

Aperitif

1.	Lillet Wildberry ^{3,l} 0,3l	6,90
2.	Hugo ^{1,11} 0,3l	6,90
3.	Aperol Spritz ^{1,15,g,l,p} 0,3l	6,90
4.	Sarti Spritz 0,3l	6,90
5.	Campari ^{l,1} Orange 0,3l	4,90
6.	Martini Bianco ^l 5cl	4,90
7.	Portwein ^{9,l} 5cl	3,90
8.	Sherry Medium ^l 5cl	3,90

Starter

9.	Brot ^a und Dips ^g nach Art des Hauses	3,90
11.	Carpaccio vom Rinderfilet mit Honigsenf dressing ⁴ , Salatbouquet und Parmesan ^g	16,90
12.	Gebratene Champignonköpfe in Sherrysauce ^{3,16,g,i,p,q} mit Knoblauch (scharf)	12,90
13.	Garnelen „Atlantic“ ^b in Olivenöl mit Knoblauch (scharf)	12,90
14.	Hausgemachte Hühnersuppe mit Einlage und Nudeln ^{c,i}	6,90
15.	Original ungarische Gulaschsuppe ^{a,2} (pikant)	6,90
24.	Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons und Käse ^{g,j}	6,90
30.	Cremige Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^{2,16,g,p,q}	6,90

-Einen Salat vom Büffet gibt es bei allen Gerichten dazu-

Tageskarte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 17. | Ofenkartoffel mit Garnelen (10Stk) in Olivenöl, Sauce nach Art des Hauses und Knoblauch | 16,90 |
| 18. | Hüftsteak „Holländische Art“ -ca.200g.- mit Champignons, Sauce Hollandaise ^{a,c,f,g,i} und Pommes frites | 19,90 |
| 19. | Putenmedaillons „Toscana“ -ca.200g.- mit Paprikarahmsauce ^{g,a,c} und Pommes frites | 15,90 |
| 20. | Hähnchenfilet „Malta“ -ca.200g.- mit Schinken ^{8,12} , Ananas und Sauce Hollandaise ^{a,c,f,g,i} und Käse überbacken, Pommes frites | 16,90 |
| 21. | Schnitzel ^{a,c,g} „Princess“ -ca.250g.- mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise ^{a,c,f,g,i ü} und Käse ^{g,j} überbacken dazu Kroketten | 18,90 |
| 22. | Makkaroni „Bonito“ mit Thunfisch in Tomatensauce mit Oliven und frischem Spinat | 14,90 |
| 23. | Schweinerückensteak „Monaco“ -ca.250g.- mit Käse ^{g,j} gefüllt und im Butter gebraten dazu Kroketten | 19,90 |

Vegetarisch mit Ausnahmen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 16. | Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Parmesan ^g | 16,90 |
| 40. | Rucola-Pasta Zitronenspaghetti ^a mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan ^g (pikant) | 17,90 |

Steak'n more

- | | | |
|-----|--|-------|
| 26. | Lammfilet „Maori“ -ca.250g.-
mit Blaubeeren-Eques Noir-Sauce ^{i,l,1} ,
Grillgemüse und Folienkartoffel ^g | 30,90 |
| 31. | Filetmedaillons „Madagaskar“ -ca.300g.-
Schweinemedallions mit Pfeffersauce ^{a,l,j,i,g,2,4}
und Bratkartoffeln | 22,90 |
| 32. | Filetmedaillons „Carmen“ -ca.300g.-
Schweinemedallions mit Paprikatomatensauce ^{a,c,g,i,2,4}
und Pommes frites | 22,90 |
| 33. | Filetmedaillons „Kopenhagen“ -ca.300g-
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce ^{g,a,c}
und Pommes frites | 22,90 |
| 35. | Spieß „Gaucho“ -ca.300g.-
Rinder- und Schweinemedallions mit Röstzwiebeln ^a
überbacken ^{g,j} dazu Pommes frites | 24,90 |
| 36. | Filetsteak „Jamon“ -ca.250g.-
mit Serrano-Schinken ^{2,3,4} und Gorgonzolakäse ^g
überbacken mit Grappasauce ^{a,l,c,g,p} und Folienkartoffel ^g | 32,90 |
| 38. | Putensteak „Helene“ -ca.300g.-
mit Birne und Gorgonzolasauce ^g , Pommes frites | 23,90 |
| 39. | Hähnchenbrust „Imperial“ -ca.300g.-
mit Grillgemüse, Sauce Hollandaise ^{a,c,f,g,i} und Pommes frites | 23,90 |
| 42. | Piraten-Teller ^{g,j} -ca.650g.-
Schweinerücken-, Schweinefilet- und Nackensteak,
Putensteak, Schnitzel, Hähnchenbrust und Hüftsteak
dazu Pommes frites | 28,90 |

