VORSPEISEN

- 1.**Französische Zwiebelsuppe** mit würzigem Bergkäse & Crôutons überbacken 6.9€ _{20.23}
 - 2. Hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage 5.9€₂₀
 - 3. **Italienisches Landbrot** mit Aioli, grünen & schwarzen Oliven 6.5€ 20,21
 - 4. Tagessuppe (Fragen Sie unser Personal) 5.5€
 - 5.**Büffelmozzarella** mit Salatboquet, Tomatenscheiben, Basilikumpesto & geröstetem Landbrot 12.9€ 23.31
- 6.**Rindercarpaccio** (Black Angus Rinderfilet dünn geschnitten) mit Rucola,geriebenem Parmesan, Zitrone, Olivenöl & Brot 13.9€
 - 7.**Black Tiger Riesengarnelen** in Weisswein-Knoblauch-sud & geröstetem Landbrot (geschält)_{20,27}

6 Stück - 15€ 10 Stück - 25€

- 9.**Räucherlachs-Avocado Tatar** mit Zwiebeln, Zitrone, Wasabi-Mayo Granatapfelkerne & geröstetem Landbrot 14.9€_{20 27}
 - 10.**Bruschetta "Classic"** Drei Scheiben geröstetes Landbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch & Rucola 7€20
 - 11.**Bruschetta "VK"** Drei Scheiben geröstetes Landbrot mit Avocado, Sherry Tomaten, Büffelmozzarella & Rucola 9.5€ 20,23

KNACKIGE SALATE MIT....

- 12. **Putenstreifen**, Mischpilzen, Sweet Chillisauce & Brot 16.9€
 - 13. Black Angus Rumpsteakstreifen, Mischpilzen & Brot 18.9€ 20,23,31
 - 14.gebackenem Schafskäse (paniert),

 Preiselbeeren & Brot 14.9€ 20,23,31
 - 15.**gratiniertem Ziegenkäse**, Wildsalat, Graubrot, Thymianhonig & Beerenfrüchten 15.9€_{20.23.31}
 - 16. Räucherlachs, Meerrettich und drei Röstinchen 15.9€

17.Bratkartoffeln & zwei Spiegeleiern 13.9€

SCHNITZEL

18.**Original "Wiener Schnitzel"** vom Kalbsrücken mit belgischen Pommes , Preiselbeeren & Salat 26.9€_{20,21,23,31}

19.Kalbs Cordon Bleu mit Gouda und gekochtem Schinken gefüllt, belgische Pommes, Salat & Preiselbeeren 28.9€_{20,21,23,33}

20.**Schnitzel mit Camambert & Birne** überbacken, Preiselbeeren, belgische Pommes & Salat 19.9€

21.**Düsseldorfer Schnitzel** mit Zwiebel-Senfkruste überbacken, dazu Bratkartoffeln & Salat 18.9€

22.**Schnitzel "Berner Art"** überbacken mit Sauce Hollandaise, gekochtem Schinken, Käse, dazu Röstinchen & Salat 18.9€

23. Champignon Schnitzel mit belgische Pommes & Salat 17.9€

24. Schnitzel "Wiener Art" mit belgische Pommes & Salat 16.9€

20,21,23,31

ARGENTINISCHE BLACK ANGUS

STERKS

25. Argentinisches Entrecôte 300g mit einer Ofenkartoffel, Sauerrahm & Salat 35.9€ 23,31

26.Black Angus Rumpsteak 250g auf einer Sauce Bernaise, dazu gebratene Mischpilze, belgische Pommes & Salat 30.9€

27. Black Angus Rumpsteak 150g

(gleiche Beilagen) 21.9€ $_{23,31,27,21}$

28. Düsseldorfer Senfrostbraten 250g (Black Angus Rumpsteak)
mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen & Salat 30.9€
20,21,23,24,31

29. Düsseldorfer Senfrostbraten 150g

(gleiche Beilagen) 21.9€_{20,21,23,24,31}

30.**Zwiebelrostbraten 250g** - Black Angus Rumpsteak auf Pfeffersauce, dazu Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 30.9€

