

SPEISEN

11:30 – 22:30 Uhr

leider **KEINE** Kartenzahlung möglich!

Suppen

Tom Ka Gai / pikante Thaisuppe mit Riesengarnele
6,50 €

Ur Karottensuppe / Chilhippe, Belugalinsen, Babymangold
6,20 €

Mangolds Starter - einzeln oder als Mix

Hausgemachter **Hummus**
Oliven, Olivenöl, Focaccia Brot
5,00 €

Pulpo/Sushireis
Sesammajo, Lauch
8,00 €

Crab Cakes
Sesamdip, rote Beete
9,00 €

Green Falaffel
Humus, Olivenöl, Avocado
6,00 €

Rote und Grüne **Mojo**
Meersalz, Focaccia Brot
5,00 €

Gambas al aglio Olio
Focaccia Brot
9,00 €

Starter Mix

4 Starter / 19,50 €

6 Starter / 34,00

Black Pepper Steaksandwich

Irishes Steakfleisch, Honig-Senf-Sauce
rote Zwiebeln, Salat, Tomaten auf Focchiaia Brot
120 g 9,90 €
220 g 15,00 €

Salate

Große Auswahl an bunten Blattsalaten mit:

gebratenen Streifen von der Putenbrust in süßer Chilimarjade
12,90 €

vegan:  knusprige Falafelbällchen und Hummus
11,90 €

gebackenem Ziegenkäse, Honig, Röstkernen
12,90 €

gebratenen Gambas in Knoblauch und Chili
16,90 €

Flamms

Original Elsässer Flammkuchen,
bestrichen mit Crème fraîche, belegt mit:

Speck, Zwiebeln (Elsässer Art)
9,50 €

Rucola, Landschinken, gehobelter Parmesan, Zwiebeln
11,50 €

Büffelmozzarella, Tomate, Pesto, Baby Mangold
12,00 €

SPEISEN

11:30 – 22:30 Uhr

leider **KEINE** Kartenzahlung möglich!

Steaks vom Lavastein-Grill

Simmentaler Rindfleisch aus der Region

Entrecôte

aus der Hochrippe, sehr aromatisch
ca. 250 g 23,90 €
ca. 350 g 29,00 €

Hüftsteak,

Irishes Fleisch von der Grünen Insel,
fein marmoriert, herzhaft im Geschmack
ca. 250 g 20,90 €

TXOGITXU Rinderfilet

TXOGITXU ist ein Gourmetfleischartist
aus dem spanischen Baskenland.
ca. 220 g 26,90 €

Flap Steak / großes Bavette

Grain fed Beef aus Australien
eines der saftigsten Steaktypen, wird geschnitten serviert
ca. 250 g 22,00 €

inklusive zweier Beilagen und einer Sauce zur Wahl:

- Rosmarinkartoffeln / Süßkartoffel Fries / Kartoffelgratin
- Ofengemüse / Beilagensalat / Blattspinat mit Crème fraîche
- Butter „Café de Paris“ / „Chimichurri“ / Jack Daniels „Whiskey-Jus“

Für jede weitere Beilage berechnen wir 3,00 €

Die klassischen Grillgrade Steaks

Bleu (innen roh)

English (saftig rot)

Medium rare (saftig rosa)

Medium (zart rosa)

Medium well (fast durch)

Well done (durch)

Frische Pasta

Tagliatelle natur oder **Rigatoni** natur mit:

Rucola, Schafskäse, Pesto Rosso und Pinienkernen
12,50 €

Hähnchen, weißer Tomatensauce, grünem Spargel, Chili, Parmesan
13,90 €

Gambas, Peperonata, Basilikum, Olivenöl
16,90 €

Rinderfiletspitzen, Parmesanschaum, Zucchini, Tomate und Baby Spinat
16,90 €