

Vorspeisen *starters*

Carpaccio

Rucola Salat, Parmesan und Pinienkernen
rocket salad, parmesan and pine nuts
12,5

Ceviche

Fisch, Avocado, Kräutern in Vinaigrette
Fish, Avocado, herbs in a vinaigrette
10,90

Beef Tartar

Eigelb, Meersalz, Essiggurken
Kapern und Senf
egg yolk, sea salt, pickles, capers and mustard
13,5

1kg King Prawns

mit Alioli
49

Tapas

Oliven in Vinaigrette

green olives - in homemade vinaigrette
3,9

Datteln im Speckmantel

Date wrapped up with bacon
4,9

Pimientos de Padrón

frittierte Bratpaprika mit grobem Meersalz
bestäubt
fried peppers floured with crushed sea salt
5,9

Albondigas

Hackfleischbällchen an Tomatensauce
meat balls on tomato sauce
5,4

Empanadas

würzigem Hackfleisch und Käse
spicy minced meat and cheese
5,9

Gambas alajillo

Garnelen In Knoblauch und Chili angebraten
Prawns roasted in garlic and Chili
7,5

Zum Teilen *to share*

Tapas Variation *Tapas Variation*

Oliven, Datteln im Speckmantel, Empanadas,
Albondigas, Pimientos de Padrón
olives, Date wrapped up with bacon, empanadas, albondi-
gas, Pimientos de Padrón
25

Vorspeisenplatte *Appetizer Plate*

Pimientos de Padrón, Gambas alajillo, Pulpo-
Salat, Carpaccio, Beef Tartar
Pimientos de Padrón, Gambas alajillo, Pulpo salad, Carpac-
cio, Beef Tartar
45

eine Portion Steinofenbrot sehen wir als Selbstverständlichkeit... Jede weitere Portion berechnen wir mit 2€
a Portion of stone baked bread is a must have from us! We will charge 2€ for any extra portion

Suppen soups

Fischsuppe *Fish soup*
mit Heilbutt, Pulpo und Garnelen
Halibut, Pulpo and Prawns
9

Karotten-Kokos-Ingwer
Carrot-Coconut-Ginger soup
7,5

Salate Salads

Gemischter Salat *mixed salad*

Natur 9,5
Rindfleischstreifen *beefstrips* 12,9
Gambas 12,9
Hähnchenbrust *chickenbreast* 10,9

Tomate Mozzarella
Olivenöl, Balsamico Crème & Basilikum
olive oil, balsamic cream and basil
7,5

Pulpo-Salat
Paprika, Zwiebeln, Kräutern in Vinaigrette
peppers, onions and herbs in a vinaigrette
8,5

Tomatensalat
serviert mit Zwiebeln, Knoblauchöl
und Balsamico Crème
*Tomato salad - served with onions, garlic oil
and balsamic cream*
6,5

Steaks

werden mit Kräuterbutter serviert *served with garlic butter.*

Hüftsteak *rustikal und deftig*
Sirloin steak - rustic and hearty

200g 14,9
300g 18,9

Entrecôte *herzhaft, leicht durchwachsen*
Rib Eye Steak - tasty, slightly marbled

300g 23
400g 28,5

Rumpsteak mit Fettrand *serviert*
served with a fat strip

200g 17,5
300g 22,5

Filet Mignon *das zarteste Stück*
The most tender part

180g 23
250g 28,5

T - Bone Steak *Dry Aged*

500g 49,9

Porterhouse Steak *Dry Aged*

700g 59,5

Filet vom Iberico

einzigartige Qualität des Spanischen Weideschweins
unique quality of the Spanish grassland pork

200g 17
300g 24,5

Beilagen sides

Beilagensalat *side salad* 3,5

Basmati Reis *Basmati rice* 3,5

Pommes frites *French fries* 3,5

Kartoffelpüree *mashed potatoes* 4

Baby-Rosmarinkartoffeln
Baby-rosemary potatoes 4

Ofenkartoffel *Baked potato*
Sauerrahm oder Kräuterbutter
sour cream or garlic-butter 4

