

## VORSPEISEN APPETIZERS

<b>STEAKHOUSE SALAT</b> <sup>(M,P,9,10,11)</sup>	14,50 €
<i>Gurken, Tomaten, Paprika, Grünen Bohnen, Rote Zwiebeln, Ranch Dressing</i>	
<b>STEAKHOUSE SALAD</b>	
<i>Cucumbers, Tomatoes, Peppers, Green Beans, Red Onions, Ranch Dressing</i>	
<b>mit Hähnchen – with Chicken</b>	18,50 €
<b>SUPERFOOD SALAT</b> <sup>(A,G,S,11)</sup>	11,00 €
<i>Wildkräutersalat / Gurke / Tomate / fermentierte Karotten / Gelbwurz- Ebly / Avocadodressing</i>	
<b>SUPERFOOD SALAD</b>	
<i>Wild herb salad / Cucumber / Tomato / fermented Carrots / Turmeric Ebly / Avocado Dressing</i>	
<b>CAESAR SALAT</b> <sup>(A,G,E,F,M,P,1,2,3,8,9)</sup>	12,90 €
<i>Romanasalat / Croutons / Parmesan / Pancetta / Tomate / Pochiertes Ei / Caesar Dressing</i>	
<b>CAESAR SALAT</b>	
<i>Romaine Lettuce / Croutons / Parmesan / Pancetta / Tomato / Poached Egg / Caesar Dressing</i>	
<b>mit Hähnchen – with Chicken</b>	16,50 €
<b>GARNELEN</b> <sup>(A,C,M,9,11)</sup>	21,00 €
<i>Aioli / Tomaten – Rucola – Salat / Mango – Dressing</i>	
<b>PRAWNS</b>	
<i>Aioli / Tomatoes – Rocket – Salad / Mango Dressing</i>	
<b>RINDERCARPACCIO</b> <sup>(A,G,M,5,6,9)</sup>	17,50 €
<i>Rucola / Tomaten / Oliven / Parmesan / Trüffel-Estragon-Dressing</i>	
<b>BEEF CARPACCIO</b>	
<i>Rocket / Tomatoes / Olives / Parmesan / Truffle Tarragon Dressing</i>	
<b>RINDERTARTAR</b> <sup>(A,E,P,1,2,3,5,11)</sup> klein 90g    15,50 €    groß 180g    26,50 €	
<i>mit Ei von der Wachtel / Gewürzgurkenrelish und gebackene Karperräpfel</i>	
<b>BEEF TARTAR</b>	
<i>with Quail Egg / Pickle Relish and baked Carp Apples</i>	
<b>NACHOS</b> <sup>(A,M,P1,2,3,5,9,11)</sup>	8,90 €
<i>Avocado / Cheddar / Salsa Verde / Rote Zwiebeln</i>	
<b>NACHOS</b>	
<i>Avocado / Cheddar / Salsa Verde / Red Onions</i>	



## SUPPEN SOUPS

<b>OCHSENSCHWANZSUPPE</b> <sup>(A,E,M,P,S,9)</sup> <i>Gemüsebrunoise / Cheddar Taler</i>	7,90 €
<b>OXTAIL SOUP</b> <i>Diced Vegetables / Cheddar Garnish</i>	
<b>SÜSSKARTOFFELSUPPE</b> <sup>(A,N,S,2,3)</sup> <i>Kokosmilch / Cashew – Petersilie – Crunch</i>	6,50 €
<b>SWEET POTATOE SOUP</b> <i>Coconut milk / Cashew – Parsley – Crunch</i>	
mit Garnelen – with prawns	18,50 €

## HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

<b>„SACHSENLÜCK“ SCHWEINEKOTELETT IN KRÄUTERÖL VOM GRILL</b> <sup>(M,P,S)</sup> <i>Bratkartoffeln / Rote Zwiebeln / Zweierlei Bohnen / Pfeffersoße</i>	23,50 €
<b>GRILLED PORK CHOPS „SACHSENLÜCK“ WITH HERBS OIL</b> <i>Fried Potatoes / Red Onions / two kinds of beans / Pepper Sauce</i>	
<b>„SACHSENLÜCK“ SPIESS</b> <sup>(P,S)</sup> <i>Schweinenacken / La Ratte Kartoffeln / Pfannengemüse / Rosmarin</i>	25,00 €
<b>PORK NECK SPIKE „SACHSENLÜCK“</b> <i>Pork Neck / La Ratte potatoes / Pan-Fried Vegetables / Rosemary</i>	
<b>PORK SPARE RIBS</b> <sup>(E,G,1,2,3,5,9,10,11)</sup> <i>Hausgemachte Barbecue Sauce / Cole Slaw</i>	23,90 €
<b>PORK SPARE RIBS</b> <i>Homemade Barbecue Sauce / Cole Slaw</i>	
<b>BISON FLANK STEAK 180g „Surf&amp;Turf“</b> <sup>(C,M,S,9)</sup> <i>Tigergarnelen / Saisongemüse / Ofenkartoffel mit Sauerrahm</i>	29,90 €
<b>BISON FLANK STEAK 180g „Surf&amp;Turf“</b> <i>Tiger Prawns / Seasonal Vegetables / Baked Potatoes with Sour Cream</i>	
<b>STEAKHOUSE BURGER</b> <sup>(A,E,G,M,P,1,2,3,9)</sup> <i>200g Simmentaler Rind / Ei / Speck / Zwiebel Confit / Salat / Tomate</i>	22,50 €
<b>STEAKHOUSE BURGER</b> <i>200g Simmental Beef / Egg / Bacon / Onion Confit / Lettuce / Tomato</i>	



<b>PADERBORNER MAISHÄHNCHEN (220g)</b> (A, E,M,P,5,9) <i>Grüne Tagliatelle / Soft - Tomaten / Karottencurrysoße</i>	24,50 €
<b>CORN FED CHICKEN (220g)</b> <i>Green Tagliatelle / Soft Tomato / Carrot Curry Sauce</i>	
<b>GEGRILLTE DORADE</b> (A,E,M,P,S,9) <i>Zuckerschoten / Süßkartoffel – Selleriepüree</i>	34,90 €
<b>GRILLED BREAM</b> <i>Sugar Snap Peas / Sweet Potato – Celery Puree</i>	
<b>LACHSBURGER</b> (A,E,F,G,M,P,3,9,11) <i>Lachs / Dillgurken / Orangen – Senf - Mayo / Dinkelbrötchen</i>	24,90 €
<b>SALMON BURGER</b> <i>Salmon / Dill Pickles / Oranges - Mustard Mayo / Spelled Rolls</i>	
<b>GEMÜSE CURRY</b> (M,S,3,11) <i>Blumenkohl / Broccoli / Zucchini / Tomaten-Masala-Sauce</i>	18,50 €
<b>VEGETABLE CURRY</b> <i>Cauliflower / Broccoli / Zucchini / Tomato Masala Sauce</i>	
<b>BBQ PASTA</b> (A,E,G,P,1,2,3,4,5,11) <i>Tagliatelle / Kaninchen / Paprika / Zwiebeln / Knoblauch / BBQ Soße</i>	22,50 €
<b>BBQ PASTA</b> <i>Tagliatelle / Rabbit / Peppers / Onions / Garlic / BBQ Sauce</i>	

Short Ribs, Spare Ribs und Burger servieren wir mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes.

*We serve short ribs, spare ribs or burgers with French fries or sweet potato fries.*

Änderungswünsche bei den Hauptspeisen berechnen wir mit 2 € pro Gericht.

*We charge € 2 per dish for changes to the main course.*



**SIMMENTAL STEAKS**  
SIMMENTAL STEAKS

FILET STEAK 180g	31,90 €
RIB EYE STEAK 250g	30,50 €
RUMP STEAK 220g	26,50 €

**DRY AGED STEAKS**  
DRY AGED STEAKS

RUMPSTEAK 350g	53,50 €
RIB EYE STEAK 350g	58,50 €

**BEILAGEN**  
SIDE DISHES

SAISONGEMÜSE <sup>(M,S,9)</sup> SEASONAL VEGETABLES	6,00 €
PFANNENGEMÜSE <sup>(M,7,9)</sup> STIR-FRIED VEGETABLES	6,00 €
GRÜNE BOHNEN <sup>(M,S,5,9)</sup> GREEN BEANS	6,00 €
POMMES FRITES FRENCH FRIES	6,00 €
SÜSSKARTOFFEL POMMES SWEET POTATOE FRIES	6,00 €
OFENKARTOFFEL & SOUR CREAM <sup>(M,3,7,9,11)</sup> BAKED POTATOE & SOUR CREAM	6,00 €
ROSMARINKARTOFFELN ROSEMARY POTATOES	6,00 €
BRATKARTOFFELN FRIED POTATOES	6,00 €



