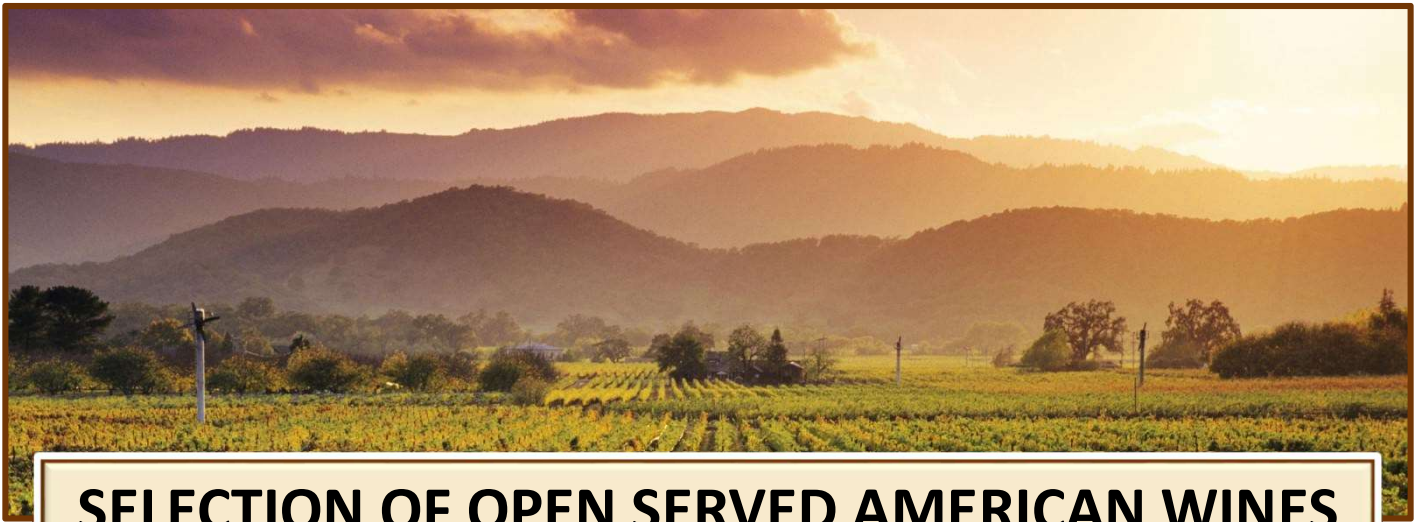


WILLKOMMEN - BIENVENUE - WELCOME





SELECTION OF OPEN SERVED AMERICAN WINES

| | <u>0,20l</u> | <u>0,75l</u> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <u>Whitewine :</u> | | |
| Chardonnay-Sauvignon Blanc , Caliterra, Chile <small>t,7,15</small> | 6,00 € | 21,50 € |
| Chardonnay, Panamera, California <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| Chardonnay Classic, Beringer, Nappa Valley, California <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| Sauvignon Blanc, Aconcagua Valley, Errazuriz, Chile <small>t,7,15</small> | 7,50 € | 25,50 € |
| <u>Roséwine:</u> | | |
| Zinfandel Classic, halbtrocken, Beringer, California <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| <u>Redwine:</u> | | |
| Cuvée Panamera, California <small>t,7,15</small> | 6,50 € | 23,00 € |
| Cabernet-Sauvignon Classic, Beringer, California <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| Zinfandel Classic, Beringer, Nappa Valley, California <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| Merlot 1300, Mendoza, Andeluna Argentinien <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| Malbec 1300, Mendoza, Andeluna Argentinien <small>t,7,15</small> | 7,00 € | 24,50 € |
| Shiraz, Aconcagua Valley, Errazuriz, Chile <small>t,7,15</small> | 7,50 € | 25,50 € |
| Carmenere, Aconcagua Valley, Errazuriz, Chile <small>t,7,15</small> | 7,50 € | 25,50 € |
| <u>Bourbon Whiskey:</u> | | |
| Blanton's Special Reserve, Single Barrel, Kentucky, U.S. <small>1,7,15,t</small> | 4,50 € | 8,50 € |
| Double Gold Award, San Francisco World Spirits 2014 | | |

Suppen - Soups

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Kürbissuppe ^{h, e} Pumpkin soup | 5,50 € |
| Waldpilzsuppe mit Grissini ^{15, a, h, e, t} Wild mushroom soup with Grissini | 6,50 € |
| Karotten-Kokossuppe ^{e, h, 15, t} Carrot coconut soup | 5,50 € |

