

Steaks

Liebe Gäste, ab sofort genießen sie unsere Steaks auf dem heißen Stein. Falls sie ihr Steak auf dem gewohnten Teller serviert haben möchten, sagen sie uns das bei der Bestellung.

Roastbeef Steak (Striploin) ca. 300 gr. 	21,80 €
vom ausgewähltem jungem Rind mit kleinem Fett Rand für den Geschmack	
Filetsteak ca. 250 gr. 	25,90 €
aus dem zartesten Teilstück vom Rind	
Filet Mignon ca. 250 gr. 	28,90 €
Das beste Stück des Filets	
Mega Hüftsteak ca. 600 gr. 	41,50 €
Zartes saftiges Hüftsteak	
T-Bone Steak ca. 650-800 gr. 	48,50 €
Zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen mit knusprigem Fett Rand	
Rib-Eye Steak ca. 300 gr. 	23,90 €
Zart gereifte Hochrippe, mit sichtbarem Fett kern	
Porterhouse Steak ca. 600 gr. 	43,50 €
Saftiges Roastbeef am T-Knochen mit knusprigem Fett Rand ohne Filet	
Black Angus US-Beef ca. 300 gr. 	29,90 €
Amerikanisches premium Rumpsteak mit Fett Rand	

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter oder einer Sauce Ihrer Wahl serviert

Folienkartoffel mit Kräuterquark ^(g)	3,90€
Kartoffelgratin ^(g)	4,50€
Rosmarinkartoffeln	3,90€
Bratkartoffeln mit Speck u. Zwiebeln	4,90€
Maiskolben mit Kr. Butter ^(g)	3,90€
Raclette Kartoffeln ^(g)	4,90€
Pilze der Saison	5,80€
Bohnen im Speckmantel ^(l)	5,50€
Gemüse der Saison	4,90€
Speckstreifen, knusprig gegrillt ^(l)	3,90€
Spätzle ^{(g), (a)}	4,50€
Beilagen Salat	4,30€
Café de Paris 8/10 ^(g)	3,50€
Sambal Sauce 8/10 ^(g)	3,50€
Barbecue Sauce ^(g)	3,50€
Pfeffersauce ^{(i), (g)}	3,50€

Salate und Vorspeisen

Kleiner Beilagen Salat

Kleiner gemischter Salatteller mit Salaten der Saison und Hausdressing ^{3/5} 4,30 €

Mama's Salat

Großer gemischter Salatteller mit Apfelstücken, gerösteten Kernen, Croutons und Hausdressing (^{5/3}Essig, Öl, Kräutern u. Gewürze) ^{(fi), (a)} 11,50 €

Papa's Salat

Gemischter Salatteller mit Salaten der Saison und Hausdressing ^{3/5} 9,60 €

Oma's Salat

Cherrytomaten in Balsamico^(3/5)Dressing mit roten Zwiebeln 8,50 €

Salatteller „Heuboden“

Großer Salatteller mit Puten - oder Rindfleischstreifen und Hausdressing ^{3/5} 15,70 €

Salatteller „Gambas“

Salatteller mit grünen Salaten, gebratenen Gambas, gehobelten Champignons mit Hausdressing ^{3/5} ^(b) 14,90 €

Caprese Salat

Tomaten mit Mozzarella ^(g) 8,50 €

Bruschetta

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Oregano ^(a) 6,50 €

Carpaccio

vom Rinderfilet mit Limonenöl und gehobeltem Parmesan ^{(fi), (g)} 14,50 €

Ziegenkäse Salat

Karamellisierter Ziegenkäse auf Tomaten Rucola Salat ^(g) 13,50 €

Allergene:(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (h) Schalenfrüchte und Nüsse (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere (o) Fische

Allergene:(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (h) Schalenfrüchte und Nüsse (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere (o) Fische

Tapas

<i>Datteln im Speckmantel</i> 4 Stück am Spieß ^{(i), (l)}	5,50 €
<i>Pinchinto</i> Herzhafter gegrillter Fleischspieß ^{(i), (g)}	8,70 €
<i>Gambas a la Plancha</i> Gegrillter Garnelenspieß mit Knoblauchöl ^{(b), (g)}	11,90 €
<i>Gambas al ajillo</i> Garnelen in Weißwein mit Chili und Knoblauch, <u>scharf</u> ^(b)	10,50 €
<i>Pulpo alla Gallega</i> Tintenfisch in Chili Knoblauchsauce, <u>scharf</u> ^(b)	10,50 €
<i>Coquille „St. Jaques“</i> 3 Jakobsmuscheln auf Kräuter Sauce ^(b)	14,50 €
<i>Schafskäse Manchego</i> aus dem Ofen mit Olivenöl und Rosmarin ^(g)	9,70 €

Nur für Kids!

<i>Chicken Wings</i> Hähnchenflügel zum Knabbern mit Rosmarinkartoffeln	7,50 €
<i>Spätzle</i> mit Rahmsauce ^{(g), (a)}	6,50 €

Allergene:(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (h) Schalenfrüchte und Nüsse (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere (o) Fische

Allergene:(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (h) Schalenfrüchte und Nüsse (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere (o) Fische

Grillspezialitäten und Fisch

Schweinekotelett Natur	18,50 €
<i>mit Bacon, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln^{(l), (g)}</i>	
Schweinefilet Ursula	17,50 €
<i>auf grüner Pfeffersauce und Folienkartoffeln^{(i), (g), (a)}</i>	
Putensteak Leonie	16,90 €
<i>Ananas, Preiselbeeren und Kartoffelgratin^{(g), (d)}</i>	
Spare Ribs	15,80 €
<i>mit würzigem Tomaten-Mango Chutney^{3/5}</i>	
Jumbospieß	19,50 €
<i>mit Rindfleisch, Garnelen, Paprika und Champignonköpfen, warmem Paprika-Tomatenrelish und Rosmarinkartoffeln^(b)</i>	

Fisch

Lachsfilet Alaska	19,50 €
<i>mit Gemüse und Folienkartoffeln^{(o), (g)}</i>	
Forellenfilet „Eyach“	18,50 €
<i>Forellenfilets mit Gemüse und Folienkartoffeln^{(o), (g)}</i>	
Zander „Schwarzwald“	19,90 €
<i>gebratener Zanderfilet auf Blattspinat mit Folienkartoffeln^{(o), (g)}</i>	
Gambas Olé	26,90 €
<i>Gegrillte große Gambas auf einer pikanten Sauce mit Karibikgewürzen^{8/10} und Rosmarinkartoffeln^(b)</i>	
Grillteller „Veggi“	13,90 €
<i>mit Gemüse der Saison, Grilltomate und Folienkartoffeln^(g)</i>	

Allergene: (a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (h) Schalenfrüchte und Nüsse (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere (o) Fische

Allergene: (a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) (h) Schalenfrüchte und Nüsse (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesamsamen (l) Schwefeldioxid und Sulfite (m) Lupinen (n) Weichtiere (o) Fische