

Starters

Grüner Salat mit Joghurtdressing
4 €

Gemischter Salat mit Vinaigrette
5 €

Romanasalat
mit Caesar-Dressing, Crôutons und Parmesan
7 €

Guacamole mit Nachos
7 €

Maiscremesuppe
7 €

Bloody Mary
(Gewürzter Tomatensaft mit Gin und Staudensellerie)
9 €

Trüffelpommes *nonchalant*
9 €

Trüffelpommes mit einem Glas Champagner
15 €

Speisen

Hauptsachen

Veganes Shakshuka à la Tina
(Tomatensugo mit verschiedenen Kräutern & Tofu)
14 €

Fascht'en-Burger
(Rote Linsen-Patty, Cheddarkäse, Röstzwiebeln,
Tomate, Salat, Mango-Curry- & Knoblauchsoße)
11 €

Holzfüller-Burger
(Rinderpatty - 125gr, Cheddarkäse, Bacon, Röstzwiebeln,
Essiggurke, Tomate, Salat, BBQ- & Knoblauchsoße)
13 €

★★★★★

Steaks

Alle unsere Steaks werden medium gebraten und
mit Knoblauch, Rosmarin und Kräuterbutter serviert.
Gerne bieten wir Ihnen unsere Steaks
alternativ mit einer karibisch-pikanten Marinade
aus gereiftem Rum, Honig & Chili an (Aufpreis: 4 €).

Rumpsteak vom heimischen Rind ✧ 180gr +
21 €

Rib-Eye Steak vom heimischen Rind ✧ 250gr +
29 €

T-Bone Steak ✧ 500gr +
37 €

Loveboner ✧ 500gr +
(T-Bone Steak mit extra Teller und Weinbegleitung für 2 Personen)
49 €

Chateaubriand ✧ 500gr +
(doppeltes Filetsteak)
an Rotweinjus, sautiertem Gemüse und Brägele
- für 2 Personen, auf Vorbestellung bis 13 Uhr am gleichen Tag -
98 €

Speisen

Beilagen

Pommes
4 €

Süßkartoffelpommes
4 €

Wedges
4 €

Kartoffelsalat
5 €

Sautiertes Gemüse
7 €

Dips & Soßen

- je 50 Cent -

Ketchup

Mayonnaise

Wasabi-Mayonnaise

BBQ

Knoblauch

Schnittlauchquark

Bratenjus

i-Tüpfelchen

New York Cheesecake à la Lara
mit Salted Caramel und Himbeersoße
7 €

Selbstgemachtes Vanilleparfait
mit heißen Himbeeren
11 €

Käsevariation
mit Feigensenf und Trauben
9 €