43.	Grillteller ^{g,j} -ca.450g.- Schweinerücken- und Nackensteak, Hüftsteak, Speck ^{2,4} und Pommes frites	24,90
74.	Pfeffersteak „Französische Art“ -ca.250g.- Rinderfilet mit Pfeffersauce ^{a,l,j,i,g,2,4} und Bratkartoffeln	29,90
75.	Rumpsteak „Béarnaise“ -ca.250g.- Rumpsteak mit Sauce Béarnaise ^{a,c,f,g,i} und Bratkartoffeln	28,90
76.	Steak „Tirol“ -ca.250g.- Hüftsteak ^g mit Röstzwiebeln ^a und Bratkartoffeln	24,90
78.	Mixsteak „La Plata“ ^{g,j} -ca.400g.- Rinderfilet, Rumpsteak und Putensteak mit Folienkartoffel ^g	28,90
80.	Steakspieß „Argentina“ -ca.400g.- Rindersteaks mit weißer Pfeffersauce ^{g,i,a,l} und Bratkartoffeln	26,90
84.	Champignonsteak -ca.250g.- Rinderfilet mit Champignons und Folienkartoffel ^g	29,90
85.	Steak „Amerikaner“ -ca.300g.- Hüftsteak mit Spiegelei ^c , Speck ^{2,4} und Bratkartoffeln	27,90
87.	Filet „Monte Carlo“ -ca.250g.- Rinderfilet mit 10 Gambas ^b (31/40, geschält) in Olivenöl mit Knoblauch und Folienkartoffel ^g	32,90
89.	Kalbsteak a la Koch -ca.300g.- Kalbsrücken vom Grill auf Blattspinat, Grappasauce ^{a,l,c,g,p} und Kroketten	30,90
1031.	Ente a la Orange -ca.300g.- Entenbrust in feiner Orangensauce ^{i,j} , Grillgemüse und Kroketten ^a	29,90

Unsere Besten

1005.	Baby-Steak -ca.500g.- Hüftsteak mit grünen Pfefferkörnern in Butter dazu Pommes frites	36,90
1006.	Mega-Steak -ca.800g.- Hüftsteak mit grünen Pfefferkörnern in Butter dazu Pommes frites	47,90
1018.	Rumpsteak „Old Germany“ -ca.200g.- Rumpsteak (mit Fettrand) mit Pfeffersauce ^{a,l,j,i,g,2,4} und Pommes frites	23,90
1019.	Rumpsteak „Old Germany“ -ca.400g.- Rumpsteak (mit Fettrand) mit Pfeffersauce ^{a,l,j,i,g,2,4} und Pommes frites	39,90
1020.	Rumpsteak „Old Germany“ -ca.600g.- Rumpsteak (mit Fettrand) mit Pfeffersauce ^{a,l,j,i,g,2,4} und Pommes frites	49,90

Steakbörse

63.	Hüftsteak 250g.	23,90
64.	Rumpsteak (Fettrand) 250g.	28,90
65.	Rumpsteak (Fettrand) 300g.	34,90
66.	Filetsteak 250g.	29,90
67.	Filetsteak 300g.	35,90

Diese Steaks werden mit Kräutercreme^{g,i} und einer Folienkartoffel mit Sauerrahm^g serviert.
-sofern Sie keinen anderen Wunsch äußern,
wird Ihr Rindersteak MEDIUM gebraten-

Dry Aged Steak 10,00 EUR/100g. (mind. 6 Wochen gereift) bei uns erhältlich. Gerne auch zum Mitnehmen.

