

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 €
---	-------	--------

Nero D'Avola Terre Siciliane* - Intensive Fruchtnoten prägen diesen Wein	0,2 l	6,80 €
---	-------	--------

Kleine und große Leckereien

Chili-Bohnensuppe mit Rindfleisch	5,70 €
-----------------------------------	--------

Pita-Brot mit Kräuteröl - frisch aus dem Ofen - mit oder ohne Knoblauch ^{a,c}	2,50 €
--	--------

Schälchen gemischte Oliven	4,50 €
----------------------------	--------

Datteln im Speckmantel	6,00 €
------------------------	--------

Mezze - Hummus, Kräuter-Schafskäsepaste, Avocado-creme ^{g,j,k}	7,90 €
---	--------

Gebackene Garnelen auf Wakame (Algensalat) Tomatencarpaccio ^{d,k}	8,90 €
--	--------

Marinierte Rote Bete mit Mozzarella, Nußsplitter, alter Balsamico ^{g,h,j,k,i}	9,50 €
--	--------

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan, Olivenöl ^g	11,50 €
--	---------

Salat Viktualienmarkt - Frische Salate der Saison ^{i,j}	6,00 €
--	--------

Gebratene Avocado mit Ziegenkäsefüllung auf Blattsalate ^{g,j}	12,90 €
--	---------

Bunter Salat mit Rindersteakstreifen und Parmesan ^{g,h,j}	13,50 €
--	---------

FrISChe Linguine, Pfifferlinge, Rinderstreifen, Trüffelrahm, Parmesan ^{a,f}	13,90 €
--	---------

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{g,h}	4,70 €
---	--------

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

Hausgemachte Elsässer Flammkuchen

Flammkuchen Klassik - Schinkenspeck und roten Zwiebeln ^{g,c,a}	8,90 €
---	--------

Flammkuchen Kreta - Schafskäse, Tomaten, Oliven ^{g,c,a}	9,40 €
--	--------

Flammkuchen Caprese - Mozzarella, Tomate, Rucola ^{g,a}	9,20 €
---	--------

* Kartenzahlung

Wir akzeptieren NUR EC-Kartenzahlung (ab 20.- €)

Unsere Spezialität: Heißer Stein

HEIßER STEIN - wird mit 3 hausgemachten Dips serviert ^{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 puren Geschmack der Lebensmittel besonders zur Geltung bringt. Sie können Ihr Essen in aller Ruhe genießen, denn unser Lava-Stein hält seine Hitze lange.

Gemischtes vom heißen Stein	250 g	25,00 €
Flanksteak - Kalbsteak - Schweinerückensteak	350 g	35,00 €
Schweinerückensteak	180 g	13,50 €
	250 g	18,50 €
	350 g	25,00 €
Flanksteak - Bavette vom Rind	180 g	17,00 €
	250 g	23,00 €
	350 g	33,00 €
Roastbeef aus Uruguay	180 g	18,00 €
	250 g	24,00 €
	350 g	34,00 €
Kalbssteak aus dem Rücken	180 g	19,50 €
	250 g	25,50 €
	350 g	35,50 €
Argentinisches Rinderfilet	180 g	23,50 €
	250 g	30,00 €
	350 g	45,00 €
Unsere Beilagen zum heißen Stein		4,00 €
	- Folienkartoffel/Sourcream ^g	
	- Pommes	
	- Maiskolben	
	- Gemüse	
	- Salat ^d	
Extras - zusätzlicher Dip, Sourcream, Kräuterbutter, Pfeffersauce ^g		1,50 €

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

Aktuelles Tagesangebot von der Tafel

Minestrone mit Parmesan	5,00 €
Meeresfrüchte-Carpaccio ^f mit Rucola, rosa Pfeffer & Zitronen-Vinaigrette	11,90 €
Frische Steinpilze vom Grill Rucola, gehobelter Parmesan	13,90 €
Salat Yakitori ^{k,e} 2 Yakitori-Spieße auf bunten Salat mit Asia-Dressing	8,90 €
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet mit Rote Bete-Mousse, Wintersalat ^{d,j,d}	12,50 €
Vegetarisch - Quesadilla gefüllt mit Avocado, Thunfisch, Kirschtomaten, Käse, mit Salatbouquet	10,50 €
Vegetarisch - Hausgemachte Trüffel-Pilz-Ravioli auf Blattspinat	13,50 €
Kalbrückensteak vom Grill mit Steinpilzen in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle	20,90 €
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit hausgemachten Spätzle	18,90 €
Mango-Mousse mit Vanilleeis ^g	5,50 €
Joghurtknocken auf Rote Grütze	5,50 €