Vorspeisen - Starters

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Garnelen in Knoblauch Öl ^{r, f, a, e} mit Safran Aioli Shrimps in garlic oil with saffran-aioli | 13,50 € |
| Entenbrust aus dem Smoker mit Ananas ^{4, 6, e, 15, k, t} Smoked duckbreast with pineapples | 14,00 € |
| Bäckchen vom Iberico Schwein ^{h, e, t, 15} mit Pastinaken Püree Iberico pork cheeks with parsnip puree | 12,00 € |

Salate – Salads

The Grill Salad ^{e, i, a, b, 1, c}

Salat mit gebackenem Ziegenkäse **12,00 €**
Salad with baked goat cheese

Caesar's Salad ^{f, e, i, j, a, 1, c, h, l, 15}

Salatteller mit Hähnchenbruststreifen **12,00 €**
Salad with sliced chicken breast

Texas Salad ^{1, i,}

Salat mit Steakstreifen **12,50 €**
Salad with steak stripes

Fisch – Fish

Doraden Filet mit Artischocken und
Kalamata Oliven ^{g, e, 2}

Sea bream with artichoke and kalamata olives **19,50 €**

Neuseeländischer Königlachs auf Papardelle ^{g, e, a, h, f, t, 15}

mit einer Sauce aus schwarzem Knoblauch und Mangold **25,50 €**
New Zealand king salmon on pasta
with a sauce of black garlic and chard

Dry Age hausgemacht

Dry Aged Fleisch ^{h, t, 15}

21 Tage gereift / 21 days dry aged



| | |
|------------------------|---------|
| Steak ca. 250g / Steak | 28,00 € |
| Steak ca. 300g / Steak | 34,00 € |

Was Sie über Dry Ageing wissen sollten What you shall know about dry aged beef

Dry Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult.

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist eines der älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehangt, trockengereift.

Dieses zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum Dry Aged Beef so teuer ist.

Die „Dry Aged“ Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches. Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin. Aber nach etwa vier Wochen ist auch da Schluss, denn der Geschmack wird dann einfach nicht mehr besser.

Dry aged beef provides the world's best steaks. In the United States, the backs of cattle, aged on the bone, have already been cult for decades.

The dry ripening of the meat, the so-called dry aging, is one of the oldest methods of meat maturation. At this juncture, the meat on the bone is hanging out for a period, at controlled temperature and humidity, it gets dry aged. This time-consuming procedure and a weight loss of up to 40% explains why dry aged beef is so expensive.

The dry aging serves the development of taste, and not as commonly claimed, the tenderness of the meat. While the texture of the meat no longer changes after about ten days of ripening, the taste continues to get better by the enzyme activities in meat. But after about four weeks there is an end, because the taste isn't increasing anymore.

Besondere Fleischsorten / special kind of meat

U.S. Black Angus Rind

Black Angus Rinder erkennt man sofort am einfarbig schwarzen Fell und einer kleinen Beule auf dem hornlosen Kopf. Angus ist eine der weltweit beliebtesten Fleischrinderrassen, denn die Tiere sind frühreif, wachsen schnell und garantieren unglaublich leckeres Fleisch.

In den USA werden Black Angus Rinder unter freiem Himmel aufgezogen. Die letzten 100 Tage vor der Schlachtung bekommen die Tiere Maisfutter. Das hat einen unglaublich positiven Effekt auf Geschmack und Zartheit des Fleisches; es wird zarter, saftiger und aromatischer.

Black Angus cattle immediately identified by the solid black coat and a small bump on the hornless head. Angus is one of the world's most popular breeds, because the animals are precocious, grow quickly and guarantee incredibly tasty meat.

In the USA the black angus is gathered on meadows under the sky. The last 100 days before slaughter, the animals get corn food. It has an incredible positive effect on taste and tenderness of the meat; it gets tender, juicy and aromatic.

Iberico Schwein

Das Iberische Schwein ist eine in Südwestspanien und Portugal heimische, halbwilde Schweinerasse. Es ist deutlich kleiner und flinker als andere Schweine und besitzt eine schwarze Hautfarbe. Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und häufig mit Eicheln gefüttert.

The Iberian pig is a half-wild pig breed, domestic in Southwest Spain and Portugal. It is significantly smaller, more nimble as other pigs and has a black skin color. The animals are kept as pasture pigs, free running in Cork oak and Holm oak groves and often fed with acorns.

