



## Getränkemenu

### Aperitif

8,00	0,10l	Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda
8,00	0,10l	Hugo Holunderblüten-Sirup, Sekt, Soda, Limette, Minze
7,00	0,10l	Lillet Wild Berry Creme de Cassis, Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry

### Champagner, Crémant & Prosecco

96,00	0,75l	Taittinger
52,00	0,375l	Champagner Brut Reserve
102,00	0,75l	Louis Roederer Champagner Brut Rosé
88,00	0,75l	Louis Roederer Champagner Brut Premier
8,00	0,10l	Bouvet Crémant de Loire AOC
44,00	0,75l	Brut Reserve Bouvet Ladubay
8,00	0,10l	Borgo Molino Prosecco
38,00	0,75l	Spumante Treviso Extra Dry DOC

### Bier und Alkoholfreies Bier

3,60	0,3l	Bitburger Premium Pils vom Fass
4,80	0,4l	
3,60	0,3l	Alster
4,80	0,4l	
5,20	0,5l	Benediktiner Hefe Weizen
5,20	0,5l	Benediktiner Hefe Alkoholfrei
4,00	0,33l	Bitburger Pils Alkoholfrei
4,00	0,33l	Vitamalz

### Craft Beer (Flasche)

5,00	0,33l	Ratsherrn-Pale Ale <i>herb, hopfen-fruchtig, hopfig</i>
------	-------	------------------------------------------------------------

### Offene Weißweine

4,50	0,1l	Borgo dei Vassalli Pinot Grigio
8,00	0,2l	DOC, Friaul-Isonzo Azienda Agricola Lorenzon, Italien
4,50	0,1l	Hofgarten Weisser Burgunder
8,00	0,2l	Kabinett trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden, Deutschland
5,00	0,1l	Fetzer Sundail Chardonnay
9,00	0,2l	Mendocino County, Kalifornien USA

### Offene Rosé Weine

3,50	0,1l	Domaine De Hourgelus, Rosé, trocken, Cotes de Gascogne, Frankreich
6,00	0,2l	

### Softdrinks

4,00	0,33l	Coca-Cola
4,00	0,33l	Coca-Cola Zero
4,00	0,33l	Spezi
4,00	0,33l	Fanta
4,00	0,33l	Sprite
4,00	0,40l	Apfelschorle
3,00	0,20l	Schweppes Bitter Lemon
3,00	0,20l	Schweppes Tonic Water
3,00	0,20l	Schweppes Ginger Ale
3,00	0,20l	Schweppes Russian Wild Berry
3,50	0,20l	Thomas Henry Tonic Water
3,50	0,20l	Thomas Henry Spicy Ginger

### Niehoffs Vaihinger Säfte/Nektar

3,20	0,20l	Apfel
3,20	0,20l	Orange
3,20	0,20l	Bananennektar
3,20	0,20l	Kirschnektar
3,20	0,20l	Maracuja

### Gerolsteiner Mineralwasser Gourmet

8,00	0,75l	Medium
3,00	0,25l	
8,00	0,75l	Naturell
3,00	0,75l	

### Kaffeespezialitäten

2,80		Espresso
4,20		Doppelter Espresso
3,60		Espresso Macchiato
2,80		Kaffee Creme
3,80		Cappuccino
3,80		Latte Macchiato
4,00		Milchkaffee

### Heißgetränke

4,00		Trinkschokolade
3,00		Glas Tee

### Offene Rotweine

4,50	0,1l	Laborie Impossible Red Shiraz , Paarl, Südafrika
8,00	0,2l	
4,50	0,1l	Hofgarten Spätburgunder Kabinett,Trocken,
8,00	0,2l	Freiherr von Gleichenstein Baden, Deutschland
5,00	0,1l	Los Intocables Black Malbec, Finca Las Moras,
9,00	0,2l	Mendoza, Argentinien
4,50	0,1l	Valley Oaks Zinfandel, Weingut Fetzer, Valley
8,00	0,2l	Oak, Kalifornien, USA.
4,00	0,1l	Conde Valdemar Crianza Rioja DOCa Trocken,
7,00	0,2l	Rioja DOC, Spanien



## Speisekarte

### Suppen und Vorspeisen

- 6,00 Kartoffel-Chili- Suppe mit Sahne
- 6,50 Tomaten-Ingwercremesuppe mit Basilikum
- 9,00 Rindfleisch Consommé mit feinen Rinderfilet-Streifen
- 10,00 Filo- Röllchen gefüllt mit Gemüse, Kräutern und mit Frischkäsecreme dazu Chili- Honig-Dip
- 18,00 5 Riesengarnelen und Aioli an Salatbouquet
- 18,00 Tatar vom Rinderfilet  
Klassisches Tatar mit Kapern, Sardellen, Gewürzgurken, Schalotten, Eigelb, Senf und Gewürzen
- 16,00 Carpaccio  
Hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben an Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl

### Salate

- Klein Groß BBQ-Salat  
6,80 10,00 Saisonale Blattsalate, Tomaten, Mais, Julienne Möhren, Sonnenblumenkerne