Besten Schnitzel

46.	Schnitzel ^{a,c,g} „Wiener Art“ -ca.250g.- mit Pommes frites	15,90
47.	Champignonrahmschnitzel ^{a,c,g} -ca.250g.- mit Pommes frites	18,90
48.	Zigeunerschnitzel ^{a,c,g,i,2,4} -ca.250g.- mit Pommes frites	18,90
49.	Madras Schnitzel ^{a,c,g} mit Röstzwiebeln und Pommes frites	18,90
50.	Putenschnitzel ^{a,c,g} -ca.250g.- mit Pommes frites	18,90
51.	Tessiner Schnitzel ^{a,c,g} -ca.250g.- mit Champignons, Schinken ^{2,3,4} , Tomaten und Sauerrahm ^g überbacken dazu Pommes frites	19,90
53.	Gourmand Schnitzel ^{a,c,g} --ca.250g.- mit Champignons, Röstzwiebeln ^a und Bratkartoffeln	18,90
55.	Schnitzel ^{a,c,g} „Holländische Art“ -ca.250g.- mit Champignons, Sauce Hollandaise ^{a,c,f,g,i} und Pommes frites	18,90
56.	Schnitzel ^{a,c,g} „Französische Art“ -ca.250g.- mit Pfeffersauce ^{g,i,a,l} und Pommes frites	18,90
59.	Schnitzel „Sarajevo“ ^{a,c,g} -ca.250g.- mit Champignons, Schinken ^{8,12} und Sauerrahm ^g überbacken ^{g,j} dazu Pommes frites	19,90
60.	XXL-Schnitzel ^{a,c,g} -ca.500g.- mit Pommes frites	21,90
61.	Holsteiner Schnitzel ^{a,c,g} -ca.250g.- mit Spiegelei ^c , Speck ^{2,4} und Bratkartoffeln	19,90

Platten ab zwei Personen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 71. | Chateaubriand „Bristol“ -ca.600g.-
Rinderfilet ^{g,j} mit Grillgemüse, Pommes frites,
Kroketten, Bratkartoffeln und Blattspinat
dazu Sauce Béarnaise ^{a,c,f,g,i} | 65,90 |
| 72. | Steakplatte -ca.900g.-
verschiedene Steaks ^{g,j} (nur Rind und Geflügel)
mit Bratkartoffeln, Pommes frites und Grillgemüse | 57,90 |
| 73. | Dschingis Khan-Platte ^{g,j} -ca.2000g.- (4 Per.)
verschiedene Steaks ^{g,j} und Schnitzel ^{a,c,g}
mit Pommes frites, Bratkartoffeln und Grillgemüse | 99,90 |

Fischgerichte

- | | | |
|------|--|-------|
| 301. | Fischplatte ^{b,d} „Grillada“ -ca.1000g.- (2 Per.)
verschiedene Fische, Calamari, Gambas
gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl, Kartoffelspalten | 69,90 |
| 302. | Rotbarschfilet ^{a,d} -ca.250g.-
mit Grillgemüse, Kartoffelspalten und
Champagnercremesauce ^{1,2,4,12,i,g} | 19,90 |
| 304. | Lachssteak ^d „Fischer Art“ -ca.250g.-
gegrillt mit Knoblauch und Butter, Folienkartoffel ^g | 25,90 |
| 308. | Spaghetti „Las Palomas“ ^a
Spaghetti mit 10 Gambas ^{a,b} (31/40, geschält)
in Olivenöl und Knoblauch, Parmesan ^g | 21,90 |
| 310. | Gambas ^b -ca.500g.- (31/40, mit Kopf und Schale)
mit Knoblauch und Brot ^a (scharf) | 21,90 |
| 313. | Calamari „Algarve“ ^d -ca.300g.-
Babycalamari vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl und
Folienkartoffel ^g | 21,90 |

