

„Edelsteak-Wochen“

Vorspeisen

- Lauwarmer Linsensalat 9,50 €
mit rosa gebratener Entenbrust
Rucola und Oliven-Ciabatta
- Streifen vom uruguayischen Flank Steak 10,50 €
auf einer Schalotten-Paprika-Salsa
und Kartoffel-Chips

Suppen

- Kräftige Rinder-Bouillon vom irischen Weiderind 6,50 €
mit Markklößchen und Mark-Crostini
- Spinat-Schaumsuppe 7,50 €
mit gebratener Jakobsmuschel

Fischhauptgerichte

- Norwegisches Lachsfilet 22,70 €
auf Kartoffel-Kräuterstampf
und Wildkräutersalat
- „Variation von Meer & Fluss“ 33,80 €
Riesengarnele, Zander, King Fish
auf einem getrüffeltem
Artischocken-Risotto und glaciertem Thai-Spargel

Edelsteak-Hauptgerichte

Rinder-Hüftsteak aus Uruguay

250 g 19,60 €

350 g 24,60 €

Klare feinfaserige Struktur mit typischem Rindfleischgeschmack.
Aufzucht auf den Hochweiden Uruguays.

Steak vom argentinischen Grain Fed Beef

250 g 26,50 €

350 g 33,50 €

1-jährige Fütterung ausschließlich mit Getreide. Intensiver Geschmack und ausgeprägte Marmorierung. Geburt, Aufzucht und Schlachtung in Argentinien.

Rodeo-Rumpsteak vom argentinischen Weiderind

250g 19,90 €

350g 25,90 €

Beste Nahrung aus den Hochweiden des Landes.
Kräftiger Rindfleischgeschmack mit klarer, ausgeprägter Marmorierung.

Filet-Steak vom Black Angus Rind

250g 29,90 €

350g 34,90 €

Namensgebung aufgrund der überwiegend schwarzen Farbe der Tiere. Sehnenfrei mit zarter Marmorierung und zarter Rindfleischgeschmack.

Argentinisches Entrecôte-Steak im Buttermantel

250 g 49,50 €

350 g 59,90 €

Das Fleisch reift in der mit Meersalz verfeinerten guten Butter und erhält somit seinen unvergesslichen butterartigen Geschmack. Zuerst wird der Buttermantel vom Fleisch entfernt und das Fleisch in 3 cm dicke Steaks geschnitten. Die Steaks werden wie gewohnt gebraten und auf den persönlichen Wunschgargrad gebracht. Jetzt kommt die Butter zum Einsatz: Bei niedriger Temperatur wird diese geschmolzen, aber nicht gekocht! Damit ihr Steak einen hervorragenden Buttergeschmack hat, beträufeln wir es mit der flüssigen Butter. Guten Appetit!

Spanisches Iberico-Schwein „Frenched Racks-Kotelett“

250 g 21,70 €

350 g 27,70 €

Ein echter Hingucker, das Stück mit dem freigelegten Rippenknochen stammt aus dem Rücken. Das intramuskuläre Fett und der Fettrand hinterlassen im Fleisch einen intensiven Geschmack! Das Iberico Frenched Rack wird auf dem Grill 2-3 Minuten gegart und dann bei Niedertemperatur für 6-7 Minuten im Ofen nachgegart!

Irishes Donald Russel Hanging Tender „Nierenzapfen“

250g 36,80 €

350g 48,50 €

Das Hanging-Tender ist ein Steak aus der Brusthöhle zwischen den beiden Nierenstollen. Es ist sehr geschmacksintensiv und zart und von kompakter Konsistenz. In den USA und in Frankreich ist es schon lange populär, in Deutschland ist es bisher eher bei den BBQ-Spezialisten bekannt. Aus den anderen Küchen bekannt als: „Hanger Steak (USA)“, „Onglet“ (Frankreich), „Herzzapfen“ (Österreich). Das Fleisch ist stark marmoriert und die Muskelfasern sind sehr kurz und verlaufen nicht längs, sondern quer zur Mittelsehne. Das Hanging Tender aus Irland ist ideal für die Zubereitung auf dem Grill geeignet. Wir braten es von beiden Seiten 2-3 Minuten – je nach Dicke, an und garen es bei Niedertemperatur im Ofen für ca. 6 Minuten nach.

Zu allen Edelsteaks reichen wir Ihnen

Tomatenbutter

Mango-Relish mit rosa Pfeffer

Kräuterbutter & Aioli

Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak individuell Ihre Beilagen

Bratkartoffeln 3,50 € Barolo-Pfeffer-Sobe 2,50 €

Kroketten 3,50 € Gebratene Pilze 2,50 €

Pommes frites 3,00 € Glasierte Zwiebeln 1,50 €

Rösti-Pommes 4,30 € Gebratene Pilze & Zwiebeln 3,50 €

Reibeküchlein 4,50 € Beilagensalat 4,50 €

Café de Paris-Butter 1,50 €

Mediterranes Gemüse vom Grill 4,50 €

Ketchup / Mayonnaise / geriebener Meerrettich 0,50 €

Vegetarische Menü-Empfehlung

Vorspeise

Lauwarmer Linsensalat 8,50 €
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Salatstrauß
und Oliven-Ciabatta

Suppe

Spinat-Schaumsuppe 6,00 €
mit Gemüse-Crostini

Hauptgerichte

Schafskäse „à la Provence“ 14,90 €
-natur gegrillt mit Kräutern-
auf mediterranem Gemüsebett
und Pomodoro-Baguette

oder

Spaghetti aglio e olio 15,50 €
mit geschwenkten Kirschtomaten,
kalt gepresstem Olivenöl, Parmesan und Rucola

Dessert

Grieß-Flammerie 7,50 €
mit Waldbeeren und Mango-Sorbet

als 3-Gang-Menü

Suppe oder Vorspeise, Hauptgericht und Dessert 26,00 €

als 4-Gang-Menü

Suppe, Vorspeise, Hauptgericht und Dessert 33,50 €

Dessert

Gemischtes Eis	4,00 €
Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneis mit Waffel	
auf Wunsch Portion Sahnehaube	+ 0,80 €
Griechischer Joghurt	
mit karamellisierten Walnüssen, marinierten Zitrusfrüchten und frischer Minze	6,50 €
Grieß-Flammerie	7,50 €
mit Waldbeeren und Mango-Sorbet	
Café Gourmand „Krone“	6,90 €
drei süße Überraschungen mit einem Espresso	
Käseauswahl	7,50 €
mit Feigensenf, Brotauswahl und Butter	

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.