

## STEAK-KARTE

EAT WHAT YOU LOVE, LOVE WHAT YOU EAT

IBERICO KOTELETT CA. 280G 32  
BELLOTA QUALITÄT / BESTER FLEISCHGESCHMACK / SAFTIG

US FLAT IRON CA. 200G 34  
AROMATISCH / FEINE MAMORIERUNG /

ARGENTINISCHES RINDERFILET CA. 200G 38  
FEIN MAMORIERT / ZART / AROMATISCHER GESCHMACK

CHATEAUBRIAND VOM CHAROLAIS RIND CA. 500G 80  
FÜR ZWEI PERSONEN / AM TISCH TRANCHIERT / INKL. SAUCE BERNAISE

HEREFORD PRIME T-BONE CA. 850G 80  
FÜR ZWEI PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

ALLE STEAKS WERDEN MIT PAPRIKA-ZUCCHINI-GEMÜSE SERVIERT

PASSEND DAZU :

POMMES FRITES

ROSMARIN KARTOFFELN

TRÜFFEL - PARMESAN POMMES +2,5

KRÄUTERBUTTER

SAUCE BERNAISE +2,5

PFANNENZWIEBELN

## VORSPEISEN

GEBRATENER PULPO	20
ZUCKERSCHOTEN   MELONE   MAIS   CHILLI	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 RIESLING „KALKSTEINFELS“ - P. KUHN	0,1L 4,70
RINDERTATAR	17
GEPICKELTES GEMÜSE   TRÜFFELMAYONNAISE   EIGELBCREME	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2022 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 3,40
ZWEIERLEI VON DER WILDFANG GARNELE	19
YUZU   CREME FRAICHE   EINGELEGTER KOHLRABI	
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
2021 SAUVIGNON BLANC FUME - K. MEYER	0,1L 4,10
BURRATA DOP	15
BUNTE TOMATE   BASILIKUM   PINIENKERNE   ACETO BALSAMICO [13 JAHRE GEREIFT]	
DAZU EMPFEHLEN WIR :	
2021 GRAUBURGUNDER „KALKMERGEL“ - MÜNZBERG	0,1L 4,20
SCHNEIDER'S GÄNSELEBERTERRINE	25,5
JOGHURT   GRÜNER APFEL   SCHOKOLADE   HASELNUSS	
2022 SCHEUREBE SPÄTLESE - B. KOCH	0,1L 5,30

## SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE	15
WILDFANG GARNELE   GEFÜLLTE TEIGTASCHE	

## HAUPTGERICHTE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN KARTOFFEL-GURKENSALAT   PREISELBEERE   ZITRONE   KAROTTE	28
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN ALLERLEI SELLERIE   SCHUPFNUDELN   CASSIS   JUS DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 SPÄTBURGUNDER „HAINFELD“- B. KOCH	38  0,1L 4,80
KOTELETT VOM MILCHKALB [ PISTAZIEN-PARMESAN-PANADE ] BOHNEN   PFIFFERLINGE   KARTOFFELKRAPPEN DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 CLARETTE „ROSE“- KNIPSER	34  0,1 4,80
FILET VON DER DORADE „ROYAL“ FREGOLA SARDA   TOMATE   GEGRILLTE ZUCCHINI DAZU EMPFEHLEN WIR: 2021 SAUVIGNON BLANC „FUME“ - M.MEYER	33  0,1L 4,10
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE PFIFFERLINGRAHM   BELPER KNOLLE   TRÜFFEL	26,90

## FEINSCHMECKER MENÜ

AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

SCHNEIDERS GÄNSELEBERTERRINE

SCHOKOLADE | JOGHURT | GRÜNER APFEL | HASELNUSS

25,5€

\*\*\*\*\*

GEBRATENER PULPO

PASTA AL SUGO | BOHNE | CHORIZO

20 €

\*\*\*\*\*

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

AUBERGINE | FALAFEL | JOGHURT

NUR IM MENÜ ERHÄLTlich

\*\*\*\*\*

DERNBACHER KERSCHEHOOG

SCHOKOLADE VON MICHEL CUIZEL | ALLERLEI KIRSCH

14,5 €

\*\*\*\*\*

PETIT FOURS

MENÜPREIS INKLUSIVE AMUSE BOUCHE UND PETIT FOURS 80 €

MENÜPREIS OHNE PULPO 65€

WEINBEGLEITUNG IN 4 GÄNGEN 30 €

WEINBEGLEITUNG IN 3 GÄNGEN 22,5 €

SOLLTEN SIE UNTERUNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN LEIDEN, INFORMIEREN SIE BITTE UNSERE  
SERVICEMITARBEITER.