31.Zwiebelrostbraten 150g

(gleiche Beilagen) 21.9€

HAUPTGÄNGE

- 32.**Grillteller** (kleines Hacksteak, Schweinerücken, Schweinefilet, Putenbrust, Nürnberger Würstchen)
 Djuvec-Reis, Bratkartoffeln & Salat 20.9€ 23,31
- 33.**Hacksteak 300g** (gemischtes Hack) mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvec-Reis, Bratkartoffeln & Salat 19.9€
 - 34.**Schweinefilet vom Grill** mit einer Pfeffersauce, dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln & Salat 21.9€ $_{23,31}$ 35.**Senioren Portion** mit gleichen Beilagen 16.9€ $_{23,31}$
 - 36. Putenbrust vom Grill auf einer Sauce Bernaise, frische Mischpilze, Röstinchen und Salat 20.9€_{23,31,21,24} 37. Senioren Portion mit gleichen Beilagen 16.9€_{23,31,21,24}
 - 38. Kalbs-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Röstinchen & Salat $25.9 \varepsilon_{23.31}$
 - 39.**Kalbsleber "Berliner Art"** mit Kartoffelpürrée, Röstzwiebeln & gebratenen Apfelringen 26.9€_{20 23 31}
 - 40. Kalbsleber "Berliner Art" Senioren Portion mit gleichen Beilagen 20.9€20,23,31
 - 41.**Ofenkartoffel mit Putenstreifen**, Sauerrahm, Salatboquet & Mischpilzen 18.9€
 - 42.Ofenkartoffel mit Black Angus Rumpsteakstreifen Sauerrahm, Salatboquet & Mischpilzen $20.9 \epsilon_{_{23,31}}$

FISCH

Wählen Sie zwischen:

Spinat + Kartoffeln & Beilagensalat <u>oder</u> Gemüse + Kartoffeln & Beilagensalat

43.**Rotbarschfilet** 21.9€ 23.31,28

44.Lachsfilet vom Grill $24.9 \varepsilon_{23,31,28}$

45. Fischteller (Rotbarsch-Lachs & zwei Garnelen) 26.9€

KINDER

- 46.**Fischstäbchen** mit belgischen Pommes, Ketchup-Mayo & Salatboquet 10.9€ 20,21,23,31,27,28
 - 47. **Kleines Putenschnitzel** mit belgischen Pommes, Ketchup-Mayo & Salat 9.9€ 20,21,23,31,27

...und am Ende gibts einen Lolli!

VEGGIE

- 48.**Tagliatelle** mit grünem Pesto, Gemüse, Mischpilzen, Parmesan, Rucola & Salat 17.9€
- 49.**Ofenkartoffel** überbacken mit Schafskäse, Zwiebeln & Sherrytomaten, dazu Mischpilze & Salat 17.9€_{23,31,23}
 - 50. Veganes Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen, Linsen, Gemüserereis, Sherrytomaten & Salat 17.9 $\mathfrak{t}_{23,31}$

DIENSDTAGS

(ausßer Feiertags)

→ ist Schnitzeltag

dazu gibt es eine extra Karte Jedes Schnitzel 15.9€

DONNERSTRGS

(ausßer Feiertags)

→ ist Reibekuchen Tag

Reibekuchen mit Apfelkompott & Schwarzbrot 9.9€ 20,21
Reibekuchen mit Räucherlachs & Salatboquet 15.9€ 20,21,28

ALLERGENE FINDEN SIE AUF DER RÜCKSEITE

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN VIELE DER HEUTIGEN VERARBEITETEN LEBENSMITTEL KÖNNEN ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN. DIESE STOFFE SIND GRUNDSÄTZLICH ZULASSUNGSPFLICHTIG UND MÜSSEN DEM VERBRAUCHER KENNTLICH GEMACHT WERDEN.