SÜSSKARTOFFEL - SELLERIEPÜREE <sup>(M,S,9)</sup> SWEET POTATOE - CELERY PUREE	5,00 €
PFEFFERSOSSE <sup>(A,S,3,5,8)</sup> PEPPER JUS	2,90 €
SAUCE BÉARNAISE <sup>(E,P,S,1,2,3,4,11)</sup> BÉARNAISE SAUCE	2,90 €
BARBEQUE SAUCE <sup>(G,P,1,2,3,4,11)</sup> BARBEQUE SAUCE	2,90 €
KRÄUTERBUTTER <sup>(M,9)</sup> HERBS BUTTER	2,90 €
BROTKORB <sup>(A,E,M,P,9,11)</sup> BREAD BASKET	3,50 €
HAUSGEMACHTE DIP <sup>(A,G,M,5,9,11)</sup> HOMEMADE DIP	1,90 €

## DESSERT DESSERT

DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE <sup>(A,E,F,G,M,P,3,9,11)</sup> GEWÜRZFEIGEN / ZITRONEN-KÄSEKUCHEN EIS / KARAMELLSAUCE SPICED FIGS/ LEMON CHEESECAKE ICE CREAM/ CARAMEL SAUCE	9,50 €
FRIED BREAD <sup>(A,M,3,9,11)</sup> APFELRAGOUT / ZIMT UND ZUCKER APPLE RAGOUT / CINNAMON AND SUGAR	8,90 €
VANILLE CRÈME BRÛLÉE <sup>(E,M,N,P,1,3,9,11)</sup> KEKS CRUMBLE / MANGOSORBET COOKIE CRUMBLE / MANGO SORBET	8,50 €



#### Zusatzstoffe / Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt (essig, Trockenobst, rohe fertige Kartoffelprodukte, Meerrettich)
- 6 geschwärzt (schwarze Oliven)
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Milcheiweiß
- 10 mit Süßungsmitteln
- 11 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 12 bei der Verwendung von Tafelsüßen
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 bei der Verwendung von mehr als 10 % Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit
- 15 chininhaltig
- 16 koffeinhaltig
- 17 bestrahlten Kräutern und Gewürzen
- 18 erhöhter Koffeingehalt
- 19 Stärke bei Fleischprodukten
- A glutenhaltiges Getreide
- B Soja
- C Krebstiere
- D Erdnüsse
- E Eier
- F Fisch
- G Senf
- H Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)
- K Sesamsamen
- L Lupine
- M Milch - einschließlich Laktose Milchprodukte
- N Schalenfrüchte (Nüsse)
- P Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10mg/kg oder 10mg/l)
- S Sellerie

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid (bzw. Sulfite ab 10 mg/l).

#### Additives / Allergens

- 1 with Dye
- 2 with Preservative
- 3 with Antioxidant
- 4 with Flavor Enhancer
- 5 sulphured (vinegar, dried fruit, raw ready made potato products, horseradish)
- 6 blackened (black olives)
- 7 waxed
- 8 with Phosphate
- 9 with Milk Protein
- 10 with Sweeteners
- 11 with Sugars and Sweeteners
- 12 when using Table Sweets
- 13 contains a Phenylalanine Source
- 14 when using more than 10% addition of Sorbitol, Mannitol, Isomalt, Maltitol, Lactitol and Xylitol
- 15 Quinine
- 16 contains Caffeine
- 17 irradiated Herbs and Spices
- 18 increased Caffeine content
- 19 Starch in Meat Products
- A gluten-containing Cereal
- B Soy
- C Crustaceans
- D Peanuts
- E Eggs
- F Fish
- G Mustard
- H Molluscs (Snails, Mussels, Squid)
- K Sesame Seeds
- L Lupine
- M Milk - including Lactose Milk Products
- N Nuts
- P Sulfur Dioxide (or Sulphites from 10mg / kg or 10mg / l)
- S Celery

All wines contain sulfur dioxide (or sulphites from 10 mg / l).

