



**WILLKOMMEN - BIENVENUE - WELCOME**



## SPEISEKARTE

### Suppen – Soups

€

**Zwiebelsuppe mit Parmesan-Krustini** <sup>a,e,f,h,t,15</sup> **8,50**  
**Onion soup with Parmesan-cheese-crostini**

**Suppe der Saison** **auf Anfrage**  
**Seasonal soup**

### Vorspeisen - Starters

**Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan** <sup>t,e,15</sup> **13,50**  
**Beef carpaccio with rocket salad and parmesan**

**Flammkuchen klassisch nach Elsässer Art** <sup>a,e,2,3,4,</sup> **10,50**  
**A kind of French pizza from Alsace made with a thin layer of  
 pastry, sour cream, onions and bacon**

## Salate – Salads

€

Texas Salad mit Steakstreifen <sup>i,1</sup> 15,50  
Texas salad with steak strips

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

## Fisch - Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Lauchgemüse  
mit Tagliatelle <sup>e,f,g,h,a,t,15</sup> 24,50  
Skin-fried pike-perch fillet on leek vegetables with  
pasta

## Vegetarisch/Vegan – vegetarian/vegan

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto,  
Kirschtomaten und Rucola <sup>a,h</sup> 12,50   
Spaghetti with home made pesto, cherry tomatoes  
and rocket salad

mit zusätzlich Parmesan <sup>e</sup> 13,50   
with additional parmesan

## Klassiker – Classics

€

**Dry Aged Burger mit Rucola und Bergkäse** <sup>a,e,f,h,l,1,2,3</sup> **17,50**  
 Dry aged burger with rocket salad and mountain cheese

**„THE GRILL“ Cheeseburger** <sup>a,e,f,h,l,1,2,3</sup> **16,50**  
 „THE GRILL“ Cheeseburger

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

**Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat** <sup>a,f,i,1</sup> **17,50**  
 Cutlet viennese kind with french fries and salad

**Brisket aus dem Smoker  
 im Sandwich mit Pommes frites** <sup>a,e,f,1,2</sup> **18,50**  
 Smoked beef brisket sandwich with 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 / Black Angus haunch steak 250g** **32,00**

**Lammrücken /Loin of Lamb 250g** **35,00**

**Ibérico Schweinerückensteak /  
 Ibérico pork saddle steak 250g** **29,50**

Alle Gerichte vom heißen Stein servieren wir mit Pommes Frites oder  
 Kroketten, gegrilltem Maiskolben und Dips. <sup>e,f,h,t,a,1,2,3,4,6,15</sup>  
 All hot stone dishes will be served with french fries or Croquettes, grilled corn  
 on the cob and dips

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer

## Frisch vom Grill – From the grill €

US Black Angus Hüftsteak 250g<sup>h,t,15</sup>  
US Black Angus haunch steak 250g 23,50

Lammrücken 250g<sup>h,t,15</sup>  
Loin of lamb 250g 26,50

Hähnchenbrust suprême 200g<sup>h,t,15</sup>  
Chicken breast supreme 200g 12,50

## Beilagen – Side dishes

Hausgemachte Kartoffelrösti<sup>a,e,f</sup> / Home-made potato „Rösti“ 4,50

Gebratener Rosenkohl<sup>e</sup> / Fried brussels sprouts 4,00

Speck-Bohnen-Bündchen<sup>e,h,2,3,4</sup> / Bacon bean cuffs 4,00

Pommes Frites / French fries 3,00

Kroketten / Croquettes<sup>a</sup> 3,50

Beilagen Salat<sup>i,1</sup> / Side salad 3,00

## Saucen - Sauces

Ketchup<sup>h</sup> / Ketchup - Mayonnaise<sup>f,a,1,2</sup> / Mayonnaise 0,50

## Hausgemacht – Home made

Pfeffersauce<sup>e,h,a,t,15,2</sup> / Pepper sauce 2,50

Pilzrahmsauce<sup>a,e,h,t,15</sup> / Mushroom cream sauce 2,50

BBQ Sauce<sup>a,h,t,15</sup> / BBQ Sauce 2,00

Bacon Jam<sup>t,15,2,3,4</sup> / Bacon jam 2,00

Safran Aioli<sup>f,a,1,2</sup> / Saffran aioli 2,00

Butter „Café de Paris“<sup>a,e,h,t,2,15</sup> 2,50

# Dry Age hausgemacht - nach Verfügbarkeit

**Dry Aged Fleisch** <sup>h, t, 15</sup>

**21 Tage gereift / Dry aged for 21 days**



**DRY AGER**

SUPERIOR BEEF

**Steak ca. 250g / Steak**

**Steak ca. 300g / Steak**

**Filet ca. 200g / Fillet steak**

**Marktpreise auf Anfrage**

**Prices on request**

## **Was Sie über Dry Ageing wissen sollten** **What you shall 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.

## Desserts

€

**Hausgemachte Waffel mit warmen Kirschen,  
Vanilleeis & Sahne** <sup>e,a, f,t,15</sup> 8,00

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

**Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeereis** <sup>a,e,f,j,m</sup> 8,50  
**Warm chocolate cake with strawberry ice cream**

**Crème Brûlée** <sup>e,f</sup> 6,00  
**Crème brûlée**

**Hausgemachtes Mango oder Zitronen Sorbet** 3,00  
**Home made mango or lemon sorbet**



## Mövenpick Eis – Ice cream

**1 Kugel – 1 scoop** 2,00

**Vanille / Vanilla** <sup>e</sup> – **Schokolade / Chocolate** <sup>e,j</sup> – **Erdbeer / Strawberry** <sup>e</sup> –  
**Walnuss / Walnut** <sup>e,j, o</sup>

### Allergene:

a Weizen, Dinkel, Kamut  
b Roggen  
c Gerste  
d Hafer  
e Milch  
f Eier  
g Fisch

h Sellerie  
i Senf  
j Soja  
k Erdnüsse  
l Sesam  
m Haselnüsse  
n Mandeln

o Walnüsse  
p Cashew-/ Pecan-  
Paranüsse, Pistazie  
Macadamia  
p Lupin  
r Krebs- und Schalentiere  
t Schwefeldioxid/Sulphite

### Zusatzstoffe:

1 Farbstoff  
2 Antioxidationsmittel  
3 Phosphat  
4 Konservierungsstoff  
15 mit Alkohol

5 Geschmacksverstärker  
6 Süßungsmitteln  
7 geschwefelt  
8 geschwärzt

9 gewachst  
10 enthält eine  
Phenylalaninquelle  
(Aspartam)



## 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> |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b><u>Whitewine :</u></b>                                                   |              |              |
| 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 €      |
| <b><u>Roséwine:</u></b>                                                     |              |              |
| Zinfandel Classic, halbtrocken, Beringer, California <small>t,7,15</small>  | 7,50 €       | 26,50 €      |
| <b><u>Redwine:</u></b>                                                      |              |              |
| 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<br>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**