

# Vorspeisen & Pasta

Starters & Noodles

Vorspeise // Hauptgang

**Ajoblanco** <sup>8.1, 9</sup> (-L)

mit Mandeln, Trauben und Korinthen

*White Gazpacho with almonds, grapes and currants*

9 €

**Burrata** <sup>1.1, 7</sup>

an sommerlichem Tomatensalat mit Basilikumpesto und Baguettechips

*with summerly tomato salad, basil pesto and baguette chips*

13 €

**Bouillabaisse Marseillaise** <sup>1.1,2,4,7,9,14</sup> (-L)

dazu geröstetes Weißbrot und Sauce Rouille

*Fish soup with roasted bread and sauce rouille*

17 € // 24 €

**Tagliatelle Gallinacci** <sup>1.1, 3, 7, 9</sup> (-L)

mit frischen Pfifferlingen und Salsiccia

*Tagliatelle with fresh chanterelles and salsiccia*

13 € // 18 €

**Tagliatelle „Zurheide“** <sup>1.1, 3, 7, 9</sup> (-L)

mit Rinderfiletstreifen, grünem Pfeffer, Tomate und Parmesan

*Tagliatelle with beef, green pepper, tomato and parmesan cheese*

14 € // 20 €

**Tagliatelle al Tartufo** <sup>1.1, 3, 7, 9</sup> (-L)

mit frischem schwarzem Trüffel

*with fresh black Truffle*

16 € // 20 €

# Fisch- & Fleischgerichte

*Fish or meat dishes*

**Vorspeise //**

## **Hauptgang**

**Teriyaki-Spieße vom Rinderfilet** <sup>1.1, 5, 6, 7, 9, 11, a, b, j (-L)</sup> **14 € //**  
**20 €**

mit Kokos-Reis, Gemüse „Asia-Style“ & Erdnuss- und Chili-Dip  
*Teriyaki-spits with vegetables „Asia-style“, peanut and chili-sauce*

**Geschmorte Lammhüfte** <sup>1.1, 7, 9 (-L)</sup> **25 €**

auf roten Linsen, dazu Landbrot, Möhren und Sumach  
*Braised lamb rump on red lentils, with country bread, carrots and sumac*

**Wiener Schnitzel** <sup>7, 9 (-L)</sup> **26 €**

vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat  
*Veal escalope with fried potatoes and mixed salad*

**Lachsfilet** <sup>4, 7, 9 (-L)</sup> **22 €**

an Peperonata dolce, Kartoffelpüree und Safranschaum  
*Salmon fillet with Peperonata dolce, mashed potatoes and saffron foam*

**Doradenfilets** <sup>4, 7, 9 (-L)</sup> **24 €**

auf Rucola-Risotto, dazu Ofentomate und Olivencreme  
*Sea bream fillets on arugula risotto, with oven-baked tomatoes and olive cream*

**Kabeljau** <sup>4, 7, 9 (-L)</sup> **30 €**

mit gedrückten Butterkartoffeln, Erbsencreme, Pfifferlingen und buerre blanc  
*Cod with mashed buttered potatoes, creamed peas, chanterelles and buerre blanc*

# Premium-Steaks

## Greater Omaha Gold Label

### U.S.-Nebraska Rib-Eye / Entrecôte

(empfohlene Garstufe – medium)

Unter allen Steak-Varianten kennzeichnet sich das Rib-Eye Steak durch sein charakteristisches Fettauge. Seine Beliebtheit bezieht der Cut aus dem zarten Muskelfleisch, das diese Eigenschaft durch die typische muskuläre Belastung der grasenden Rinder erhält. Hinzu kommt die markante Marmorierung, die das Fleisch sehr saftig und geschmackvoll macht.

**350g – 60 €**

**400g – 67 €**

**500g – 80 €**

### U.S.-Nebraska Rumpsteak / Roastbeef

(empfohlene Garstufe – rare bis medium rare)

Kennzeichnend ist der ausgeprägte einseitige Fettdeckel, der dem in der Regel dezent marmorierten Zwischenrippenstück seine Saftigkeit und seinen intensiven Fleischgeschmack beschert. Das Rumpsteak, das international auch als "Bistecca" (Italien), "Côte" (Frankreich), "Sirloin" (England), "Striploin" (USA) oder umgangssprachlich auch schlicht als "Roastbeef-Steak" bezeichnet wird, ist der Steak-Klassiker schlechthin.

**350g – 40 €**

**400g – 44.50 €**

**500g – 53 €**

### U.S.-Nebraska Rinderfilet / Tenderloin

(empfohlene Garstufe – rare bis medium rare)

Das Rinderfilet ist das edelste Stück vom Rind welches sich durch seine butterzarte Konsistenz auszeichnet. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das Filet auch bei weiblichen Fleischfans, denn neben seiner hervorragenden Marmorierung und zarten Konsistenz zeichnet sich das Rinderfilet durch seinen niedrigen Fettgehalt von nur 3 bis 4,5 Prozent aus.

**200g – 45 €**

**300g – 63.50 €**

**400g – 82 €**

**Alle Steaks werden mit Bratkartoffeln, gemischtem Salat und BBQ-Sauce serviert.** 6.7.9.10

Die laut EU-Verordnung zu deklarierenden Zusatzstoffe und Allergene befinden sich in der Allergiker-Karte  
Für mehr Informationen, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter