

KALTE VORSPEISEN

Super Green Salad Avocado Edamame ^F	16
Gemüsetempura Blattsalat Grünes-Tomatendressing Limettendip ^A ..	18
Carpaccio vom Rindsfilet ^{AGO}	20
Beef Tatar ^{ACGMO}	27
Burrata Pomodoro ^{AGLMO}	19
Lachs Tartar Avocado ^{DGM}	20
Tuna-Tataki Sesam Mango ^{DFN}	22

WARME VORSPEISEN

Rindsconsommé Frittaten ^{ACGL}	9
Zwiebelsuppe ^{AFGLR}	9
Gegrillter Oktopus ^B	23
Lasagne al forno ^{ACGLO}	16
Pappardelle Wildschwein ^{ACLO}	17
Tagliatelle Garnelen ^{ACGO}	27
Spaghetti Cacio e Pepe ^A	18
Weinbergsschnecken ^{AGLMR}	15

PERFEKT ZUR VORSPEISE

Knoblauchbaguette ^{AFG}	5	Edamame ^{FG}	8	Pizzabrot ^{AC}	8
		Meersalz, scharf oder Knoblauch		Oliven-Knoblauch oder Tomaten-Basilikum	

HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak „Madagaskar“ Kartoffelgratin ^{ACG}	(150g) 29 . (230g) 43
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln ^{ACG}	28
Tagliata di Manzo ^O	(240g) 32
Filetspitzen „Stroganoff“ Spätzle ^{ACG}	28
Wok Crispy Prawns ^{BDEFLN}	27
Ente Rotkraut Serviettenknödel ^{ACG}	34
Black Cod (Kohlenfisch) Miso Jasminreis ^{GM}	38
Pfeffermühle Burger ^{ACFGO}	20
Brioche-Bun Tomaten Salat Zwiebeln Avocado Barbequesauce Mayonnaise Skin-on-Fries	
Veggy-Burger ^{ACFGNMO}	21
Tomato-Bun Tomaten Salat Zwiebeln Pickles Barbequesauce Avocado-creme Skin-on-Fries	
Untouchable Cheeseburger ^{ACFGNMO}	21
Onion-Bun Tomaten Salat Pickles Barbequesauce Cheddar-Käse Speck Skin-on-Fries	
Trüffel-Fries ^{ACO} oder Süßkartoffel-Fries Aufpreis	3
Original Schweizer Käsefondue ^{AG}	(ab 2 Pers., Preis /Pers.) 30

STEAKS VOM HEISSEN STEIN

Diese Steaks werden auf einem im Rohr erhitzten Stein serviert. Sie grillen Ihres selbst am Tisch, genau so, wie Sie es am liebsten mögen.

Filetsteak ^{CDGMO} .. (230g) 43	Surf and Turf ^{BCDGMO} .. 40	Rib Eye Dry Aged ^{CDGMO} 48
(300g) 55	Rindsfilet Riesengarnelen	
	Entrecôte ^{CDGMO} ..(240g) 34	

Wählen Sie eine Beilage

Skin-on-Fries, Bratkartoffeln, Maiskolben, Kartoffelgratin ^G, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel ^G

GOURMETPIZZE

Diavolo ^{AGLM}	17	Taleggio & Salami Piccante ^{AGL}	17
Salami Pfefferoni Zwiebel scharf!		Taleggio Spianata Piccante Salami Oliven Rucola	
Piccante - die Hauspizza ^{AGLM}	17	Parma Rucola ^{AGL}	18
Salami Zwiebel Paprika Gorgonzola		Prosciutto di Parma Rucola	
Quattro Stagione ^{AGLM}	17	Carpaccio ^{AG}	19
Salami Schinken Artischocken Champignons		Rindscarpaccio Rucola Parmesan	
Pizza Surf & Turf ^{AGH}	21	Pizza Bianca al Tartufo ^{AG}	28
Rucola Garnelen Tomaten Pesto Champignons Rinderstreifen Parmesan		Schwarzer Trüffel	
		Pizza Burrata ^{AG}	17
		Burrata Tomate Basilikum	

Alle Preise sind Inklusivpreise in €

Für Brot und Tischkultur berechnen wir 3 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch ausstellen können.



Allergiker bitten wir zu beachten:

In unserem Betrieb werden eine Vielzahl von allergenen Lebensmitteln verarbeitet. Eine Kreuzkontamination kann daher nie ausgeschlossen werden.

Legende Allergeninformation lt. Verordnung:

- A Glutenthaltiges Getreide**
- B Krebstiere**
- C Eier**
- D Fische**
- E Erdnüsse**
- F Sojabohnen**
- G Milch einschließlich Laktose**
- H Schalenfrüchte**
- L Sellerie**
- M Senf**
- N Sesamsamen**
- O Schwefeldioxid und Sulfite**
- P Lupinen**
- R Weichtiere**

Allergy advice:

In our kitchen we process all sorts of allergenic ingredients.

There may be risk of cross contamination affecting extremely sensitive sufferers.

Allergy information key:

- A Cereals containing gluten**
- B Crustaceans**
- C Eggs**
- D Fish**
- E Peanuts**
- F Soya**
- G Milk**
- H Nuts**
- L Celery**
- M Mustard**
- N Sesame seeds**
- O Sulphur dioxide**
- P Lupin**
- R Molluscs**

