

Abendkarte

APERITIF:

Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich	0,1 l	5,50 €
--	-------	--------

WEINEMPFEHLUNG:

Weißwein - Castel Nuovo del Garda - Custoza* - Harmonisch, erfrischend und mit gut eingebundener Fruchtsäure -	0,2 l	6,80 €
---	-------	--------

Rotwein - Castilla Alfonso XIII - Cabernet Sauvignon - Bouquet von roten & schwarzen Früchten und grünem Pfeffer -	0,2 l	6,80 €
---	-------	--------

Kleine und große Leckereien

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit oder ohne Knoblauch ^{a,c} - Pita bread - fresh from the oven - with or without garlic		2,70 €
---	--	--------

Schälchen gemischte Oliven Small bowl of mixed olives		4,50 €
--	--	--------

Datteln im Speckmantel Bacon wrapped dates		6,00 €
---	--	--------

Mezze - Hummus, Kräuter-Schafskäsepaste, Avocado-creme ^{g,j,k} Plate of Mezze with hummus, sheep-cheese-paste, fava		7,90 €
---	--	--------

Gebackene Garnelen auf Wakame (Algensalat) Tomatencarpaccio ^{d,k} Baked shrimps on wakame (seaweed salad) tomato carpaccio		8,90 €
--	--	--------

Marinierte Rote Bete mit Mozzarella, Nußsplitter, alter Balsamico ^{g,h,j,k,i} Marinated beetroots with mozzarella, fresh herbs, nuts, old balsamico		9,50 €
---	--	--------

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Olivenöl ^g Carpaccio of beef fillet, rocket, parmesan		11,50 €
--	--	---------

Salat Viktualienmarkt - Frische Salate der Saison ^{i,j} Mixed salad of the season		6,00 €
---	--	--------

Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung auf Blattsalate ^{g,i} Fried avocado with goat cheese filling, leafe letucce, walnuts old balsamico		12,90 €
--	--	---------

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{g,h} Greek yoghurt with walnuts and honey		5,00 €
---	--	--------

* Brotkorb extra - Bread basket ^{g,c}		1,50 €
--	--	--------

Unsere Spezialität: Heißer Stein

Heißer Stein - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert - Hot Stone - served
with 3 homemade dips ^{g,c,j}

DIPS = AIOLI - SCHARFE CHIMICHURI - BARBEQUE-SPECK

Wir servieren Ihnen einen auf 400 Grad Celsius erhitzten Lava-Stein. Sie legen z. B. ein rohes Steak auf diesen und wenden es nach einigen Sekunden. Wenn auch die zweite Seite angegrillt ist, sind die Poren geschlossen und der Saft bleibt im Fleisch.

Nun schneiden Sie sich einfach Stück für Stück mundgerecht ab und grillen jeden Bissen einzeln, ganz nach Ihrem Geschmack: Englisch, medium oder durch. Die Zubereitung auf dem heißen Stein benötigt weder Öl noch Fett, was den reinen Geschmack der Lebensmittel besonders zur Geltung bringt. Sie können Ihr Essen in aller Ruhe genießen, denn unser Lava-Stein hält seine Hitze lange.

Our specialty is the preparation of steaks on the hot stone We serve you a lava stone heated to 400 degrees Celsius. For example, you place a raw steak on it and turn it on after a few seconds. If the second side is grilled, the pores are closed and the juice remains in the meat. Now just cut yourself off piece by piece and grilling every bite individually, according to your taste: English, medium or through. The preparation on the hot stone does not need oil or fat, which makes the pure taste of the food particularly to the advantage. You can enjoy your food in peace, because our lava stone keeps its heat for a long time.

Gemischtes vom heißen Stein - Flanksteak, Kalb- & Schweinesteak	250 g	25,00 €
Mixed from the Hot Stone - flank-beef-steak - veal steak - pork steak	350 g	35,00 €
Schweinerückensteak	180 g	13,50 €
	250 g	18,50 €
pork steak	350 g	25,00 €
Flanksteak - Bavette vom Rind	180 g	17,00 €
	250 g	23,00 €
Flank-beef steak	350 g	33,00 €
Roastbeef aus Uruguay	180 g	18,00 €
	250 g	24,00 €
roast beef (sirloin) from Uruguay	350 g	34,00 €
Kalbssteak aus dem Rücken	180 g	19,50 €
	250 g	25,50 €
veal steak	350 g	35,50 €
Argentinisches Rinderfilet	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
Argentinian beef fillet	350 g	45,00 €
Extras - zusätzlicher Dip, Sourcream, Kräuterbutter, Pfeffersauce ^g		1,50 €
Extras - Herb Butter, additional Dip, sour cream or pepper sauce		

Beilagen zum Heißen Stein

Side dishes to the Hot Stone	4,00 €
- Folienkartoffel/Sourcream ^g - potatoe wit sourcream	
- Pommes	- french fries
- Maiskolben	- grilled corn
- Gemüse	- vegetables
- Salat ^j	- salad

Aktuelles Tagesangebot von der Tafel

Pikante Gulaschsuppe	5,50 €
Riesengarnelen im Tempurateig auf Feldsalat ^{a,g,c} mit karamellisierten Äpfeln	14,90 €
Vitello Tonnato mit gebratenen Mini-Kartoffeln ^{g,j} Kalbfleisch dünn aufgeschnitten, mit Thunfischcreme	13,50 €
Gefüllte Schnitzelchen aus dem Schweinerücken ^{a,g,c} mit Mozzarella-Serranoschinkenfüllung und Pommes	14,90 €
Vegetarisch - Lasagne von Grillgemüse und Mozzarella in fruchtiger Tomatensauce	13,50 €
Gänseleber mit Apfelscheiben, Balsamico-Jus, Kartoffelpüree	15,90 €
Lachsfilet aus der Salzkruste Kartoffel-Minz-Püree, Mini-Kräuterkartoffeln	17,90 €
Aprikosentarte	4,00 €
	- mit Sahne + 0,50 €
Profiterol mit Vanilleeis ^{c,g}	5,00 €

* KARTENZAHLUNG - NUR EC-Kartenzahlung (ab 20.- €)

We only accept debit card payments (from 20.- €)

* ALLERGENE - Bitte beachten Sie die Liste der Inhaltstoffe auf der letzten Seite

Wenn Sie eine Gluten-oder Laktoseempfindlichkeit haben oder auf andere Zutaten allergisch reagieren, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Allergen-Informationskarte.

Gluten A, Krebstiere B, Eier C, Fisch D, Erdnüsse E, Soja F, Laktose G, Nüsse H, Sellerie I, Senf J, Sesam K, Lupinen M, Weichtiere N, Sulfite