

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ TONIC	0,2 L	€ 6,50
GLAS PROSECCO MIT WEIZENBIER	0,2 L	€ 6,50
GLAS TIEMANN'S APERITIF	0,1 L	€ 5,00
GLAS FRUCHTCKOCTAIL (ALKOHOLFREI)	0,2 L	€ 5,00



DER KLASSISCHE

BULETTE AUS DER BLACK ANGUS HÜFTE, SAUERTEIGBRÖTCHEN
EINGELEGT GURKEN, RÖSTZWIEBELN
UND TIEMANN'S BURGERSAUCE

€ 13,50

DER SCHWEIZER

BULETTE AUS DER BLACK ANGUS HÜFTE, SAUERTEIGBRÖTCHEN,
SCHWEIZER RACLETTE, EINGELEGT GURKEN, BACON,
RÖSTZWIEBELN UND TIEMANN'S BURGERSAUCE

€ 15,50

DER BRITISCHE

FRIED FISCH IM KNUSPERMANTEL, BRIOCHEBRÖTCHEN,
HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE UND ROTE BEETE

€ 15,50

DER MIT OHNE FLEISCH

GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM THYMIANMANTEL, BRIOCHEBRÖTCHEN,
FRISCHE FEIGEN, HAUSGEMACHTE FEIGENSAUCE, GEMÜSECHIPS

€ 13,50

DER LUXURIÖSE

BULETTE AUS DER BLACK ANGUS HÜFTE, SAUERTEIGBRÖTCHEN,
GEBRATENE GÄNSELEBER, GEHOBELTER TRÜFFEL
UND TRÜFFELMAYONNAISE

€ 21,50

ZU ALLEN BURGERN GIBT ES UNSEREN HAUSGEMACHTEN COLE SLAW
WAHLWEISE: GEBACKENE KARTOFFELSCHNITZEN ODER SÜßKARTOFFEL POMMES
UND HAUSGEMACHTEN KETCHUP

VORSPEISEN

TATAR VOM BLACK ANGUS RIND „CLASSIC STYLE“	€ 15,50
CAESAR SALAD MIT APFELKAPERN, GESCHMOLZENEN KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN (VEGETARISCH)	€ 9,50
MIT GEBACKENEN GARNELEN	€ 14,50
MIT GEBRATENEN POULARDENBRUSTSTREIFEN	€ 14,50
IKARIMI LACHS TATAR IM TACO MIT KAVIAR VOM STÖR UND CREME FRAICHE	€ 22,00
BLUTWURSTKROKETTEN VOM BERLINER BLUTWURSTRITTER AN HIMMEL UND ERDE	€ 13,50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AN BULGURSALAT UND AVOCADO	€ 15,50
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT ITALIENISCHEN TRÜFFELN	€ 17,50
ALS HAUPTGANG (VEGETARISCH)	€ 24,50

SUPPEN

MÖHREN-INGWER-SÜPPCHEN MIT KOKOS UND FRISCHEM KORIANDER (VEGETARISCH)	€ 7,50
BEEF TEA VOM KALB MIT MARKKLÖßCHEN UND ZWEIERLEI BEETE	€ 8,50

JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 19.30 UHR)
FÜR € 46,00 P.P.

HAUPTGÄNGE

BRÜSTCHEN VOM KIKOK MAISHÄHNCHEN AN ZUCKERSCHOTEN-AVOCADO-GEMÜSE, ESTRAGONSAUCE UND GRAUPENRISOTTO	€ 23,50
FILET VOM BLACK ANGUS RIND MIT GEBRATENER GÄNSELEBER, BALSAMICO-JUS, MARINIERTEM SPITZKOHL UND KARTOFFELPÜREE	€ 33,50
RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM UNTER DER KRÄUTERKRUSTE, JUNGE BOHNEN, RATATOUILLE UND KARTOFFELGRATIN	€ 32,50
FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU) AUF HUMMERSCHAUM, BLATTSPINAT UND HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI	€ 25,50

MENÜ

BLUTWURSTKROKETTEN
AUF HIMMEL UND ERDE

BEEF TEA VOM KALB
MIT MARKKLÖBCHEN UND ZWEIERLEI BEETE

FILET VOM SKREI
AUF HUMMERSCHAUM, BLATTSPINAT
UND HAUSGEMachten SPAGHETTINI

MILCHSCHNITTE
MIT HAUSGEMACHTEM KIRSCHS

ALS 3 GANG MENÜ € 35,50
ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

DESSERT

ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (6 & 12 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT	€ 9,50
MILCHSCHNITTE MIT HAUSGEMACHTEM KIRSCHS	€ 8,50
CRÈME BRÛLÉE MIT HAUSGEMACHTEM SAUERRAHMEIS	€ 8,50
PROBIERDESSERT BOURBON-VANILLEIS MIT KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL	€ 5,50