

VORSPEISE

Pimientos de padrón Kleine gebackene grüne Paprikaschoten	6
Dátiles con tocino Datteln im Speckmantel	6
Ziegenkäse mit Thymianhonig Tomatenmarmelade	11
Büffelmozzarella Mediterraner Gemüsesalat	11
Tomatenbruschetta San Daniele-Schinken	15
Scheiben von der Kalbsleber Feldsalat, Apfelzwiebelsauce	13
Tatar vom Rind Ingwer, Wachtelei	18

SUPPE

Tomatensuppe	7
Waldpilzconsommé Ravioli, Gemüse	8
Linsensuppe Entenbrustscheiben	8

SALAT

Blattsalat Apfelspalten, gerösteten kalifornischen Nüssen	8
Steakhouse-Salat Streifen vom Black Angus-Rind	13

PASTA

Penne Mozzarella vegetariana Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	13
Kartoffelgnocchis Gorgonzolasauce, Radiccio	14
Tagliatelle mit Hirschragout	18
Linguine mit schwarzem Trüffel	21

FISCH

Lachs „supreme“ mit Thymianhonig Wirsing, Dattelstampf	21
Zanderfilet Linsenragout, Röstzwiebeln	19

FLEISCH

Berliner Kalbsleber Zwiebeln, Apfelragout, Kartoffelstampf	18
Rosa Entenbrust Thymianjus, Wirsing, Gnocchis	21
Irische Ochsenbacken in kräftiger Jus Rosenkohl, knusprige Kartoffelwürfel	23
Hirschbraten aus der Keule in Preiselbeersauce Kirschkohl, Kartoffelklößen	23

BLACK ANGUS BEEF RIBS – ca. 400g

Geschmorte Rinderrippe - vom Black Angus Rind, marmoriertes und fettreiches Stück – zart und saftig. Die Rippchen haben den typischen BBQ-Geschmack.

dazu Cole slaw

26

- BLACK ONYX BEEF -

AUSTRALIEN - RANGERS VALLEY

- Rangers Valley Farm gegründet 1839.
- Wunderschön gelegen in New England, Australien - kühles Klima mit fruchtbaren Böden.
- Die Rinder grasen auf 4.800 Hektar Weidefläche, bis sie 15 Monate alt sind. Danach folgt eine 9 monatige Getreidefütterung (Gerste, Weizen, Mais).
- Dies alles garantiert die höchste Fleischqualität.

Rumpsteak	350g	38
Rumpsteak am Knochen serviert	500g	49
Entrecôte	350g	39

DAS BESONDERE FILET AUS AUSTRALIEN

Filet am Knochen serviert	280g	46
---------------------------	------	----

280 Tage Kornfütterung, Trockenreifung am Knochen.

WEINTIPP - THE SCHMIDT

100% Shiraz, McLaren Valley, Australien	0,75 l	32
---	--------	----

Süße Pflaumen, Cassisduft, das urtypisch für das McLaren Valley ist.
Am Gaumen Cassis und Schokolade, leichte Holznote.

STEAKS

BEST CUT – POMMERN BEEF

200g Black Angus-Steak, tranchiert, dazu Gemüse nach Wahl 21

Bitte wählen Sie: Blattspinat, Schalotten, Tomaten

Rosenkohl, Pastinaken

Zweierlei grüne Bohnen

PRIME POMMERN STEAK - DRY-AGED BEEF

Das einzigartig vollmundige Geschmackserlebnis wird durch die Fütterung, Verarbeitung und Reifung am Knochen – DRY-AGED BEEF – erzielt.

Rumpsteak 250g 22

Entrecôte 300g 27

Filet 200g 35

Prime Rib-Rinderkotelett	450g	42
Entrecôte am Knochen, tranchiert		

USA - NEBRASKA BLACK ANGUS BEEF

US Steaks, die durch Maisfütterung eine ausgeprägte Marmorierung und einen harmonischen Geschmack bekommen.

Rumpsteak 300g 34

Entrecôte 350g 36

Filet 220g 39

GEMÜSE & BEILAGENSALAT

Mediterranes Gemüse	5	Rosenkohl, Pastinaken	5
Zweierlei grüne Bohnen	5	Feldsalat	5
Blattspinat Schalotten, Tomaten	5	Gemischter Salat	6

BEILAGE

Pommes frites	4	Kräuterbutter	2
Süßkartoffel-Pommes frites	5	Röstzwiebeln	3
Kartoffelstampf	5	BBQ - Smoke Dip	3
Kartoffelstampf mit Trüffel	8	Chili - Tomaten Dip	3
Kartoffelgratin mit Bergkäse	5	Sauce Béarnaise	4
Toskanische Kartoffelecken mit Kräutern	5	Pfeffersauce	4

DESSERT

Orangen - Crème Brûlée	7
Lebkuchenmousse, Zwergorangen	7
Cheese Cake, lauwarm, hausgemachtes Vanilleeis	8
Dessertvariation „Tauro“	9

OFFENER WEIN

Weißwein

Vieilles Vignes, Chablis, Frankreich	0,2l	9
Basa, Verdejo, Spanien	0,2l	7
Angellio, Verdejo, Spanien	0,2l	7

Roséwein

Protos Rosé, Tempranillo, Spanien	0,2l	7
Footprint, Pinotage, Südafrika	0,2l	7
Hole in the water, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Neuseeland	0,2l	8

Rotwein

Diablillo, Tempranillo, Rioja, Spanien	0,2l	7
Kaiken, Malbec, Mendoza, Argentinien	0,2l	7,5
Chateau La Freynelle, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankreich	0,2l	8

