

## Abendkarte

### APERITIF:

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Bellini - Prosecco mit weißem Pfirsich | 0,1 l | 5,50 € |
| Alkoholfrei - Sanbitter Orange         | 0,2 l | 5,50 € |

### WEINEMPFEHLUNG:

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Rotwein - Neropasso Rosso* Veneto IGT - Italien<br>Ein wunderbar intensives, fruchtig-würziges Bukett                      | 0,2 l | 7,40 € |
| Weißwein - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico* - - Italien<br>Fruchtiges Bukett nach Südfrüchten, saftig und neutral | 0,2 l | 6,80 € |

### Vorspeise

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit oder ohne Knoblauch <sup>a,c</sup><br>Pita bread - fresh from the oven - with or without garlic                          |  | 2,70 €  |
| Schälchen gemischte Oliven<br>Small bowl of mixed olives   |  | 4,50 €  |
| Datteln im Speckmantel<br>Bacon wrapped dates  |  | 6,00 €  |
| Mezze - Hummus, Kräuter-Schafskäsepaste, Fava, Brotkorb <sup>g,j,k</sup><br>Plate of Mezze with hummus, sheep-cheese-paste, fava   |  | 7,90 €  |
| Marinierte Rote Bete mit Mozzarella, Nußsplitter, alter Balsamico,<br>Brotkorb <sup>g,h,j,k,i</sup><br>Marinated beetroots with mozzarella, fresh herbs, nuts, old balsamico |  | 9,50 €  |
| Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Olivenöl, Brotkorb <sup>g</sup><br>Carpaccio of beef fillet, rocket, parmesan   |  | 11,50 € |

### Salat

|   |  |         |
|---|--|---------|
| Salat Viktualienmarkt - Frische Salate der Saison, Brotkorb <sup>ij</sup><br>Mixed salad of the season  |  | 6,00 €  |
| Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung auf Blattsalate, Brotkorb <sup>gj</sup><br>Fried avocado with goat cheese filling, leafy letucce, old balsamico |  | 12,90 € |

### Dessert

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>gh</sup><br>Greek yoghurt with walnuts and honey |  | 5,00 € |
| Crème Brûlée <sup>6</sup>  |  | 6,00 € |
| * Brotkorb extra - Bread basket * .g.c - *   |  | 1,50 € |

\* KARTENZAHLUNG - NUR EC-Kartenzahlung (ab 20.- €) \*  
We only accept debit card payments (from 20.- €)

## Unsere Spezialität: Heißer Stein

Heißer Stein - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert - Hot Stone - served with 3 homemade dips<sup>g,c,j</sup>

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 <sup>g</sup>      |       | 1,50 €  |
| Extras - Herb Butter, additional Dip, sour cream                      |       |         |

## Beilagen zum Heißen Stein

|  |                |
|--|----------------|
| Side dishes to the Hot Stone                                     | 4,00 €         |
| - Folienkartoffel/Sourcream <sup>g</sup> - potatoe wit sourcream |                |
| - Pommes   | - french fries |
| - Maiskolben   | - grilled corn |
| - Pfannengemüse  | - vegetables   |
| - Beilagensalat <sup>j</sup>                                     | - salad        |

## Aktuelles Tagesangebot von der Tafel

---

|  |         |
|--|---------|
| Kürbissüppchen mit Kerndlöl <sup>g,i</sup>   | 5,50 €  |
| Gebackene Tintenfischstreifen auf Wakame (Algensalat)<br>Tomatencarpaccio <sup>d,k,a,k,f</sup><br>Baked squid strips on wakame (seaweed salad) tomato carpaccio                            | 8,90 €  |
| Avocado gefüllt mit Husumer Krabben auf Wildkräutersalat <sup>b,g,i,j</sup><br>Avocado stuffed with crayfish tails in curry sauce on wild herb salad                                       | 14,50 € |
| Wildkräutersalat, Ziegenkäse im knusprigen Filomantel, Feigendip <sup>a,g,j,i</sup><br>Wild herb salad, goat cheese in crunchy filo  | 12,90 € |
| Matjesfilets nach Großmutter's Rezept, Apfel-<br>Sauerrahmcreme. Kartoffeln <sup>g,j,c</sup><br>Matjes with potatoes   | 11,90 € |
| Seelachsfilet in knuspriger Kräuterkruste gebacken<br>Kartoffel-Avocadosalat, Remouladensauce <sup>a,g,c</sup>   | 14,50 € |
| Vegetarisch - Frische Linguine mit Schafskäse, Avocado, Kirschtomaten <sup>g</sup><br>Vegetarian - Fresh linguine with sheep's cheese, avocado, cherry tomatoes                            | 12,60 € |
| Coq Au Vin - Hähnchen in Rotwein geschmort, mit Bananen-Schalotten,<br>Gemüse. Kartoffel-Kürbis-Püree <sup>a,g,j,i</sup><br>Coq Au Vin - chicken braised in red wine, potato-pumpkin-puree | 17,00 € |
| Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes oder Kartoffelsalat <sup>a,g,c</sup><br>Wiener schnitzel with cranberries, chips or potato salad  | 18,90 € |
| Mangosorbet mit hausgemachter Schokosauce <sup>g,h</sup><br>Mango sorbet with homemade chocolate sauce   | 5,50 €  |

---