

## AUSTRALIEN – JACK’S CREEK WAGYU RIND

### UNSER BESTES STEAK

Genießen Sie Fleisch höchster Qualität, ausgesprochener Zartheit, Saftigkeit und würzigen Geschmacks.

**Rumpsteak 300g** **66,00**

**WEINTIPP: Deaf Galagh, Barossa Valley , Australien** **38,00**

32% Shiraz, 15% Merlot, 10% Grenache, 15% Cabernet Sauvignon, 28% Tempranillo. Viel reife süße Frucht, etwas Bitterschokolade, kühle Frische von Minze und Lakritz im Abgang.

Aus Japan wird so gut wie kein Wagyufleisch exportiert, und so begann eine australische Züchterfamilie im Jahr 1991 auf der Jack’s Creek Farm in Australien Wagyu-Rinder zu züchten. Ihre Wagyu-Herde basiert auf dem Erbgut eines in den 90er-Jahren preisgekrönten Black-Wagyu-Bullen der Rasse Tajima. Das Tier stammte aus der japanischen Präfektur Hyogo, deren Hauptstadt Kobe als das Zentrum der Wagyu-Kultur gilt.

In Australien leben die Tiere in einer außergewöhnlich sauberen Umgebung. Sie wachsen in freier Natur auf und dürfen sich mit dem Großwerden Zeit lassen. Anfangs grasen die Jungrinder freilaufend. Darauf folgt eine bis zu 450 Tage lange Phase, in der sie mit bestem Australischen Getreide gefüttert werden. Natürlich ohne jegliche wachstumsfördernde Futterzusätze und ohne Hormonbehandlung.

Je mehr Fett im Fleisch, desto höher der »Marbling Score« (MS), desto hochwertiger das Wagyu-Fleisch. Das Fett eines Wagyu-Steaks ist sehr weich, es schmilzt schon ab ca. 10 Grad Celsius und macht es unglaublich saftig. Es gibt Gourmets, die die Konsistenz des Fettes mit Marzipan vergleichen. Der einzigartige Geschmack wird unter anderem darauf zurückgeführt, dass die vorhandenen Zuckerstoffe beim Braten des Fleisches karamellisieren.



# STEAK & FILET

## USA - NEBRASKA BEEF - BLACK ANGUS RIND

Rindersteaks verkörpern die Verbundenheit der Amerikaner mit ihrem Land und ihrer Geschichte. Dementsprechend schmeckt es: Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und deshalb besonders saftig. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Feedlots um, Gatter unter freiem Himmel, in denen sie mindestens 150 Tage mit Mais gemästet werden. Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack.

F flanksteak	800 g für 2 Personen	pro Person	23,00
Rib-Eye-Steak	300g		28,00
Rumpsteak	300g		28,00
Filet	200g		33,00
T-Bone Steak	600g		49,00

## NEUSEELAND

Neuseeland wird nicht nur wegen der Landschaft als „Schweiz des Südens“ bezeichnet: Silver Fern Farm überzeugt auch durch höchste Ansprüche an Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit. Mit der Verbindung der natürlichen Haltung der Tiere und neusten Technologien setzen sie Neuseeländer Standards in der Produktion von Rindfleisch.

Entrecôte	350g		26,50
-----------	------	--	-------

## ARGENTINIEN- BLACK ANGUS RIND

Das Fleisch zeichnet sich durch eine ideale Balance von Textur, Nährwerten, Vitamine und Mineralstoffen aus. Die von Natur aus sehr kurzen Muskelfasern garantieren ein Höchstmaß an Zartheit. Die Tiere wachsen im Prinzip völlig unbeeinflusst vom Menschen auf. Während seines Lebens ist das Black Angus autark und selbst verantwortlich für sein Gedeihen in einer intakten Umwelt mit unbelasteten Ressourcen.

Rib-Eye-Steak	350g		23,00
Rumpsteak	250g		21,00
Filet	180g		24,00

Unsere Steaks und Filets servieren wir Ihnen wahlweise mit einer Gemüsebeilage, die im Preis inbegriffen ist:  
dreierlei Bohnen, Pastinaken-Rosenkohlgemüse, Tomaten-Blattspinat

## SAUCE

Sauce Bearnaise	2,80
Pfeffersauce	2,80
Chilisalsa	2,80
Stück Kräuterbutter	1,50

## BEILAGE

Kartoffelstampf	3,00
Toskanische Kartoffelecken	3,00
Kartoffelgratin	3,00
Pommes frites	3,00

## TAPAS, SALAT & MEHR

<b>Pimientos de padrón</b> Gebackene grüne Paprikaschoten	4,50
<b>Dátiles con tocino</b> Datteln im Speckmantel	4,50
<b>Duo vom ibérico Bellota</b> Chorizo und Salchichón vom schwarzen iberischen Bellota-Schwein	11,50
<b>Jamón ibérico Bellota</b> Schinken vom schwarzen iberischen Bellota-Schwein	19,00
<b>Bunte Blattsalate</b> mit Apfelspalten und gerösteten Nüssen	5,80
<b>Feldsalat mit Serranostreifen</b> und Kartoffelvinaigrette	9,20
<b>Marinierte Scheiben von der Entenbrust</b> an Linsensalat und Estragoncreme	11,50
<b>Lachscarpaccio mit Basilikum</b> und Limetten-Mandarinenmarinade	13,00
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> auf Rucolasalat mit gebratener Riesengarnele	10,90

<b>Tatar vom Black Angus Rind</b> mild oder scharf gewürzt, mit geröstetem Brot	12,80
--	-------

## SUPPE

<b>Kleine Linsensuppe</b> mit marinierten Tafelspitz	7,50
<b>Grobe Tomatensuppe</b> mit Basilikumöl	5,50

## PASTA

Tagliatelle mit Ragout vom Rind und Austernpilzen	11,50
Gemüselasagne in Tomatensugo mit Parmesansauce	9,00
Rigatoni mit Kartoffeln, Tomaten und Bohnen in Pestosauce	10,30
Penne „Amatriciana“ mit luftgetrockneten Schinken und Schalotten in Lorbeer-Tomatensugo	9,80
Ziegenkäseravioli in Honigbutter mit Salbei	12,50

## FISCH & FLEISCH

Garnelenspieß auf cremigen Wirsing und Kartoffelgratin	16,00
Filet vom Wolfsbarsch auf Rotweinschalotten und pikanten Spinat an Ratatouillecreme	18,00
Mit Thymianhonig gratiniertes Lachsfilet auf Kartoffel-Fenchelgemüse und Safran	17,00
Rindermedaillons vom Rind, USA auf Speckrosenkohl mit Kartoffelecken und Pfefferjus	15,80
Gefüllte Maishähnchenbrust mit Paprika-Zwiebelgemüse und Tortilla	16,50
Geschmorte irische Rinderbäckchen mit Gemüse-Kartoffelfrito und Rotweinsauce	17,50
Rosa gebratene Entenbrust auf Kirschkraut und Nussbuchtel	18,00
Kalbsleber in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Spinat	16,50

## SÜSSES

Tiramisu an Granatapfel-Preiselbeerragout	6,50
Crème Brûlée	5,90
Panna Cotta mit Apfelkompott	6,50
Dessertvariation	9,00
„Scheiterhaufen“ Croissant-Auflauf mit Schokolade und Birnensorbet	6,50

## OFFENER WEIN

### Weißwein

Angelillo, Verdejo, Spanien	0,1l	2,90
	0,2l	5,80
Ca' Bolani, Sauvignon Blanc, Italien	0,1l	3,30
	0,2l	6,60
Waltraud, Riesling, Spanien	0,1l	3,90
	0,2l	7,80

### Roséwein

Protos Rosé, Tempran. Spanien	0,1l	2,80
	0,2l	5,60

### Rotwein

Diablillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	0,1l	2,90
	0,2l	5,80
Chianti Classico, Bonacchi, Toscana, Italien	0,1l	3,30
	0,2l	6,60

## APERITIF

Sherry Dry, Medium, Cream	5 cl	3,20
Prosecco	0,1 l	4,50
Prosecco Rosé	0,1 l	4,50
Prosecco Aperol	0,1 l	5,00
Aperol Sprizz		4,90
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry		3,00
Campari Soda/Orange		5,00
Gin Tonic		5,30
Wodka Lemon, Orange, Tonic		5,30

## PROSECCO, CHAMPAGNER

Prosecco Valdo	0,75 l	25,60
Prosecco Valdo Rosé	0,75 l	28,00
Heidsieck	0,75 l	59,00
Moët Chandon Brut Imperial	0,75 l	69,00
Veuve Clicquot	0,75 l	69,00
Dom Perignon	0,75 l	200,00

