



WILLKOMMEN - BIENVENUE - WELCOME



SPEISEKARTE

Suppen - Soups

€

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Kokosgel und Lotuswurzelchips^{e,h,a}

8,50

Carrot ginger soup with coconut jelly and lotus root chips

Suppe der Saison

Seasonal soup

auf Anfrage

upon request

Vorspeisen - Starters

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan^{t,e,15}

13,50

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan

Flammkuchen klassisch nach Elsässer Art^{a,e,2,3,4}

10,50

Tarte flambée from Alsace made with a thin layer of pastry, sour cream, onions and bacon

Salate - Salads

€


Texas Salat mit Steakstreifen ^{i,1} 15,50
Texas salad with steak strips

Bauernsalat
mit Schinken, Käse, Ei, Joghurt-Dressing
und Röstkartoffeln ^{a,e,f,i,1,2} 14,50
Farmer's salad with ham, cheese, egg, yoghurt dressing
and roasted potatoes

Fisch - Fish

Kabeljau mit Tagliatelle-Spargel-Ragout
Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen ^{e,f,g,h,a,t,15} 24,50
Fried codfish with tagliatelle asparagus ragout, cherry tomatoes,
rocket salad and pine nuts

Vegetarisch/Vegan - vegetarian/vegan

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto,
Kirschtomaten und Rucola ^{a,h} 12,50 
Spaghetti with homemade pesto, cherry tomatoes
and rocket salad

mit zusätzlich Parmesan ^e 13,50
with additional parmesan 

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer



Klassiker - Classics

€

Dry Aged Burger mit Rucola und Bergkäse ^{a,e,f,h,l,1,2,3} 17,50
Dry aged burger with rocket salad and mountain cheese

„THE GRILL“ Cheeseburger ^{a,e,f,h,l,1,2,3} 16,50
„THE GRILL“ Cheeseburger

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert
All burgers are served with french fries

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat ^{a,f,i,1} 17,50
„Wiener Schnitzel“ with french fries and salad

„Victors Reuben Sandwich“
mit hausgemachtem Corned Beef,
Gurkenrelish und Pommes frites ^{a,b,e,f,h,i,1,2,4} 18,50
„Victors Reuben sandwich“ with homemade corned beef,
cucumber relish and french fries

Fein vom Stein - Hot Stone

„THE GRILL“ Platte 400g - (Lamm, Schwein, Rind) 49,50
„THE GRILL“ platter 400g - (lamb, pork, beef)

Black Angus Hüftsteak 250g / Black Angus haunch steak 250g 33,00

Lammrücken 250g / Saddle of lamb 250g 35,00

Ibérico Schweinerückensteak 250g /
Iberico pork saddle steak 250g 30,50

Alle Gerichte vom heißen Stein servieren wir mit Pommes Frites oder
Pommes Dauphine, gebratenem Maiskolben und Dips. ^{e,f,h,t,a,1,2,3,4,6,15}

All hot stone dishes are served with french fries or pommes dauphine, fried
corn on the cob and dips

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

Frisch vom Grill - Fresh from the grill €

US Black Angus Hüftsteak 250g ^{h,t,15}	
US Black Angus haunch steak 250g	24,50
Lammrücken 250g ^{h,t,15}	
Saddle of lamb 250g	27,50
Ibérico Schweinerückensteak 250g ^{h,t,15}	23,00
Iberico pork saddle steak 250g	
Hähnchenbrust suprême 200g ^{h,t,15}	
Chicken breast supreme 200g	13,00

Beilagen - Side dishes

Hausgemachte Kartoffelrösti ^{a,e,f} / Homemade potato „Rösti“	4,50
Gebratener Maiskolben ^e / Fried corn on the cob	4,00
Speck-Bohnen-Bündchen ^{e,h,2,3,4} / Bacon wrapped green beans	4,00
Pommes Frites / French fries	3,00
Pommes Dauphine ^{a,f,e} / Pommes dauphine	3,50
Beilagen Salat ^{i,1} / Side salad	3,00

Saucen - Sauces

Ketchup ^h / Ketchup - Mayonnaise ^{f,a,1,2} / Mayonnaise	0,50
---	------

Hausgemacht - Homemade

Pfeffersauce ^{e,h,a,t,15,2} / Pepper sauce	2,50
BBQ Sauce ^{a,h,t,15} / BBQ Sauce	2,00
Bacon Jam ^{t,15,2,3,4} / Bacon jam	2,00
Safran Aioli ^{f,a,1,2} / Saffron aioli	2,00
Butter „Café de Paris“ ^{a,e,h,t,2,15} / „Café de Paris“ butter	2,50

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

Nachspeise - Desserts

€

Hausgemachte Waffel mit warmen Kirschen,
Vanilleeis und Sahne ^{e,a,f,t,15}

8,00

Homemade waffle with warm cherries,
vanilla ice cream and whipped cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Amarena-Kirsch-Eis ^{a,e,f,j,m}

8,50

Warm chocolate cake with amarena cherry cream

Crème Brûlée ^{e,f}

Crème brûlée

6,00

Hausgemachtes Mango
oder Schokoladen-Kardamom-Sorbet



Homemade mango or chocolat cardamom sorbet

3,00

„Mövenpick“ Eis - „Mövenpick“ ice cream

1 Kugel - 1 scoop

2,00

Vanille / Vanilla ^e - Schokolade / Chocolate ^{e,j} - Amarena Kirsch /
Amarena cherry cream ^e - Tres leches Macadamia / tres leches
macadamia ^{e,p}