APERITIF

Sherry Gran Barquero dry, medium, cream	5 cl	5
Prosecco	0,1 l	5
Prosecco Rosé	0,1 l	6
Prosecco Aperol	0,1 l	7
Aperol Spritz	0,2 l	7
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl	5
Campari Soda/Orange	0,2 l	8
Gin Tonic	0,2 l	8
Wodka Lemon, Orange	0,2 l	8

PROSECCO & CHAMPAGNER

Llopart Reserva Brut Nature – Bio-Cava 0,75 l		39
Prosecco Valdo	0,75 l	27
Prosecco Valdo Rosé	0,75 l	30
Veuve Clicquot	0,75 l	69
Veuve Clicquot, rosé	0,75 l	75

SOFTDRINK

Cola ^{1,2,3,7} , Cola light ^{1,2,3,4,7}	0,2 l	2,5
Zitronen ¹ -, Orangen ^{1,2} -Limonade	0,2 l	2,5
Holunder ^{1,2} -Limonade	0,2 l	2,5
Bitter Lemon ⁵ , Tonic Water ⁵ , Ginger Ale	0,2 l	2,5
Mineralwasser classic	0,25 l	2,5
Mineralwasser classic	0,75 l	6
Mineralwasser naturell	0,25 l	2,5
Mineralwasser naturell	0,75 l	6
Orangensaft	0,2 l	2,5
Apfelsaft ^{1,2} , Apfelschorle ^{1,2}	0,2 l	2,5
Bananennektar ⁶	0,2 l	2,5
Kirschnektar ⁶	0,2 l	2,5
Rhabarber	0,2 l	2,5
Maracuja	0,2 l	2,5
Tomatensaft, Flasche	0,2 l	2,5
Malztrunk	0,33 l	3,5

BIER

Carlsberg Pils, vom Fass	0,3 l	3,5
Lübzer Pils, vom Fass	0,3 l	3,5
Radler ^{1,2,3}	0,3 l	3,5
Erdinger Weizenbiere	0,5 l	5
San Miguel	0,33l	4
Berliner Weiße, rot od. grün ²	0,33 l	4
Lübzer Pils, alkoholfrei	0,33 l	3,5

HEISSGETRÄNK

Tasse Kaffee	2,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Espresso	2
Heiße Schokolade	3,5
Glas Tee	3

SPIRITUOSEN

Grappa 2cl

Vuisinar Nonino	3,5
Martin Codax Aguardente de Galicia	3,5
Orujo Belasco	2,5

Gin 2cl

Gordon's	2,5
Tanqueray	3
Tanqueray N° Ten	4
Bombay Sapphire	3,5
Hendrick's	4
Finsbury Platinum	4,5

Rum 2cl

Havana Club 3 years	3
Havana Club 7 years ²	4
Havana Club Selección de Maestros	5
Bacardi Superior	2,5
Bacardi Oro ²	3,5
Bacardi Negra ²	4,5
Saint James Rhum Agricole	4,5

Calvados 2cl

Papidoux fine	3
Papidoux 15 ans	4

Obstler 2cl

Pascall Kirsch	3
Pascall Poire William	3
Pascall Framboise	3
Pascall la Vieille Prune	3

Wodka 2cl

Absolut	3
Moskowskaya	3
Smirnoff	2,5

Tequila 2cl

Sierra Tequila Silver	3
Sierra Tequila Reposado	3

Liköre 2cl

Amaretto Disaronno ^{4,7}	2,5
Licör 43 ^{2,4}	3
Baileys ^{2,4}	3
Molinari Sambuca ⁴	3

Cognac 2cl

Remy Martin VSOP	3,5
Hennessy Fine de Cognac	4

Brandy 2cl

Cardenal Mendoza	4
Carlos I ²	3,5
Gran Duque de Alba ²	3,5
Lepanto	4
Osborne ²	3

Bitters & Bitterliköre 2cl

Túnel Hierbas Dulces/Secas	2,5	Jägermeister	2,5
Hierbas Ibicencas	3,5	Ramazotti	2,5
Fernet Branca	2,5	Averna	2,5
Fernet Branca Menta	2,5	Underberg	2,5
Campari Bitter	2,5	Muli 68	2,5

WHISKY

Whiske/y 4cl

Jack Daniels No.7	5
Jim Beam	5
Johnnie Walker Red Label ²	6
Canadian Club ²	6
Jameson ² Black Barrel	7
Johnnie Walker Black Label ²	7
Tullamore Dew, Irish ²	8
Kilbeggan, Finest Irish Whisky ²	10
Bushmills, Single Malt, Irish, 10y ²	7
Talisker 10y ² kräftig, rauchig, malzig süß	8
Chivas Regal 12y ²	7
Cragganmore, 12y ² leicht, Kräutertöne, blumig, delikat	9
Glenfiddich, 12y ² leicht, süßlich, malzige Noten	9
Oban14y ² fest, geschmeidig, rauchig, trocken	9
Dalwhinnie 15y ² fest, leicht ölig, Torfnote	10
The Glenlivet 15y ² leicht, blumig, pfirsichartig, leichte süße	12
Glenfiddich, 15y ² weich, rund, Nussnoten	10
Lagavulin 16y ² kräftig, rauchig, trocken, ölig	12
The Glenlivet 18y	14
Glenfiddich 18y ² geschmeidig, blumig, würzig	14

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

1 Konservierungsstoff Benzoesäure ; 2 mit Farbstoff

3 koffeinhaltig ; 4 mit Süßstoff, enthält Phenylalanin

5 chininhaltig ; 6 Antioxydationsmittel ; 7 Schalenfrüchte, Nüsse