

Vorspeisen & Pasta

Starters & Noodles

Vorspeise // Hauptgang

Bärlauchsuppe ^{1.1, 7, 9 (-L)}

10 €

verfeinert mit Sauerrahm, Schnittlauch und gerösteten Brotwürfeln

Wild garlic soup refined with sour cream, chives and toasted bread cubes

Grissini e cipolla ^{1.1, 4 (-L)}

14 €

Salat und Crème von der Süßzwiebel, Kapern, Anchovis und altem Balsamico

Salad and cream of sweet onion, capers, anchovies and aged balsamic vinegar

Bouillabaisse Marseillaise ^{1.1, 2, 4, 7, 9, 14 (-L)}

17 € // 24 €

dazu geröstetes Weißbrot und Sauce Rouille

Fish soup with roasted bread and sauce rouille

Spaghettono all'aglio orsino ^{1.1, 3, 7, 9 (-L)}

11 € // 16 €

mit frischem Bärlauchpesto und Pinienkern-Parmesanschaum

with fresh wild garlic pesto and pine nut parmesan foam

Tagliatelle „Zurheide“ ^{1.1, 3, 7, 9 (-L)}

16 € // 22 €

mit Rinderfiletstreifen, grünem Pfeffer, Tomate und Parmesan

Tagliatelle with beef, green pepper, tomato and parmesan cheese

Tagliatelle al Tartufo nero Périgord ^{1.1, 3, 7, 9 (-L)}

20 € // 25 €

mit frischem schwarzen Périgord Trüffel

with fresh black Périgord Truffle

Fisch- & Fleischgerichte

Fish or meat dishes

Vorspeise // Hauptgang

Teriyaki-Spieße vom Rinderfilet ^{1.1, 5, 6, 7, 9, 11, a, b, j (-L)} 16 € // 22 €

mit Kokos-Reis, Gemüse „Asia-Style“ & Erdnuss- und Chili-Dip

Teriyaki-spits with vegetables „Asia-style“, peanut and chili-sauce

Wiener Schnitzel ^{1.1, 7, 9 (-L)} 28 €

vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

Veal escalope with fried potatoes and mixed salad

Lammragout „Moussaka Style“ ^{1.1, 7, 9 (-L)} 27 €

auf Kartoffeln und Aubergine, dazu aufgeschlagene Feta-Bechamel

Lamb ragout, potatoes and aubergine, with whipped feta béchamel sauce

Lachsfilet ^{4, 7, 9 (-L)} 24 €

auf Risotto „AOP“ mit Knoblauch und Chili

Salmon with risotto "AOP" with garlic and chili

Skrei (norwegischer Winterkabeljau) ^{4, 7, 9 (-L)} 30 €

an Schwarzwurzel, Trüffel und kleinen Kartoffeln, dazu Weißweinsauce

Skrei with salsify, truffles and small potatoes, served with white wine sauce

Sea Tiger Garnele ^{2, 7, 9 (-L)} 33 €

gebraten, mit Nussbuttersauce an Kartoffelpüree,

jungem Spinat und Apfel-Radieschen-Salat

Sea tiger prawns fried with nut butter sauce on mashed potatoes, baby spinach and apple-radish salad

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