Allergene:

a Weizen, Dinkel, Kamut

b Roggen

c Gerste

d Hafer

e Milch

f Eier

g Fisch

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff

2 Antioxidationsmittel

3 Phosphat

4 Konservierungsstoff

15 mit Alkohol

h Sellerie

i Senf

j Soja

k Erdnüsse

l Sesam

m Haselnüsse

n Mandeln

5 Geschmacksverstärker

6 Süßungsmitteln

7 geschwefelt

8 geschwärzt

o Walnüsse

p Cashew-/ Pecan-

Paranüsse, Pistazie

Macadamia

p Lupin

r Krebs- und Schalentiere

t Schwefeldioxid/Sulphite

9 gewachst

10 enthält eine

Phenylalaninquelle

(Aspartam)

Dry Age hausgemacht - nach Verfügbarkeit

Dry Aged Fleisch ^{h, t, 15}

21 Tage gereift / Dry aged for 21 days



DRY AGER

SUPERIOR BEEF

Steak ca. 250g / Steak

Marktpreise auf Anfrage

Steak ca. 300g / Steak

Prices on request

Filet ca. 200g / Fillet steak

Was Sie über Dry Ageing wissen sollten **What you should know about dry aged beef**

Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult.

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist eines der älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt, trockengereift.

Dieses zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist.

Die „Dry Aged“ Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches. Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin. Aber nach etwa vier Wochen ist auch da Schluss, denn der Geschmack wird dann einfach nicht mehr besser.

Dry aged beef provides the world's best steaks. In the United States, the backs of cattle, aged on the bone, have already been cult for decades.

The dry ripening of the meat, the so-called dry aging, is one of the oldest methods of meat maturation. At this juncture, the meat on the bone is hanging out for a period, at controlled temperature and humidity, it gets dry aged. This time consuming procedure and a weight loss of up to 40% explains why dry aged beef is so expensive.

The dry aging serves the development of taste, and not as commonly claimed, the tenderness of the meat. While the texture of the meat no longer changes after about ten days of ripening, the taste continues to get better by the enzyme activities in meat. But after about four weeks there is an end, because the taste isn't increasing anymore.

Besondere Fleischsorten - Special kinds of meat

U.S. Black Angus Rind

Black Angus Rinder erkennt man sofort am einfarbig schwarzen Fell und einer kleinen Beule auf dem hornlosen Kopf. Angus ist eine der weltweit beliebtesten Fleischrinderrassen, denn die Tiere sind frühreif, wachsen schnell und garantieren unglaublich leckeres Fleisch.

In den USA werden Black Angus Rinder unter freiem Himmel aufgezogen. Die letzten 100 Tage vor der Schlachtung bekommen die Tiere Maisfutter. Das hat einen unglaublich positiven Effekt auf Geschmack und Zartheit des Fleisches; es wird zarter, saftiger und aromatischer.

Black Angus cattle immediately identified by the solid black coat and a small bump on the hornless head. Angus is one of the world's most popular breeds, because the animals are precocious, grow quickly and guarantee incredibly tasty meat.

In the USA the black angus is gathered on meadows under the sky. The last 100 days before slaughter, the animals get corn food. It has an incredible positive effect on taste and tenderness of the meat; it gets tender, juicy and aromatic.

Ibérico Schwein

Das Iberische Schwein ist eine in Südwestspanien und Portugal heimische, halbwilde Schweinerasse. Es ist deutlich kleiner und flinker als andere Schweine und besitzt eine schwarze Hautfarbe. Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und häufig mit Eicheln gefüttert.

The Iberian pig is a half-wild pig breed, domestic in Southwest Spain and Portugal. It is significantly smaller, more nimble as other pigs and has a black skin color. The animals are kept as pasture pigs, free running in Cork oak and Holm oak groves and often fed with acorns.



Auch in der Hotellerie hält die Nachhaltigkeit mittlerweile Einzug.

Liebe Gäste, wir stellen aktuell unser Sortiment auf Nachhaltigkeit und Regionalität um. Daher werden wir zukünftig nur wenige Weine von außerhalb Europas anbieten

SELECTION OF OPEN OVERSEA WINES

	<u>0,20l</u>	<u>0,75l</u>
<u>Whitewine :</u>		
Sauvignon Blanc, Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile <small>t,7,15</small>	6,50 €	24,00 €
Chardonnay Classic, Beringer, Napa Valley, California <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,50 €
<u>Roséwine:</u>		
Zinfandel Classic, halbtrocken, Beringer, California <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,50 €
<u>Redwine:</u>		
Cabernet-Sauvignon Classic, Beringer, California <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,50 €
Zinfandel Classic, Beringer, Napa Valley, California <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,50 €
Shiraz, Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile <small>t,7,15</small>	8,00 €	28,00 €





UNSERE EMPFEHLUNG FÜR OFFENEN WEIN

Weißwein :

	<u>0,20l</u>	<u>0,75l</u>
Mezzacorona Chardonnay, Feudo Arancio, Sizilien <small>t,7,15</small>	6,50 €	24,00 €
Riesling Classic, Weingut Neu-Erben, Wiltingen Saar <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,00 €
Ebbes von Hei, Cuvée Weissburgunder-Auxerrois Weingut Schmitt-Weber, Mosel <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,00 €
Duas Quintas White, Ramos Pinto, Douro, Portugal <small>t,7,15</small>	8,00 €	27,50 €

Roséwein:

Mezzacorona Rosato, Feudo Arancio, Sizilien <small>t,7,15</small>	6,50 €	24,00 €
Rosé, Bürklin Wolf, Pfalz <small>t,7,15</small>	7,00 €	25,00 €

Rotwein:

Brezza Rosso dell Umbria, Lungarotti, Italien <small>t,7,15</small>	7,50 €	26,50 €
---	--------	---------

**Mehr Auswahl an Flaschenweinen
finden Sie auf unserer Weinkarte**