches Premium Entrecote – Ribeye Steak aromatisch und saftig	
350 g	37,50
550 g	59,00
Lammfilet	
200 g	24,50
300 g	36,75
400 g	49,00
Lammfilet 200g, 24 Stunden in Milch eingelegt, anschließend gegrillt, mit Parmesankäse, gegrillten Kartoffeln, Prinzessbohnen und einer Rotwein – Rosmarin - Sauce	37,50

USA Creekstone Premium

Filetsteak

200 g	54,00
250 g	67,50
300 g	81,00
500 g	135,00

Entrecote – Rib eye Steak aromatisch und saftig

300 g	53,50
500 g	88,50
600 g	106,00

Rumpsteak

300 g	39,00
400 g	52,00
500 g	65,00

Kobe Filet A5

200 g	143,50
300 g	215,25
400 g	287,00

Wagyu

Wagyu Rinderfilet

200 g	99,50
300 g	149,00
400 g	199,00

Wagyu Chateaubriand 500g Wagyo Rinderfilet
mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutter, frische Prinzessbohnen
im Speckmantel, Grillgemüse, Pommes, Süßkartoffelpommes 264,00

Wagyu Rumpsteak

200g	78,00
300,g	117,00
400 g	156,00

Fisch vom Grill

Schottisches Lachsfilet auf einen Salzstein gegrillt	20,50
Bio Lachsfilet gebraten	34,50
Seezunge in Nussbutter gebraten	39,50
Forelle auf einen Salzstein gegrillt ca. 350g	18,50
4 Salzwasser Garnelen 8/12er vom Grill mit Wildsalat und gegrillten Gemüse	22,00
drei 6/12er Riesen Gambas am Spieß mit grüner Pfeffersauce und einer Ofenkartoffel jede weitere Gamba	37,00 9,80

und jetzt kreieren Sie Ihr Lieblingsgericht

Knoblauchbrot ^{1,7}	5,55
Pommes frites ¹	5,50
Süßkartoffelpommes ¹	6,50
Kartoffelkroketten ¹	5,20
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ¹	6,90
Ofenkartoffel mit Schmand ⁷	7,50
Kräuterbutter ^{7,5}	2,80
Echter Bio Basmati Vollkornreis	5,00
Kartoffelpüree	8,50
Kartoffelpüree mit frischem Trüffel	16,50
Gemüse	
frische Prinzessbohnen im Speckmantel gebraten	6,90
Grill Tomate ⁷	4,10
Maiskolben	5,10
geröstete Zwiebeln ¹	6,50
Broccoli	6,80
Gebratene Champignons	5,30
Frischer Babyspinat mit Pinienkernen	7,90
Grüner Spargel	9,50
Pfifferlinge 160 g	10,50
Steinpilze 160 g	19,50

Saucen und Butter	
Frische Champignonsauce ^{1,3,7}	4,50
Grüne Pfefferrahmsauce ^{1,3,7}	4,50
Sauce Bearnaise ^{1,3,7}	4,50
Limonen Butter ^{1,3,7}	4,50
Hollandaise	3,50
Gorgonzolasauce	5,50
Kräuterbutter ^{7,5}	2,80
Dips	
Avocado - Granatapfel Dip ^{1,3,7}	3,50
Barbecue Hausdip ^{1,3,7}	4,00
Barbecue Mexican ^{1,3,7}	4,00
Trüffelmayonnaise	5,00
Spezialitäten und Angebote	
Spieß vom Rind 350g mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	30,50
Spieß von der Hähnchenbrust mit Speck, Zwiebel, Paprika, dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Schmand ^{1,3,7}	19,50
Premium Hüftsteak 200g mit getrüffelten Champignons, gegrillten Kartoffeln, und einer Rotwein – Rosmarin - Sauce	29,50
Steak nach Art des Hauses (argentinisches Rumpsteak 350g) gefüllt mit Serranoschinken und Fetakäse,dazu servieren wir Prinzessbohnen, Pfefferrahmsauce und Pommes ^{1,3,7}	37,50
Rostbraten 200g Rumpsteak, geröstete Zwiebeln, Country Potatoes	28,60
Lammfilet Exotika 200 g Lammfilet vom Grill mit Mangosauce und Country Potatoes	29,50
Hirschentrecote mit frischen Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln ^{1,3,7}	33,50
gegrilltes Hähnchenbrustfilet	22,50

mit Sauce Bernaise, Broccoli und Kroketten gegrillte Hähnchenbrust	19,50
mit Champignonsauce und Kroketten Hähnchenbrustfilet	19,50
mit gegrilltem frischem Gemüse in Mandelbutter und Kroketten ^{1,3,7}	
Grillteller 300 g Rindfleisch – Hähnchenbrust, mit Pommes, Prinzessbohnen im Speckmantel und Kräuterbutter	29,50
Mexikopfanne Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Prinzessbohnen im Speckmantel, Jelaenius und Country Potatoes	25,50
Hüftsteak 170 g mit Ofenkartoffel und Sauerrahm	20,10
Champignonsteak 170 g Hüftsteak mit Champignon Rahmsauce und Pommes	20,10
Pfeffersteak 170 g Rumpsteak mit Cognacpfefferrahmsauce und Kroketten	24,20

Dessert

Neben den Genuss bringt ein guter Espresso durch enthaltene Bitterstoffe die Verdauung in Gang

Espresso Bio ^(a)	3,45
Espresso doppelt ^(a)	5,70
Tasse Bio Kaffee mit Eierlikör	6,50
Tasse Bio Kaffee mit Kaffeelikör	6,50
Espresso Martini mit 3 cl Wodka und 3 cl Kaffeelikör	12,50
Gegrillte Honigmelone für 2 bis 3 Personen	11,00
Creme Brulee	11,50
hausgemachtes Tiramisu mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	9,50
Schoko – Soufle mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	11,20
Panna Cotta mit Himbeersauce und etwas frischem Obst	9,50
Ziegler Weinbergpfirsich Likör	9,50
Ziegler No. 1 Wildkirschlikör	9,50
Santos Dumont XO Elixir – Rumlikör	8,50
Patron XO Kaffelkör Außergewöhnlicher Kaffeelikör auf Basis von Patron Silver Tequila. Grundlage ist ein 18 Monate auf Eichenfass gereifter Tequila aus der Blauen Weber Agave. Typisch Mexikanischer Patron XO Cafe. Tolle Kombination aus Intensiven Aromen von frisch aufgebrühten Kaffee und den Duft süßer Agaven	10,50