



## SPEISEKARTE

### Suppen

Kürbissuppe <sup>h, e</sup>	6,50 €
Waldpilzsuppe mit Grissini <sup>15, a, h, e, t</sup>	6,50 €

### Vorspeisen

Garnelen in Knoblauch Öl mit Safran Aioli <sup>r, f, a, e</sup>	13,50 €
Empfehlung des Tages	auf Anfrage

### Salate

Caesar's Salad <sup>f, e, i, j, a, 1, c, h, l, 15</sup>	
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen	12,00 €
Texas Salad <sup>1, i,</sup>	
Salat mit Steakstreifen	12,50 €

### Fisch

Empfehlung des Tages	auf Anfrage
----------------------	-------------

### Classics:

Black Angus Beef Cheeseburger,	
Pommes Frites <sup>a, e, f, l, h, 3, 2, 1</sup>	14,50 €
Dry Aged Burger mit Rucola,	
Bergkäse, Pommes Frites <sup>a, e, f, h, 1, 3, 2,</sup>	17,00 €

### Vegetarisch

Veggie-Burger mit Pommes Frites <sup>a, f, e, l, 15, t, 1, 2</sup>	14,50 €
--	---------

## Frisch vom Grill

Maishähnchenbrust / 200g <sup>h, t, 15</sup>	9,50 €
U.S. Black Angus Hüftsteak / 250g <sup>h, t, 15</sup>	18,50 €
Australien Black Angus Rumpsteak / 250g <sup>h, t, 15</sup>	21,50 €
Australien Black Angus Rinderfilet / 200g <sup>h, t, 15</sup>	32,50 €

## Beilagen

Pommes Frites	2,50 €
Pommes Duchesse <sup>e, f</sup> / Rosmarinkartoffeln <sup>e</sup>	3,00 €
Gegrillter Grüner Spargel <sup>e</sup>	3,50 €
Salat <sup>i, 1</sup>	3,00 €
Ofengemüse <sup>e</sup>	3,50 €

## Saucen

Ketchup <sup>h</sup> / Mayonnaise <sup>f, 1, 2</sup>	0,50 €
Kräuterbutter <sup>e</sup>	1,00 €
BBQ Sauce <sup>6, 4</sup> / Bacon Jam <sup>t, 15, 2, 3, 4</sup> / Safran Aioli <sup>f, 1, 2</sup>	1,50 €
Pfeffersauce <sup>e, h, a, t, 15, 2</sup>	2,00 €

## Fein vom Stein

Rückensteak vom Iberico Schwein 250g	24,00 €
U.S. Black Angus Hüftsteak 250g	25,00 €
Walisische Lammlachse 200g	27,00 €
„THE GRILL“ Platte ca. 450g	
3 Sorten Fleisch (Lamm, Iberico Schwein & Rind)	38,00 €

Alle Gerichte vom heißen Stein servieren wir mit Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse und Dips.<sup>e, f, t, 1, 2, 3, 4, 6, 15</sup>

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff

2 Antioxidationsmittel

3 Phosphat

4 Konservierungsstoff

Eine Auflistung der enthaltenen Allergene erhalten Sie bei unserem Personal

5 Geschmacksverstärker

6 Süßungsmitteln

7 geschwefelt

8 geschwärzt

9 gewachst

10 enthält eine

Phenylalaninquelle

(Aspartam)



**WILLKOMMEN - BIENVENUE - WELCOME**





## Desserts

**Rockslide Brownie aus Extra Bitter Schokolade  
mit Vanilleeis** <sup>e, a, f, p, j, k</sup> **9,00 €**

**Rockslide Brownie with vanilla ice cream**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen aus Guanaja  
Schokolade mit Erdbeereis** <sup>j, a, e, f, m</sup> **8,00 €**

**Warm chocolate-cake with strawberry ice-cream**

**Schwarzwälder Überraschung aus Illanka Schokolade** <sup>e, f, a, j, 2,3,15, t</sup>  
**Black forest surprise** **12,00 €**

### Valrhona Schokoladen Saucen

**Extra Bitter 61%** <sup>e, j</sup> **2,00 €**

**Guanaja Lactee 41%** <sup>e, j</sup> **2,00 €**

**Illanka 63%** <sup>e, j</sup> **2,00 €**

**Große Kugel Eis** **2,00 €**

**Vanille<sup>e</sup> – Schokolade<sup>e, j</sup> – Erdbeere<sup>e</sup> – Walnuss<sup>e, j, o</sup> – Pistazie<sup>e, p</sup>**

**Big scoop of ice-cream**

**vanilla – chocolate – strawberry – walnut – pistachio**



## MENU

### Soups

Pumpkin soup <sup>h, e</sup>	6,50 €
Wild mushroom soup with Grissini <sup>15, a, h, e, t</sup>	6,50 €

### Starters

Shrimps in garlic oil with saffran-aioli <sup>r, f, a, e</sup>	13,50 €
Recommendation of the day	on request

### Salads

Caesar's Salad <sup>f, e, i, j, a, 1, c, h, l, 15</sup>	12,00 €
Salad with sliced chicken breast	
Texas Salad <sup>1, i,</sup>	12,50 €
Salad with steak stripes	

