



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

*Dry Aged Beef - aus unserem Reifeschrank.
Nur wenn der Reifegrad erreicht ist!*

<i>Côte de Boeuf (Ochsenkotelette)</i>		<i>600 Gr.</i>	<i>43,90 €</i>
<i>Irland</i>		<i>900 Gr.</i>	<i>56,00 €</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>Lady's Cut</i>	<i>180 Gr.</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Argentinien</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Keife</i>	<i>Lady's Cut</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>19,90 €</i>
<i>US Beef</i>	<i>Original</i>	<i>250 Gr.</i>	<i>25,90 €</i>
<i>T-Bone Steak</i>		<i>500 Gr.</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Filet & Rumpsteak am Knochen</i>			
<i>Irland</i>			
<i>Tomahawk Steak für 2 Personen</i>		<i>1100 Gr.</i>	<i>89,00 €</i>
<i>Irland</i>			

Wir richten die Steaks mit Wedges (Kartoffelecken) und Sourcream an.

<i>Beilagen:</i>	<i>Portion Kräuterbutter</i>	<i>1,00 €</i>
	<i>Speckbohnen</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>Salatbeilage</i>	<i>4,00 €</i>
	<i>Pfannengemüse</i>	<i>4,00 €</i>

Suppen – Vorspeisen - Vegetarisch

*Brandenburger Fischesuppe
mit frischem Gemüse* 5,90 €

Marco's Weintipp: 2017 Spätburgunder, trocken
Marcus Hees - Nahe 0,1l 4,00 €

junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette 5,00 €

geräucherter Lachs 7,90 €
*mit Kräutervinaigrette und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer*

Couscous Salat 8,50 €
mit gebratenen Garnelen

pikantes Süßkartoffel – Sellerie – Püree 9,90 €
auf einem Linsen-Salat-Bett

*Bandnudeln mit Bärlauchpesto,
Kirschtomaten und Rauke* 10,90 €

Geflämmter Ziegenkäse 7,90 €
auf Pumpernickel, mit Salatbouquet

Marco's Weintipp: 2018 Grauburgunder, trocken
Weingut Beck, Rheinhessen 0,1l 4,00 €

Fisch

Bandnudeln mit Lachsstreifen 14,90 €
mit frischem Gemüse in Rahmsauce

Forelle Müllerin Art 14,90 €
mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln

auf der Haut gebratener Zander 17,90 €
mit karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree

gebratenes Lachsfilet 17,50 €
mit frischem Blattspinat und Süßkartoffel

Filet vom Skrei
(Winterkabeljau)
Risoleekartoffeln, Salatbouquet 19,90 €

Goldbarsch gebraten 16,90 €
mit Birnenspalte, Rosmarinkartoffeln und Salat

Marco's Weintipp: 2018 7 Terroirs Riesling
Gut Hermannsberg, Nahe
0,1l 4,00 €

Fleisch

Schweinefilet vom Lavasteingrill 15,90 €
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweine – Schnitzel 13,90 €
mit Pfannengemüse und Pommes

Wiener Schnitzel (Kalb)
mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet 19,90 €

Marco's Weintipp: 2015 Rioja Reserva
Bodega Covila - Rioja
0,1l 4,00 €

Bandnudeln mit Schweinefiletstreifen
mit frischem Gemüse in deftiger Sauce 14,90 €

geschmorte Ochsenbäckchen 16,90 €
mit Rotweinreduktion, gebuttertem Rosenkohl und Selleriepüree

Marco's Weintipp: 2017 Edition "An der Dominsel"
Blaufränkisch Weingut Roth, Württemberg
0,1l 4,00 €

Desserts

eingelegte Herzkiirschen mit Topfenmousse 5,90 €

*Ulrikes Käsekuchen-Eis
mit Apfelkompott* 5,90 €

*gebackene Apfelringe
mit Vanillesauce* 5,90 €

Crème Brulée 5,90 €

Espresso mit Ulrikes hausgemachten Macarons 4,90 €

*Schoko-Soufflee
auf Fruchtkompott* 6,50 €

*Käsevariation von Bennys Käsewagen
mit Traubensenf* 12,90 €

Christera AOP, Bio Camembert (Thüringen)

Rocchetta AOP, Gruyere AOP, Forme d'ambert AOP

Marco's Weintipp: Sherry, edelsüß 5 cl 6,00 €
Nectar – PX, Pedro Ximénez
González Byass, DO Jerez – Spanien

Die Liste der Zusatzstoffe ist an der Theke einzusehen.