

Good food. No complications.

Vorspeisen · Salate · Hauptgerichte · Pasta

VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|--------------|
| 1. | Bruschetta | 6,90 |
| | Tomaten · Knoblauch · Basilikum · Parmesan | |
| 2. | Hausgemachte Aioli & Brot | 4,50 |
| 3. | Champignons in Kräuterbutter | 6,90 |
| | mit geröstetem Brot | |
| 4. | Oliven mit geröstetem Brot | 5,00 |
| 5. | Pimientos de Padrón | 6,90 |
| | Olivenöl · Meersalz | |
| 6. | Chicken Wings | 9,00 / 15,00 |
| | BBQ-Sauce · 6 St. / 12 St. | |

7. Al Carbon Starter · für 2 29,00

Beef Tonnato · Büffelmozzarella
Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl
Pimientos de Padrón · Spanische Croquetas
hausgemachte Aioli · geröstetes Brot

Zum Teilen in die Mitte des Tisches.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 8. | Spanische Croquetas | 7,90 |
| | mit Käsefüllung | |
| 9. | Jamón Ibérico | 9,00 |
| 10. | Carpaccio vom Rinderfilet | 14,90 |
| | Rucola · Parmesan · Zitronen-Olivenöl | |
| 11. | Burrata | 10,50 |
| | gegrillte Tomaten · Basilikumpesto | |
| 12. | Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl | 14,00 |
| 13. | Beef Tonnato | 11,90 |
| | Roastbeef · Thunfischsauce · Kapern | |
| 14. | Caprese | 10,90 |
| | Büffelmozzarella · sonnengereifte Tomaten ·
hausgemachtes Basilikumpesto | |

PASTA

- | | | |
|-----|---|-------|
| 61. | Penne Burrata Pesto | 16,90 |
| | Burrata · Cherrytomaten · geröstete Walnüsse | |
| 62. | Trüffelpasta | 17,90 |
| | Bandnudeln · frisch gehobelter Trüffel · Parmesan | |
| 63. | Penne mit gegrilltem Gemüse | 15,90 |
| | fruchtige Tomatensauce | |
| 64. | Spaghetti Aglio e Olio | 14,90 |
| | Knoblauch · Petersilie · Cherrytomaten | |

PASTA UPGRADE

- | | | |
|-----|-------------------------------------|------|
| 65. | Black Tiger Garnelen · 6 St. | 7,00 |
| 66. | Hähnchen Supreme | 7,90 |
| 67. | Beef | 7,90 |

SALATE & SUPPE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | Caesar Salad | 9,90 |
| | Croutons · Parmesan | |
| 21. | Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse | 14,00 |
| | Blattsalat · Mango · Avocado · Früchte | |
| 22. | Bunter Salat mit Feta | 12,90 |
| | Nüsse & Kerne · Cocktailltomaten ·
Honig-Senf-Dressing | |
| 23. | Hähnchenbrust oder Garnelen als Salat-Upgrade | 7,90 |
| 24. | Tomatensuppe | 6,90 |

SALATBAR

Stell dir deinen Salat selbst zusammen.

Wähle deine Lieblingszutaten direkt an unserer Salatbar.

Kleiner Salat 4,90 · Großer Salat 8,90

HAUPTGERICHTE

Inklusive eines kleinen Salats von unserer Salatbar.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Hähnchenbrust Supreme | 22,90 |
| | Grillgemüse · Rosmarinkartoffeln | |
| 51. | BBQ Beef Ribs | 29,90 |
| | Coleslaw · Steakhouse-Pommes | |
| 52. | Lammkarree vom Grill | 32,90 |
| | mediterranes Gemüse · Kartoffelpüree | |
| 53. | Lachsfilet vom Grill | 25,90 |
| | Blattspinat · Kartoffelpüree | |
| 54. | Rindermedaillons | 24,90 |
| | Grillgemüse · Pommes · Pfeffersauce | |
| 55. | Rinderroulade nach Hausart | 21,90 |
| | Kartoffelpüree | |
| 56. | Geschmorte Ochsenbäckchen | 27,90 |
| | Rotweinjus · Kartoffelpüree | |
| 57. | Rinderleber vom Grill | 18,90 |
| | geschmorte Zwiebeln · Kartoffelpüree · Rotweinsauce | |
| 58. | Surf & Turf | 27,90 |
| | Empfehlung des Hauses · Rumpsteak 200 g · Black
Tiger Garnele · Kräuterbutter · Pommes | |
| 59. | Wiener Schnitzel vom Kalb | 22,50 |
| | Zitrone · Coleslaw · Pommes | |
| 60. | Rindfleischspieß vom Grill | 17,90 |
| | gebratene Pilze · Rosmarinkartoffeln · Aioli | |

THE FIRE IS THE HEART.

Argentinische Cuts · Burger · Beilagen · Saucen

STEAK EXPERIENCE

Zu jedem Steak inklusive
kleiner Salat von unserer Salatbar + eine Beilage nach Wahl.