Karotten, Sellerie Gemüse
carrots / celery vegetables 4

Grüne Bohnen Speck & Tomate
green beans bacon & tomato 4

Broccoli mit Mandeln
broccoli with almonds 3,5

Blattspinat Zwiebeln & Sahne
Spinach with onions & cream 3,5

Saucen Sauces

Pfefferrahm Sauce *pepper cream* 3

Zwiebel Rotwein Sauce *onion-redwine sauce* 3

Champignon Sauce *Mushroom sauce* 3

Chimichurri 3,5

Sauerrahm *sourcream* 2,5

Kräuterbutter *garlic-butter* 2

Hauptgänge *Main courses*

Gemischter Grillteller (300g) *Mixed grill plate*

Steak vom Rind, Iberico-Schwein
Hähnchenfilet

dazu Pommes frites und Chimichurri
*Beef steak, Iberico-pork and chicken fillet
comes with French fries and Chimichurri*
21,90

Filet vom Iberico-Schwein (200g)

Fillet from the Iberico pork

Kartoffelpüree, grüne Bohnen ummantelt in
Speck

mashed potatoes, green beans wrapped in bacon
22,50

Ladyfilet (130g)

Baby-Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Rotweinsauce und Beilagensalat
*baby-rosemary potatoes, onion-red wine sauce and
side salad*
18,90

Hüftsteak (200g) *Sirloin steak*

gehobelter Meerrettich

Baby-Rosmarinkartoffeln

Karotten und Sellerie Streifen

*flaked horseradish baby-rosemary potatoes,
carrots and celery strips*
17,90

Hähnchenbrustfilet *Chickenbreast filets*

Basmatireis, Blattspinat und Zwiebeln
verfeinert mit einem Hauch von Sahne

*Basmati rice, leaf spinach and onions
refined with a breeze of cream*
15,50

„Surf & Turf“

Filet Mignon, riesen Garnelen
Kartoffelgratin, Portwein Sauce

*cattle beef and prawn skewer
Potato Gratin and portwine-sauce*
48

Dry Aged Beef Burger

karamellierte Zwiebel, Käse, Salat & Trüffel-
mayonnaise

mit Pommes Frites

*caramelized onions, cheese, salat & truffle mayonnaise
with french fries*
15,90

Schnitzel „Asador“

vom Rind, Pommes frites, Beilagensalat
breaded beef, french fries, side salad
16,50

Kindergерichte *Kids dishes*

Chicken Nuggets

4,5

Mini Hüftsteak (100g)

mini Sirloin steak

8,90

Mini „Asador“ Schnitzel

(vom Rind)

mini „Asador“ Schnitzel (breaded beef)

5,5

Seafood

Pulpo

18,5

gegrillte Tintenfisch-Tentakeln

Baby-Rosmarinkartoffeln

Grilled octopus squid tentacles, baby-rosemary potatoes

Lachsfilet *Salmon fillet*

17,9

auf der Haut gebraten mit Basmatireis, Blattspinat

Zwiebeln, verfeinert mit einem Hauch von Sahne

*roasted on the skin with Basmati rice on leaf spinach and onions
refined with a touch of cream*

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

Mit Feta gratinierte Paprika

11,9

Capsicum gratinated with feta cheese

gefüllt mit Quinoa und saisonalem Salat

filled with quinoa and seasonal salad

Ziegenkäse *Goat cheese*

12,90

mit Honig gratiniert

an karamellisierten Apfel und Tomate

gratinated with honey, served with caramelized apple and tomato

Dessert

Sabayon

Wahlweise mit Erdbeer oder Vanille Eis

6,50€

Crème Brûlée

6,50

Mousse au Chocolat

5,9

Mangocreme

5,9

Gegrillte Ananas Grilled pineapple
an einer Whiskey-Honig Reduktion dazu Vanilleeis
on a Whiskey-honey reduction served with
vanilla ice cream

6,5

Eiscreme

Ice cream

4,5

New York Cheesecake mit Salted Caramel

6€