

Liebe Gäste,

auch wir möchten der aktuellen Entwicklung nicht im Wege stehen und haben unser Sortiment neu ausgerichtet. Wir verwenden bevorzugt saisonale Ware und legen Wert auf Ware aus Deutschland, einige Besonderheiten ausgenommen.

## SUPPEN · SOUPS

Rinderconsommé mit hausgemachten Markklößchen <sup>a, e, f, h, t, 15</sup> Beef consomme with home-made bone marrow dumplings	8,00
Suppe der Saison Seasonal soup	

## VORSPEISEN · STARTERS

Geräucherte Entenbrust mit dreierlei Kürbis <sup>h, f, 15</sup> Smoked duck breast with trilogy of the pumpkin	12,50
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten, Parmesan und Rucola <sup>a, e, h</sup> Spaghetti with home-made pesto, cherry tomatoes, parmesan and rocket salad	7,50 <span style="color: green;">vegetarisch</span>

## SALATE · SALADS

Texas Salad mit Steakstreifen <sup>i, 1</sup> Texas salad with steak strips	14,50
Salat Caesar's Style mit Hähnchenbruststreifen <sup>a, c, e, f, h, j, i, 1, 15</sup> Salad caesar's style with chickenbreast	13,50
Salat mit gebackenem Ziegenkäse <sup>a, b, c, e, i, 1</sup> Salad with baked goat cheese	13,00 <span style="color: green;">vegetarisch</span>

## VEGETARISCH/VEGAN VEGETARIAN/VEGAN

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Kirschtomaten und Rucola <sup>a, h</sup> Spaghetti with home-made pesto, cherry tomatoes and rocket salad	11,50 <span style="color: green;">vegan</span>
mit zusätzlich Parmesan <sup>e</sup> with additional parmesan	12,50 <span style="color: green;">vegetarisch</span>

## FISCH · FISH

Empfehlung des Hauses <sup>auf Anfrage</sup>  
Recommendation of the house <sup>on request</sup>

## BEILAGEN · SIDE DISHES

Hausgemachte Rösti <sup>a, e, f</sup> Home-made potato rosti	4,50
Frisches Gemüse <sup>e, h</sup> Fresh vegetables	4,00
Speck-Bohnen-Bündchen <sup>e, h, 2, 3</sup> Bacon bean cuffs	3,50
Pommes Frites French fries	3,00
Süßkartoffel Pommes Sweet potato fries	3,00
Beilagen Salat <sup>i, 1</sup> Salad	3,00



## SAUCEN · SAUCES

Ketchup <sup>h</sup> · Mayonnaise <sup>f, a, 1, 2</sup> Ketchup · Mayonnaise	0,50
Hausgemacht · home made	
Pfeffersauce <sup>e, h, a, t, 15, 2</sup> Pepper sauce	2,00
BBQ Sauce <sup>a, h, t, 15</sup> BBQ Sauce	1,50
Bacon Jam <sup>t, 15, 2, 3, 4</sup> Bacon Jam	1,50
Safran Aioli <sup>f, a, 1, 2</sup> Saffran aioli	1,50
Butter „Café de Paris“ <sup>a, e, h, t, 2, 15</sup>	1,50

## KLASSIKER · CLASSICS

Dry aged Burger mit Rucola und Bergkäse <sup>a, e, f, h, l, 1, 2, 3</sup> Dry aged burger with rocket salad and mountain cheese	17,50
Black Angus Beef Cheeseburger <sup>a, e, f, h, l, 1, 2, 3</sup> Black Angus Beef Cheeseburger	15,50
Alle Burger werden mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes serviert. All burgers will be served with french fries or sweet potato fries	
Schnitzel Wiener Art <sup>f, i, 1</sup> mit Pommes Frites und Salat Cutlet viennese kind with french fries and salad	16,50
Victor's Brotzeit mit einer Auswahl an verschiedenen Käse-/Wurstspezialitäten, versch. Sorten Brot und Butter <sup>a, b, c, e, h, i, 2, 3, 4, 5</sup> Victor's snack with a variation of cheese, sausage, different kind of bread	12,50

## FEIN VOM STEIN · HOT STONE

nur Freitag & Samstag/only Fridays and Saturdays

„THE GRILL“ Platte 450g empfohlen für 2 Personen (Lamm, Schwein, Rind) „THE GRILL“ Plate 450g – recommended also for 2 persons (lamb, pork, beef)	49,00
Black Angus Hüftsteak 250g Black Angus haunch steak 250g	29,90
Lammhüfte 250g Lamb rump 250g	29,90
Iberico Schweinerückensteak 250g Iberico pork saddle steak 250g	28,50

Alle Gerichte vom heißen Stein servieren wir mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes, Gemüse der Saison und Dips. <sup>e, f, h, t, 1, 2, 3, 4, 6, 15</sup>  
All hot stone dishes will be served with french fries or sweet potato fries, vegetables and dips

## FRISCH VOM GRILL · FROM THE GRILL

Black Angus Hüftsteak 250g <sup>h, t, 15</sup> Black Angus haunch steak 250g	20,50
Iberico Schweinerückensteak 250g <sup>h, t, 15</sup> Iberico pork saddle steak 250g	19,50
Hähnchenbrust suprême 200g <sup>h, t, 15</sup> Chicken breast supreme 200g	10,50

## DESSERTS

Brownie mit hausgemachtem Mango Sorbet <sup>e, a, f, p, i, k</sup> Brownie with home-made mango sorbet	8,00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis <sup>a, e, f, j, m</sup> Warm chocolate cake with vanilla ice cream	7,50
Crème Brûlée <sup>e, f</sup> Crème brulee	5,50
Hausgemachtes Mango Sorbet Home-made mango sorbet <span style="color: green;">vegan</span>	3,00
Eis von Henry's Eismanufaktur Ice cream from Henry's manufactory	
1 Kugel · 1 scoop	2,00
Milcheis Vanille <sup>e</sup> · Banane <sup>e</sup> · Salz-Karamell <sup>e</sup> Milk ice cream Vanilla · Banana · Salted caramel	
Sorbet <span style="color: green;">vegan</span> Zitrone · Schokolade · Passionsfrucht Lemon · Chocolate · Passion fruit	

## Allergene

a Weizen, Dinkel, Kamut	l Sesam
b Roggen	m Haselnüsse
c Gerste	n Mandeln
d Hafer	o Walnüsse
e Milch	p Cashew-/ Pecan-Paranüsse, Pistazie
f Eier	Macadamia
g Fisch	q Lupin
h Sellerie	r Krebs- und Schalentiere
i Senf	t Schwefeldioxid/Sulphite
j Soja	
k Erdnüsse	

## Zusatzstoffe

1 Farbstoff	7 geschwefelt
2 Antioxidationsmittel	8 geschwärzt
3 Phosphat	9 gewachst
4 Konservierungsstoff	10 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
5 Geschmacksverstärker	
6 Süßungsmittel	15 mit Alkohol

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

# THE GRILL