1 MIT FARBSTOFF 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF ODER KONSERVIERT 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 GESCHWEFELT 6 GESCHWÄRZT 7 GEWACHST

8 MIT PHOSPHAT

9 MIT SÜSSUNGSMITTEL(N)

10 ENTHALT EINE PHENYLALANINQUELLE 11 KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHR ABFÜHREND WIRKEN 12 GENTECHNISCH VERÄNDERT

13 KOFFEINHALTIG
14 CHININHALTIG

ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE UND LEBENSMITTEL DIE 14 HÄUFIGSTEN ALLERGIE- UND UNVERTRÄGLICHKEITSAUSLÖSENDEN STOFFE SIND FÜR DIE MEISTEN MENSCHEN UNBEDENKLICH, DA ES SICH HIER UM LEBENSMITTEL HANDELT. DAS VERBRAUCHERSCHUTZ INFORMATIONSGESETZ SCHREIBT DIE KENNTLICHMACHUNG DIESER STOFFE AB 2015 VOR.

20 GLUTENHALTIGES GETREIDE

HAFER, DINKEL, EINKORN, KAMUT, WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, EMMER UND GRÜNKERN (AUCH IN BIER)
21 EIER

AUCH FLÜSSIGEI ODER BESTANDTEILE DARAUS WIE LECITHIN ODER (OV)-ALBUMIN (Z.B. IN MAYONNAISE ODER IN PANADEN)

22 ERDNÜSSE

AUCH ERDNUSSÖL ODER ERDNUSSBUTTER. (HÄUFIG IN ASIATISCHER KÜCHE, AUCH IN GEBÄCK UND SCHOKOLADE)
23 MILCH

MILCH UND MILCHERZEUGNISSE WIE BUTTER, KÄSE, LAKTOSE, MOLKENPROTEIN (MANCHMAL AUCH IN WURST UND SAUCE)

24 SELLERIE

BLEICH-, KNOLLEN-, STAUDENSELLERIE (IN BRÜHEN, SUPPEN, GEWÜRZMISCHUNGEN) 25 SESAM

SESAMÖL, TAHIN (SESAMPASTE), SESAMSALZ (HÄUFIG IN MARINADEN, GEBÄCK, FALAFEL)
26 WEICHTIERE

SCHNECKEN, TINTENFISCH, AUSTERN (KOMMEN ALS ZUSATZSTOFF IN SAUCEN UND ASIATISCHEN SPEZIALITÄTEN VOR)
27 KREBSTIERE

KREBSE, GARNELEN, HUMMER, LANGUSTEN, SHRIMPS (KOMMEN AUCH PULVERISIERT IN SUPPEN, SAUCEN ODER WÜRZPASTEN VOR)

28 FISCH

ALLE FISCHARTEN, EGAL OB SÜSS- ODER SALZWASSER (KOMMEN AUCH IN FISCHEXTRAKTEN, WÜRZPASTEN, SAUCEN ODER B RÜHEN VOR)

29 SOJA

SOJASAUCE, SOJAÖL, MISO, TOFU (AUCH IN GEBÄCK, MARINADEN ODER ASIATISCHEN GEWÜRZMISCHUNGEN) 30 SCHALENFRÜCHTE

HASELNÜSSE, PISTAZIEN, WALNÜSSE, CASHEW-, PEKAN-, MACADAMIA- UND PARANÜSSE, MANDELN (Z.B. SCHOKOLADE ODER PESTO)

31 SENF

AUCH SENFKÖRNER ODER PULVER (IN DRESSINGS, MARINADEN, KETCHUP, GEWÜRZMISCHUNGEN)
32 LUPINE

LUPINENMEHL, LUPINENMILCH, LUPINENEIWEISS (AUCH LOPINO, EIN TOFU ÄHNLICHES PRODUKT IN VEGETARISCHEN UND G Lutenfreien

PRODUKTEN)

33 SCHWEFELOXID UND SULFIT

DIE ZWEI STOFFE SIND ALS E-NUMMERN AUF PRODUKTEN GEKENNZEICHNET. E 220 BIS E 228 IST BEISPIELSWEISE IN TROCKENFRÜCHTEN, WEIN ODER ESSIG ENTHALTEN.