

Abendkarte

Maronensüppchen, geräucherte Crème fraîche & rosa Pfeffer		8
Caesar Salad – Romanaherzen, Parmesan, Kapern & Sardellen		10
Ganze Artischoke, Nussbutter & Remoulade		10

*

Tartar vom Rinderfilet, Wachtelei & Meerrettich	klein	12
	groß	19
Rotgarnelen (Wildfang Atlantik), Thymian & Aioli	1/4 kg	16
	1/2 kg	32

*

Moules & frites	1/2 kg	17
AngusBurger (medium gebraten), Bergkäse, Speckmarmelade Trüffelmayo & Rote Bete-Sesamsalat		17
Das FleischerSchnitzel vom Brandenburger Ferkel, hausgemachtem Kartoffel- & Gurkensalat		18
BBQ Spareribs vom Kalb & Krautsalat		20

Grill:

Broiler (1/2 Brathähnchen) vom Paderborner Freilandhuhn		15
Rumpsteak vom Simmentalrind	250g	24
Filet vom Pommerschen Rind	200g	26
	300g	38
Chateaubriand vom Südtiroler Almrind	ca. 600g	72
Tomahawk vom Pommerschen Rind	ca. 800g	76
	ca. 1000g	92
<u>Sauce:</u> Béarnaise / Portwein / Kräuterbutter		3/3/1
<u>Beilage:</u> belgische Pommes frites / Gurkensalat		4
Kartoffelsalat / grüne Bohnen		
Süßkartoffelpommes / Blattspinat / Bohnen & Speck		5
Pimientos de Padrón		
Inkatomatensalat		6
Kartoffelpüree getrüffelt / Kartoffelgratin		7
Kräuterseitlinge		

*

Crème brûlée		6
Mousse au Chocolat, Himbeerpüree & gesalzene Pistazien		7

alle Preise inkl. MwSt