

Salate

„knackig & frisch

„Caesar Salat“

Römersalatherzen mit Croûtons, Parmigiano Reggiano, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb) und Caesardressing

€ 12

„Wildkräutersalat“

verschiedene Kräuter mit gerösteten Pinienkernen, zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb), Parmigiano Reggiano und Balsamico-Honig-Vinaigrette

€ 12

Beide Salate können bestellt werden

wahlweise mit

sautierten weißen und braunen **Buchenpilzen**

€ 18

Burrata „Paoella“ (Kremmen, Brandenburg)

€ 20

Maishähnchenbrust „Supreme“

€ 20

Roten **Wildgarnelen (4 Stk.)**

€ 22

Hüftsteakscheiben „Jack`s Creek“ (100g)

€ 22

Jack`s Creek „Black Angus“ (Australien), MS 3 (Marmorierungsstufe 3)

World Steak Challenge Gewinner 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2023

Das Familienunternehmen Jack`s Creek Farm besteht in der dritten Generation und kann auf mehr als 70 Jahre Erfahrung in der Rinderzucht verweisen. In den ersten Lebensmonaten grasen die Jungrinder freilaufend, anschließend bauen sie mindestens 150 Tage lang mit Getreidefutter ihr herrliches intramuskuläres Fett auf. Das Futter wird selbst angebaut. Es ist garantiert frei von genetisch behandelten Organismen, ohne jegliche wachstumsfördernde Futterzusätze und selbstverständlich ohne Hormon-Beimischungen. In der Getreidefütterungsphase verleiht den Angus Rindern ihre spezielle Genetik wunderschön gleichmäßiges intramuskuläres Fett einzulagern. Diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendären Marmorierung.

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Pasta

„frisch und hausgemacht.“

Maccheroncini „Arrabiata“

Kurze Röhrennudeln mit Knoblauch, Peperoncini und Tomatensauce

€ 14

Wahlweise mit

Burrata „Paoella“ (Kremmen, Brandenburg)

€ 22

Maccheroncini „Manzo“

kurze Röhrennudeln mit Rinderstreifen „Jack’s Creek, (Black Angus, Australien),
weiße und braune Buchenpilze, zweierlei Pesto (rot/schwarz), Jus (pikant)
und geriebener Parmesan

€ 22

Tagliatelle „Aglio e Olio“

schmale Bandnudeln mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und Petersilie

€ 14

Wahlweise mit

Roten Wildgarnelen (Argentinien)

€ 24

Tagliatelle „Pesto“

schmale Bandnudeln mit grünem Pesto, gerösteten Pinienkernen und
zweierlei Cherrytomaten (rot/gelb)

€ 16

Wahlweise mit

Burrata „Paoella“ (Kremmen, Brandenburg)

€ 24

Meine persönliche Weinempfehlung:

„Ein perfekter Begleiter für Pasta & herzhaftes Fleischspeisen“

Aus dem Weingut Fantini

Der [Farnese Fantini Don Camillo Sangiovese](#) stammt aus der renommierten Anbauregion Abruzzo und begeistert mit seinem italienischen Charakter. Mit seinem dunklen Purpurrot und den violetten Reflexen sorgt der Don Camillo schon im Weinglas für Aufsehen. Sein Bouquet

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

verbreitet einen aufregenden Duft von dunklen Waldbeeren und Gewürznoten wie Zimt und Vanille. Am Gaumen ist dieser verspielte Rotwein spontan fruchtig und umgarnt die Sinne mit Aromen von Kirschen, Lakritz, Vanille und leichten floralen Facetten.

0,75l € 45,00

Ihr Cliff Rohde
Restaurantleiter
Flammkuchen
„knusprig & herzhaft“

„Elsässer Art“

mit Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und Creme Fraîche
€ 14

„Genovese“

mit grünem Pesto, zweierlei Cherry Tomaten (rot/gelb)
und geriebenen Parmesan
€ 15

„Pesto Rosso“

mit rotem Pesto, Walnüssen, Rucola und geriebenem Parmesan
€ 15

„Napoli“

mit Tomatensauce, zweierlei Cherry Tomaten (rot/gelb)
Rucola und geriebenem Parmesan
€ 15

Fleischgerichte
„unsere Klassiker“

Steak & Fries „Jack’ s Creek“

vom Hüftsteak „Jack’s Creek“ (200g, Black Angus, Australien)
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
€ 26

Wiener Schnitzel „Original“

vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren und
warmen hausgemachtem Kartoffel – Gurkensalat
€ 30

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Eis-Spezialitäten

Erdbeer Becher

2 Kugeln Erdbeersorbet | 1 Kugel Vanilleeis
marinierte Erdbeeren | Sahne
€ 9,50

Fitness Becher

1 Kugel Erdbeersorbet | 1 Kugel Kokos-Holunder-Sorbet | Naturjoghurt
Obstsalat | geröstete Haferflocken | Cashewkerne
€ 9,50

Schweden Becher

2 Kugeln Eierlikör-Schokoladen-Eis | Apfelmus | Eierlikör
1 Kugel Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne
€ 9,50

Amarettini Becher

1 Kugel Eierlikör-Schokoladen-Eis | 1 Kugel Kinder-Schokoladenriegel-Eis
1 Kugel Vanilleeis | Sahne | Amarettini | Schokoladensauce
€ 9,50

Prosecco Becher

2 Kugeln Kokos-Holunder-Sorbet | Himbeerperlen | Minze | Prosecco
€ 7,50

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis
€ 4,50

Eissorten:

Wahl des Toppings:

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Milcheis

Schokolade

Vanille

Eierlikör-Schokolade

Kinder-Schokoladenriegel

Preis je Kugel € 2,50

Portion Sahne € 1,00

frischer Obstsalat € 4,50

Eierlikör € 2,00

Apfelmus € 2,00

frische Erdbeeren €4,50

Fruchteis / gluten- & lactosefrei

Erdbeere

Kokos-Holunder