## SOFTDRINK

Coca Cola <sup>2,3</sup> , Cola Light <sup>1,2,3,4</sup> , Fanta <sup>1,2,6</sup> ,	0,2 l	2,20
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Tonic Water <sup>5</sup> , Ginger Ale	0,2 l	2,50
Selters Leicht	0,25 l	2,20
Selters Leicht	0,75 l	5,90
Valser Still	0,33 l	2,20
Valser Still	0,75 l	5,90
Orangensaft	0,2 l	2,20
Frischer Orangensaft	0,2 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	2,20
Apfelschorle	0,2 l	2,20
Bananennektar	0,2 l	2,20
Kirschnektar	0,2 l	2,50
Multivitaminsaft	0,2 l	2,20
Tomatensaft	0,2 l	2,50
Malztrunk	0,33 l	2,90

## BIER

Carlsberg Pils	0,3 l	3,20
Lübzer Pils	0,3 l	2,90
Radler <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	2,90
Weizenbiere	0,5 l	4,30
Berliner Weiße, rot od. grün	0,33 l	3,70
Pils, alkoholfrei	0,33 l	2,90

## HEISSGETRÄNK

Tasse Kaffee	1,80
Cappuccino	2,40
Latte Macchiato	3,30
Milchkaffee	2,60
Espresso	1,80
Glas Tee	2,10
Heiße Schokolade	2,40
Rumgrog	2,80

## COCKTAIL

Flying Kangaroo (Wodka, Galiano <sup>2</sup> , Kokos, Sahne, Orange, Ananas)	9,00
Mojito (Havana Club, Minze, Zucker, Soda)	9,00
Aperol Sour (Aperol <sup>3</sup> , Zitronen, Zucker, Orange)	7,00
Vanilla Sky (Wodka, Sahne, Pfirsichlikör, Vanille <sup>3</sup> , Mango)	9,00
Red Cuban (Havana Club, Cranberry, Sahne)	8,00
Melony (Wodka, Green Melon <sup>4</sup> , Zitrone, Maracuja)	9,00
Cosmopolitan (Wodka, Triple Sec, Lime <sup>4</sup> , Cranberry)	7,00
Shirley Temple (alkoholfrei) (Vanillesirup <sup>3</sup> , Kirschsafte, Zitrone, Ginger Ale <sup>3</sup> )	5,00
Pink Ipanema (alkoholfrei) (Limetten, Himbeeren, Ginger Ale <sup>3</sup> , Zucker)	6,00
Choco Coco (alkoholfrei) (Schokoladensirup <sup>4</sup> , Kokossirup, Milch, Sahne)	5,00

**Fragen Sie auch gern nach weiteren Cocktails, die wir Ihnen zubereiten können.**

# WEIN

## WEISSWEIN (FLASCHE 0,75l)

Basa, Rueda, Spanien	21,00
Ca' Bolani, Sauvignon Blanc, Italien	22,50
Waltraud Torres, Riesling, Penedès, Spanien	29,00
Sancerre Bailley-Reverdy, Frankreich	39,00

## ROTWEIN (FLASCHE 0,75l)

### Italien

Chianti Riserva, , Cantine Bonacchi, Toscana	19,50
Manduria Koine, Primitivo, Apulien	19,50
Chianti Classico, Cantine Bonacchi, Toscana	22,00
Gongo Tondo, Cabernet-Nero D'Avola, Sizilien	23,00
Villa Sandi, , Cabernet Sauvignon, Venetien	25,00
Casa Vivivola Botter, Merlot, Riserva, Venetien	30,00
Planeta, La Segreta Rosso, Sizilien	32,00
Dolcetto d'Alba, San Rocco, Giacosa Fratelli, Piemont	35,00
Alois Lageder, Cabernet Riserva, Südtirol	38,00
Tripudium, Duca di Castelmonte, Sicilien	38,00
Chianti Classico Riserva, Ruffino, Toscana	38,00
Tenuta di Castiglioni, M. di Frescobaldi, Cab. Sauv., Tosc.	40,00
Chianti Rufina Nipozzano Riserva, M. di Frescobaldi, Tosc.	40,00
Le Volte, Tenuta Ornellaia, Toscana	45,00
Amarone Classico Santi, Venetien	50,00
Planeta, Merlot, Sizilien	55,00

