

## Aperitif

<b>CAMPARI-SPRITZ</b>	11,5
Campari, Cremant Brut, Soda, Orange	
<b>PORT-TONIC</b>	9,5
Weißer Portwein, Thomas Henry Tonic Water, Orange	
<b>MARACUJA SPRITZ</b>	9,5
Maracuja, Sanbitter, Soda, Passionsfrucht (alkoholfrei)	
<b>NEGRONI DE MADRID</b>	10,5
Santamania Gin, roter Wermut, Bitter, Orange	
<b>LILLET JOLIE</b>	11,5
Lillet Rose, Thomas Henry Grapefruit, Meersalz	
<b>BANGKOK MULE</b>	11,5
Iron Ball Gin, Spicy Ginger, Limette, frischer Ingwer	
<b>CREMANT</b>	0,11
<b>CREMANT DE JURA</b> , Marcel Cabelier, Jura	7,5
<b>CREMANT DE BOURGOGNE »ROSÉ«</b> , Moillard-Grivot, Bourgogne	7,5

## Fleisch vom Lavastein-Grill

<b>RUMPSTEAK</b> ①②	27,5
200g	
<b>DRY AGE ENTRECÔTE</b> ①②	39
300g	
Wahlweise:	
<b>SURF &amp; TURF</b> ①②	+8
→ mit gegrillten Garnelen, 2 Stck.	
<b>LOW CARB</b>	+5
→ mit buntem Ofengemüse	

① Zu unseren Speisen reichen wir ofenfrisches Baguette von der BÄCKEREI BACKECHT sowie hausgemachten Dip.

② Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter BBQ-Soße, Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites & Caesar-Salat.

## Vorweg

<b>TATAR VOM HEIDE-RIND</b> ① 100g	17
Spicy-Mayo, Kapern, Cornichons, Wachtel-Ei, geröstetes Bauernbrot von Backecht	
<b>LACHSMITTELSTÜCK</b> ①	16
Wasabi, Pumpernickel, Forellen-Kaviar	
<b>CREMIGER BURRATA</b> ①	15
Tomaten-Chutney, Basilikum, alter Balsamico & Pinienkerne	
<b>KNUSPRIGE GARNELEN</b> ①	12
Mit Rote-Bete-Chili-Dip	
<b>VORSPEISEN-VARIATION</b> ①	p.P. 18
Von allem etwas. Zum Teilen ab zwei Personen.	
Vorweg oder hinterher:	
<b>KÄSETELLER</b>	17,5
Drei französische Rohmilchkäse, Feigensenf, Bauernbrot, gesalzene Butter	

## Hauptgang

<b>CAESAR SALAT – DER KLASSIKER</b>	12,5
Knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Parmesan & Croutons	
→ mit gebratenem Hähnchen & Bacon	17,5
→ mit gegrillten Garnelen	4 Stck. 28
→ mit gegrillten Rumpsteakstreifen	27,5
<b>TATAR VOM HEIDE-RIND</b> ① 200g	27,5
Spicy-Mayo, Kapern, Cornichons, Wachtel-Ei, Pommes Frites & Caesar Salat	
<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>	29,5
Lüneburger Weide-Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Radieschen, Preiselbeeren & Zitrone	
<b>KROSSES LACHSFILET</b>	29,5
Wilder Brokkoli, geschmorte Tomaten, Oliven, Kapern, Kartoffelstampf, Basilikum	
<b>GARNELEN-PFANNE DELUXE</b>	39
500g Black Tiger XXL Gambas, Knoblauch, Chili, frische Kräuter, dazu Spicy Mayo, Pommes Frites & Caesarsalat	

## Süßes

HAUSGEMACHTER **CRUMBLE** 8,5

Mit Obst nach Jahreszeit

→ dazu Vanille-Eis +2,5

WARMER **SCHOKO-KUCHEN** 8,5

Frisch aus dem Ofen

**SÜSSES IM GLAS** 7,5

Täglich wechselnd.

Schaut in unsere Vitrine oder fragt den Service.

DESSERT **VARIATION** 16,5

Von allem etwas.

Zum Teilen...

## Heißes

**KAFFEE** VON BENVENUTO, HAMBURG

Cappuccino 3,5

Latte Macchiato 4,5

Espresso 2,5

Doppio 4,5

Espresso Macchiato 3

Americano 3

Für unsere Kaffee-Spezialitäten benutzen wir Bio-Milch  
#wissenwoesherkommt #wissenwasdrinist

**BIO-TEE** VON JULIUS MEINL, WIEN 4

Rooibos, Orange

Earl Grey, Blossom

Früchtereigen

Grün, Orange, Pfirsich

Darjeeling, Happy Valley

Erfrischende Minze

Asia, Ingwer, Zitronengras

Bergkräuter