### Fisch

Recommendation of the day	on request
---------------------------	------------

### The Classics:

Black Angus Beef Cheeseburger with french fries <sup>a, e, f, l, h, 3, 2, 1</sup>	14,50 €
Dry Aged Beef Cheeseburger with french fries <sup>a, e, f, l, h, 3, 2, 1</sup>	17,00 €

### Vegetarian

Veggie-Burger with french fries <sup>a, f, e, l, 15, t, 1,</sup>	14,50 €
--	---------



## From the Grill

Corn chicken breast <sup>h, t, 15</sup> 200g	9,50 €
U.S. Black Angus haunch steak <sup>h, t, 15</sup> 250g	18,50 €
Australien Black Angus Rumpsteak <sup>h, t, 15</sup> 250g	21,50 €
Australien Black Angus filet of beef <sup>h, t, 15</sup> 200g	32,50 €

## Side dishes

French fries	2,50 €
Rosemary potatoes <sup>e</sup> , Pommes Duchesse <sup>e, f</sup>	3,00 €
Grilled green asparagus <sup>e</sup>	3,50 €
Salad <sup>i, 1</sup>	3,00 €
Vegetables <sup>e</sup>	3,50 €

## Sauces

Ketchup <sup>h</sup> / Mayonnaise <sup>f, 1, 2</sup>	0,50 €
Herb butter <sup>e</sup>	1,00 €
BBQ Sauce <sup>6, 4</sup> / Bacon Jam <sup>t, 15, 2, 3, 4</sup>	1,50 €
Pepper sauce <sup>e, h, a, t, 15, 2</sup>	2,00 €
Saffran aioli <sup>f, 1, 2</sup>	1,50 €

## Specials on the lavastone

Iberico pork saddle steak 250g	25,00 €
U.S. Black Angus haunch steak 250g	25,00 €
Welsh loin of lamb 200g	27,00 €

„THE GRILL“ plate 450g	
3 kinds of meat (lamb, Iberico pork & beef)	38,00 €

All specials will be served with french fries or rosemary potatoes, vegetables and dips. .<sup>e, f, t, 1, 2, 3, 4, 6, 15</sup>



## UNSERE EMPFEHLUNG FÜR OFFENEN WEIN

### Weisswein :

	<u>0,20l</u>	<u>0,75l</u>
Chardonnay Classic, Beringer, Napa Valley, California <small>t,7,15</small>	7,00 €	24,50 €
DUETT, Sauvignon Blanc & Riesling, Metzger, Pfalz <small>t,7,15</small>	7,00 €	25,00 €
Sauvignon Blanc, Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile <small>t,7,15</small>	7,50 €	25,50 €

### Roséwein:

PINK BY LÉA, Dornfelder & Merlot, Metzger, Pfalz <small>t,7,15</small>	6,00 €	22,00 €
Bailli de Provence, Gilardi, Côtes de Provence <small>t,7,15</small>	6,50 €	23,00 €

### Rotwein:

Primitivo Salento, Castello Monaci, Italien <small>t,7,15</small>	6,00 €	22,00 €
Cabernet-Sauvignon Classic, Beringer, California <small>t,7,15</small>	7,00 €	24,50 €
Shiraz, Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile <small>t,7,15</small>	7,50 €	25,50 €



## EMPFEHLUNG FÜR FLASCHENWEINE

0,75

### Weißwein :

Lugana Folar, Santi, Venetien, Italien t,7,15	27,00 €
Riesling Scivaro, Würtzberg, Saar t,7,15	28,50 €
Kaitui Sauvignon blanc, Markus Schneider, Pfalz t,7,15	32,50 €
Auxerrois, spätlese, Petgen-Dahm, Mosel t,7,15	32,50 €
Grauer Burgunder, spätlese, Petgen Dahm, Mosel t,7,15	35,00 €

### Roséwein:

Malbec Rosé, Mendoza, Andeluna, Argentinien t,7,15	24,50 €
Zinfandel Classic, halbtrocken, Beringer, Kalifornien t,7,15	24,50 €
Fleur de Mer, Côtes de Provence, Saint-Tropez, Frankreich t,7,15	25,50 €

### Rotwein:

Cuvée Panamera, Kalifornien, t,7,15	24,00 €
Zinfandel Classic, Beringer, Kalifornien t,7,15	24,50 €
Merlot 1300, Mendoza, Andeluna, Argentinien t,7,15	24,50 €
Tinto Crianza, Castillo Perelada, 3 Fincas, Spanien t,7,15	26,00 €
Château Mayne-Vieil, Bordeaux, Frankreich t,7,15	29,50 €
Valpolicella Classico Supeiore, Rafael, Tommasi, Italien t,7,15	33,50 €
Le Volte dell'Ornellaia, Tenuta Ornellaia, Toskana, Italien t,7,15	44,00 €
Amarone Classico DOCG, Tommasi, Venetien, Italien t,7,15	55,00 €

## MEHR AUSWAHL AUF ANFRAGE