- 20,00 BBQ-Salat mit gegrillten Rinderfiletstreifen

### Dressing nach Wahl

Dijon-Senf Dressing Aceto Balsamico Joghurt-Kräuter

### Beilagen und Gemüse

- 4,00 Farmer Kartoffeln
- 6,00 Kartoffel Gratin
- 4,00 Rosmarin Kartoffeln
- 5,00 Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- 5,00 Saisonal gegrilltes Gemüse
- 5,00 Gebratene Champignons
- 5,00 Karamellisierte Möhren
- 4,00 Knoblauchbrot
- 3,00 BBQ Hausbrot

### Saucen

- |      |                       |                   |      |
|------|-----------------------|-------------------|------|
| 3,00 | Kräuterquark          | Grüner Pfeffer    | 5,00 |
| 3,00 | Barbeque Sauce        | Rotweinschalotten | 4,00 |
| 3,00 | Paprika-Vanille-Chili | Ketchup/ Mayo     | 1,20 |
| 3,00 | Aioli                 | Kräuterbutter     | 2,00 |

### Desserts

- |                                       |              |              |
|---------------------------------------|--------------|--------------|
| Mousse au Chocolate                   | Klein = 8,00 | Groß = 10,00 |
| Panna Cotta                           | Klein = 8,00 | Groß = 10,00 |
| BBQ Dessertvariation Staccato 2 Pers. |              | 16,00        |
| Hausgemachtes Sorbet pro Kugel        |              | 3,50         |
| Sorbet mit Prosecco                   |              | 7,50         |

### Steak Menüs

Unsere Steaks erhalten Sie mit einem frischen Salat vorweg, Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl

### Specials

- 62,00 BBQ Degustationsteller Duo  
150g argentinisches Black Angus Filet und 150g US Nebraska prime Beef
- 72,00 BBQ Degustationsteller Trio  
120g argentinisches Black Angus Filet, 120g US Nebraska Prime Filet und 120g irisches Dry Age Filet
- 92,00 BBQ Degustationsteller Quartett  
120g argentinisches Filet, 120g US Nebraska Prime Filet, 120g irisches Dry Aged Filet und 120g australisches Black Angus Filet

### Argentinisches Filet

200g = 32,00 250g = 38,00 300g = 44,00  
Jede Weitere 50g Einheit = 8,00

### US Filet aus Nebraska

200g = 48,00 250g = 56,00 300g = 62,00  
Jede Weitere 50g Einheit = 10,00

### Australisches Filet

200g = 48,00 250g = 56,00 300g = 62,00  
Jede Weitere 50g Einheit = 10,00

### Australisches Ribeye

350g = 44,00 400g = 50,00  
Jede Weitere 50g Einheit = 8,00

### Australisches Rumpsteak

350g = 42,00 400g = 46,00  
Jede Weitere 50g Einheit = 8,00

### Irisches Dry Aged Filet

200g = 44,00 250g = 50,00 300g = 56,00  
Jede Weitere 50g Einheit = 8,00

### Special Cuts

#### Australisches Porterhouse Steak für 2

Ca. 1200g = 118,00\*

Inkl. Beilagen, kl. Salat und Kräuterbutter für 2

#### Australisches Tomahawk Steak

Ab 800g frisch geschnitten von der Hochrippe  
100g = 10,20\*

#### US Flank Steak

Ab 700 g im ganzen Stück. Gewicht nach Anfrage.  
100g = 9,00\*

*\* Für jede weitere Person erheben wir 12,00 € Teiler Pauschale (für ein weiteres Gedeck, Salat, Kräuterbutter und eine weitere Beilage)*

### Steak Temperaturen/Garstufen

Rare/Blutig 37°	Medium Well 61°
Medium Rare 45°	Well Done/Durch 71°
Medium 54°	



## Highlights

*"Das besondere Fleisch für Ihren ganz besonderen Anlass".*

### **Australisches Wagyu Beef Jacks Creek Farm**

WAGYU Beef wird in Australien Nördlich Sydneys in den Blue Mountains ganz natürlich gezüchtet. Mindestens 450 Tage Spezielle Getreidemast lassen das Fleisch zum Besten der Welt

werden. Das Fett eines Wagyu Steaks ist sehr weich, es schmilzt

schon ab 10 Grad Celsius und macht es unglaublich saftig.

Es gibt Gourmets, die die Konsistenz des Fettes mit Marzipan

vergleichen.

### **Beef aus Japan**

Das Fleisch der Kaiser und Kenner ! Keine andere Rasse der Welt hat die Genetik für dieses himmlisch marmorierte Fleisch

Deswegen belegten die Japaner es mit einem strikt überwachten Exportverbot. Das wurde nun gelockert, Japan beliefert weltweit einige wenige Exklusiv-Partner. Endlich gibt es die legendären Steaks dieser Rinder mit ihrer zartschmelzenden Textur legal in Deutschland und damit auch Exklusiv im BBQ.

das Japan Beef mit dem Echtheits-Zertifikat, z.B. als Entrecôte, Roastbeef oder Filet.

**Australisches Wagyu Beef und Beef aus Japan können sie nur mit verbindlicher Reservierung**

**bestellen. In begrenzter Zahl bieten wir das zarte und saftige**

**Beef als Tagesempfehlung an.**

Sprechen Sie uns dazu gerne an. Wir beraten Sie gerne !