### Spanien

Diablillo, Rioja	20,50
Prima, Toro	34,00
Marqués de Cáceres, Reserva, Rioja	41,00
+ 7, Priorat	42,00
Pesquera, Ribera del Duero	47,00
Anima Negra, Mallorca	59,00
Viña Hermina, Crianza, Rioja	25,00

### Frankreich

Chateau Caillou d'Arthus, Gran Cru, Bordeaux	43,00
Baron de Rothschild, Medoc	45,00

### Australien, Argentinien, USA

Flagtree Red Wine Blend, Argentinien	19,00
Puro, Malbec, Mendoza Argentina, Argentinien	25,00
Hooley Dooley, Merlot, Petit Verdot, Shiraz, McLaren Vale, Australien	25,00
Dowie Doole Shiraz, McLaren Vale, Australien	27,00
Master & Grasshopper, Shiraz, Australien	28,00
The Table, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Kalifornien, USA	37,00
Deaf Galagh, Shiraz, Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Australien	38,00
Dutschke St. Jakobi, Shiraz, Australien	55,00

# SPIRITUOSEN

## Grappa 2cl

Nonino	3,50
Senseo Pinot Grigio	4,00
Orujo Martin Codax	3,20
Orujo Belasco	2,10

## Gin

Gordon Gin	2,50
Tanqueray	3,00
Tanqueray Ten	4,00
Bombay Sapphire	3,50

## Rum 2cl

Havanna Club 3 years	2,50
Havanna Club 7 years	3,50
Havanna Club Select	5,00
Myers Rum	2,50
Bacardi Superior	2,00
Bacardi Gold	3,00
Bacardi Black	4,50
Pompero Selection	2,50
Captian Morgen	2,50

## Obstler 2cl

Pascall Williams	2,60
Framboise	2,60
Pflaume	2,60
Kirsche	2,60

## Brandy's 2cl

Cardenal Mendoza	4,00
Carlos I <sup>2</sup>	3,00
Gran Duque de Alba	3,50
Lepanto	3,50
Torres 10	3,50
Osborne <sup>2</sup>	2,60
Brandy 103	3,00

## Cognac 2cl

Remy Martin VSOP	3,50
Hennesy XO	3,50

## Wodka 2cl

Vodka Absolut	3,00
Vodka Sky	3,00
Vodka Smirnoff	2,30
Vodka Moskowskaya	2,50
Vodka Absolut Kurant	3,50
Vodka Absolut Roby Red	3,50
Vodka Absolut 100	3,50
Vodka Absolut Apeach	3,50
Vodka Absolut Pepper	3,50

## Tequila

Tequila Silver	2,50
Tequila Gold	3,00
Jose Cuervo Especial	4,00
Antiguo	3,00
Sierra Blanco Milenario	4,00
Sierra Extra Anejo	4,00
1800 Anejo	3,50

## Calvados

Gilbert	2,50
Papidoux	2,50

## Liköre 2cl

Licör 43 <sup>2</sup>	3,00
Baileys	3,00
Molinari Sambucca	3,00
Amaretto Disaronno	2,10
Malibu	3,00

## Kräuter 2cl

Fernet Branca/Menta	2,50
Fernet Branca/Menta	2,50
Ramazzotti	2,10
Averna	2,10
Underberg	2,10
Jägermeister	2,50
Hierbas Dulces oder Secas	2,10
Hierbas Ibicencas	3,20

# WHISKY'S

## Whisky's 4cl

Jack Daniels	5,00
Jim Beam	5,00
Johnnie Walker green label	9,00
Johnnie Walker black label	7,00
Johnnie Walker red label <sup>2</sup>	6,00
The Glenlivet 18y	14,00
The Glenlivet 15y	10,00
The Glenlivet 12y	8,00
Dalwhinnie 15y	9,00
Talisker 10y	8,00
Oban14y	8,00
Lagavulin 16y	9,00
Canadien Club	6,00
Chivas Regal 12y	7,00
J&B	7,00
Jameson	7,00
Kilbaggan, Finest Irish Whisky	10,00
Glenkinchie, Single, Scotch, 12y	9,00

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure

2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig

4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig

6 Antioxydationsmittel