Für die Kleinen

119.	Chicken Nuggets ^{a,c,g} -ca.200g.- vom Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites	12,90
120.	Spaghetti ^a in Tomatensauce	9,90
121.	Kinderschnitzel ^{a,c,g} „Wiener Art“ -ca.220g.- mit Pommes frites	14,90

Pfannengerichte

1007.	Mexico-Pfanne -ca.300g.- (pikant) Hähnchen- und Putenmedaillons mit Tomatepaprikasauce ^{a,c,g,i,2,4} , Mais und Kidneybohnen dazu Pommes frites	23,90
1021.	Pfanne „Paloma“ -ca.300g.- Hähnchen- und Putenmedaillons mit Champignons und Sauce Béarnaise ^{a,c,f,g,i,d} dazu Bratkartoffeln	23,90

Beilagen und Saucen

90.	Bratkartoffeln	4,10	91.	Pommes frites	4,10
92.	Kroketten ^a	3,70	93.	Folienkartoffel ^g	4,50
94.	Champignons	4,00	95.	Broccoli	4,10
96.	Blattspinat	4,00	97.	Grillgemüse	4,50
98.	Röstzwiebeln ^a	4,50	99.	Salat vom Büfett	4,50
100.	Pfeffersauce ^{1,a,g,i,j,l,2,4}	3,90	101.	Zigeunersauce ^{a,c,g,i,2,4}	3,90
102.	Champignonsauce ^{a,g}	3,90	103.	Sherrysauce ^{3,16,g,i,p,q}	3,90
106.	Sauce Béarnaise ^{1,g,c,a,f,i,d}	3,70	107.	Sauce Hollandaise ^{1,c,f,g,i}	3,70
108.	Sauerrahm ^g	2,50	109.	Kräutercreme ^{g,i}	2,50
110.	Adschika	2,50			

Dessert

111.	Vanilleeis ^{c,g,f} mit heißen Kirschen ^{l,12} und Sahne ^{16,g,p,(f),q}	5,90
112.	Vanilleeis ^{c,g,f} mit heißer Schokolade ⁹ und Sahne ^{16,g,p,(f),q}	5,29
113.	Tiramisu ^{a,g,1,10,16} (hausgemacht)	5,90
118.	Vanilleeis ^{c,g,f} mit Sahne ^{16,g,p,(f),q}	4,90
115.	Crêpe ^{c,g,a} mit Nutella ^{h,f,g,a,p} und Vanilleeis ^{c,g,f}	5,90
116.	Crêpe ^{c,g,a} mit heißen Kirschen ^{l,12} und Vanilleeis ^{c,g,f}	5,90

Lieber Gast, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl/Buchstabe rechts oben. Diese Zahlen/Buchstaben der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe und Allergene haben folgende Bedeutung:

1 mit Farbstoff	a Gluten+Erzeugnisse
2 mit Konservierungsstoffe	b Krebstiere+Erzeugnisse
3 mit Antioxidationsmittel	c Eier+Erzeugnisse
4 mit Geschmacksverstärker	d Fisch+Erzeugnisse
5 geschwärzt	e Erdnüsse, Nüsse allgemein
6 Phosphat	f Soja+Erzeugnisse
7 mit Milcheiweiß	g Milch, Milcheiweiß
8 mit Süßungsmittel	h Schalenfrüchte+Erzeugnisse
9 Phenylalaninquelle	i Sellerie+Erzeugnisse
10 koffeinhaltig	j Senf+Erzeugnisse
11 Säuerungsmittel	k Sesam+Erzeugnisse
12 Stärke +Erzeugnisse	l Sulfite/Schwefeldioxid
13 Gewachstum	m Lupine+Erzeugnisse
14 mit Turin	n Weichtiere+Erzeugnisse
15 Chinin	o Säurekorrektor
16 stabilisatoren	p Laktose
17 Feuchthaltemittel	q Treibgas Eiweiß
	r Eiweiß