ARGENTINISCHE CUTS

80.	Steakhüfte · 250 g	26,00
	mager · aromatisch · kräftiger Rindgeschmack	
81.	Rumpsteak · 200 g	26,00
	klassisch · saftig · feiner Fettrand	
82.	Rumpsteak · 250 g	29,00
	großzügig geschnitten	
83.	Rib Eye · 300 g	30,00
	intensiv · saftig · fein marmoriert	
84.	Rinderfilet · 200 g	36,90
	besonders zart · mild	
85.	Rinderfilet · 300 g	47,90
	für den großen Hunger	
86.	Flank Steak · 300 g	27,00
	kräftiger Geschmack · saftig vom Grill	

SHARING SPECIAL

87. FULL FLANK · CA. 900 G 79,00

Zum Teilen serviert

2 Beilagen · 2 kleine Salate von der Salatbar
2 Saucen nach Wahl
Am Stück gegrillt und tranchiert.

BEILAGEN

90.	Steakhouse-Pommes	4,00
91.	Rosmarinkartoffeln	4,00
92.	Kartoffelpüree	4,00
94.	Grillgemüse	4,00
95.	Süßkartoffel-Pommes	5,00
96.	Frischer Blattspinat	5,00

SONNTAGS FAMILIENZEIT

KINDER ESSEN GRATIS

Pro bestelltem Hauptgericht

1 Kindergericht gratis

für Kinder bis 12 Jahre

PREMIUM BURGER

Alle Burger inklusive Steakhouse-Pommes.

70.	Beef Burger	17,90
	180 g Beef Patty · hausgemachte Sauce · Tomate · saure Gurke · Zwiebel	
71.	Classic Cheeseburger	18,90
	180 g Dry Aged Beef · Cheddar · hausgemachte Sauce	
72.	BBQ Bacon Burger	20,90
	180 g Dry Aged Beef · BBQ-Sauce · Bacon	
73.	Trüffel Cheeseburger	21,90

BURGER UPGRADE

75.	180 g Beef Patty	5,00
76.	Jalapeños	1,00
77.	Beef Bacon	3,00

AUF DEM JOSPER GRILL

Feuer. Glut. Charakter.

Unsere Steaks werden im Josper Grill bei hoher Temperatur über Holzkohle gegrillt.
So entstehen intensive Röstaromen, eine feine Kruste und ein besonders saftiger Kern.

Frag unser Team nach verfügbaren Cuts und Größen.

SAUCEN

100.	Kräuterbutter	2,50
101.	BBQ-Sauce	2,90
102.	Chimichurri	2,90
103.	Champignonrahmsauce	2,90
104.	Pfeffersauce	2,90
105.	Rinderjus	2,90

POUR. SIP. STAY.

Aperitif · Bier · Longdrinks · Gin · Whisky · Rum · After Dinner

APERITIF MOMENT

Start the evening.

Aperol Spritz · Lillet · Bellini · Prosecco

AFTER DINNER

Stay a little longer.

Whisky · Rum · Grappa · Cognac

ALKOHOLFREI

Coca Cola / Zero	0,3 l 4,30 · 0,5 l 6,50
Fanta / Sprite / Spezi	0,3 l 4,30 · 0,5 l 6,50
Ice Tea Pfirsich / Zitrone	0,3 l 4,30
Apfel- / Maracujaschorle	0,3 l 4,30 · 0,5 l 6,50
Aqua Morelli still / sprudel	0,25 l 3,50 · 0,75 l 7,50
Säfte · Apfel / Orange / Maracuja	0,2 l 3,30
Red Bull	0,25 l 5,00
Schweppes Selection	0,2 l 3,00

BIER

Carlsberg Pils	0,3 l 3,90 · 0,5 l 5,90
Weizenbier Erdinger	0,5 l 6,20
Weizenbier alkoholfrei Erdinger	0,5 l 6,20
Carlsberg Pils alkoholfrei	0,33 l 3,50
Altbier Bolten	0,33 l 4,50
Radler / Alster	0,3 l 3,90 · 0,5 l 5,90

KAFFEE & TEE

Tee	3,50
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,70
Espresso Macchiato	3,00
Caffè	3,90
Cappuccino	4,90
Latte Macchiato	5,00

DIGESTIF · GRAPPA · VODKA · COGNAC

Ramazzotti / Averna	4 cl 4,50
Fernet Branca / Sambuca / Tequila	2 cl 3,50
Williams Birne	2 cl 7,00
Grappa della Casa	2 cl 6,00
Grappa Chardonnay	2 cl 8,00
Grappa Di Prosecco / Riserva	2 cl 10,00
Grappa Amarone	2 cl 14,00
Absolut Vodka	2 cl 3,50
Belvedere / Grey Goose	2 cl 6,50
Cîroc	2 cl 5,50

APERITIF

Prosecco	0,1 l 6,50
Aperol Spritz	7,50
Campari Orange / Soda	7,50
Bellini	7,50
Lillet Berry / White Peach	7,50
Libellis Gin	10,00
Martini Bianco / Rosso	4 cl 4,50
Sherry Manzanilla	4 cl 7,00

LONGDRINKS

Cuba Libre	0,25 l 7,50
Vodka-Lemon / -Cola	0,25 l 7,50
Jack Daniels-Cola	0,25 l 8,90
Gin Tonic	0,25 l 8,90

GIN AUSWAHL

Monkey 47	4 cl 11,00
Gin Mare	4 cl 10,00
Hendrick's / The Botanist / Tanqueray	4 cl 9,00
Nordes	4 cl 8,00
Wonderleaf alkoholfrei	4 cl 8,50
Tanqueray Blackcurrant Royale	4 cl 9,50

WHISKY

Gentleman Jack	4 cl 8,00
Jack Daniels Single Barrel	4 cl 9,00
Glenrothes Scotch 10 Aged	4 cl 11,00
Johnnie Walker BL Scotch	4 cl 35,00
The Dalmore Scotch 12 Aged	4 cl 16,00

RUM

Matusalem Gran Res. 15 J.	4 cl 9,50
Matusalem Gran Res. 23 J.	4 cl 10,50
Zacapa Centenario 23 J.	4 cl 15,00

HAUSWEINE

Unsere offenen Weine

		0,2 l	0,5 l
Rioja Rot	Tempranillo	6,50	14,00
Rioja Weiß	Chardonnay	6,50	14,00
Rioja Rosé	Somontano	6,50	14,00