Walisches Lamm

Das walisische Lammfleisch hat eine sehr ansprechende Farbe und einen süßen, saftigen Geschmack. Das Umfeld, in dem die Tiere gezüchtet werden, spielt eine enorm wichtige Rolle dabei, ein solch saftiges, süßes und zartes Fleisch hervorbringen zu können. Walisisches Lamm stammt von den saftigen grünen Weiden der heimischen Berge und Täler. Ein gemäßigtes Klima, der mineralhaltige Boden und die unberührte Umgebung tragen dazu bei, Lammfleisch höchster Qualität zu erzeugen. Seit Jahrhunderten hat die Schafzucht von dem natürlichen, ganzjährig zur Verfügung stehenden Wiesenland in einem der unberührtesten Teile der Welt profitiert!

The welsh lamb has a appealing colour and a sweet,juicy taste. The area where the animals are cultured, has an important role for the juicy, sweete and tender meat.

The welsh lamb comes from the lush green meadows of the urban mountains and valleys.

The moderate climate, the mineral soil and the untouched surrounding brings the lamb meat to its high quality. Since hundreds of years the sheepfarming has benefit from the natural, all year around pasture, in one of the most untouched area in the world.

Frisch vom Grill - From the Grill

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Maishähnchenbrust / 200g Corn chicken breast ^{h, t, 15} | 9,50 € |
| U.S. Black Angus Hüftsteak / 250g U.S. Black Angus haunch steak ^{h, t, 15} | 18,50 € |
| Australien Black Angus Rumpsteak / 250g Australian Black Angus Rumpsteak ^{h, t, 15} | 21,50 € |
| Spring Creek Rinderfilet Kanada / 200g Spring Creek filet of beef from Canada ^{h, t, 15} | 30,50 € |

Beilagen / Side dishes

| | |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Pommes Frites / French fries | 2,50 € |
| Pommes Duchesse / French duchesse ^{e, f} | 3,00 € |
| Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes ^e | 3,00 € |
| Kürbispüree / Pumpkinpuree ^e | 2,50 € |
| Gegrillter Grüner Spargel / Grilled green asparagus ^e | 3,50 € |
| Salat / Salad ^{i, 1} | 3,00 € |
| Ofengemüse / vegetables ^e | 3,50 € |

Saucen / Sauces

| | |
|----------------------------------------------------------|--------|
| Ketchup / Ketchup ^h | 0,50 € |
| Mayonnaise / Mayonnaise ^{f, 1, 2} | 0,50 € |
| Kräuterbutter / Herb butter ^e | 1,00 € |
| BBQ Sauce / BBQ Sauce ^{6, 4} | 1,50 € |
| Bacon Jam / Bacon Jam ^{t, 15, 2, 3, 4} | 1,50 € |
| Pfeffersauce / Pepper sauce ^{e, h, a, t, 15, 2} | 2,00 € |
| Safran Aioli / saffran aioli ^{f, 1, 2} | 1,50 € |

Fein auf dem Stein - Specials on the lavastone

Rückensteak vom Iberico Schwein 250g
Iberico pork saddle steak 250g 24,00 €

U.S. Black Angus Hüftsteak 250g
U.S. Black Angus haunch steak 250g 25,00 €

Walisische Lammlachse 200g
loin of lamb 200g 27,00 €

„THE GRILL“ Platte ca. 450g / „THE GRILL“ plate 450g
3 Sorten Fleisch (Lamm, Iberico Schwein & Rind)
3 kinds of meat (lamb, Iberico pork & beef) 38,00 €

Alle Gerichte vom heißen Stein servieren wir mit Pommes frites
oder Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse und Dips. e, f, t, 1, 2, 3, 4, 6, 15

All specials will be served with french fries or rosemary potatoes,
vegetables and dips.

Übrigens, unseren hausgemachten
„Bacon Jam“ können Sie jetzt auch
zu Hause genießen.

By the way, you can now enjoy our
homemade „Bacon Jam“
at home, too.

100g - 6,50 €



The Classics:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Black Angus Beef Cheeseburger mit Pommes Frites ^{a, e, f, l, h, 3, 2, 1} | 14,50 € |
| Black Angus Beef – Cheeseburger with french fries | |
| Dry Aged Burger mit Rucola, Bergkäse, und Pommes Frites ^{a, e, f, h, 1, 3, 2,} | 17,00 € |
| Dry aged beef burger with rocket, Swiss cheese, and french fries | |
| Gegrilltes Iberico-Bacon Käse Sandwich ^{a, i, 4, e, 2, 1, 6, f} | 12,00 € |
| Grilled Iberico-Bacon Cheese Sandwich | |

Vegetarisch / Vegetarian

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Hausgemachte Pilz-Gnocchi mit Trüffelkäse ^{a, e, f} | 16,00 € |
| Homemade mushroom-gnocchis with truffle-cheese | |
| Veggie-Burger mit Pommes Frites ^{a, f, e, l, 15, t, 1, 2} | 14,50 € |
| Veggie burger with french fries | |

Zusatzstoffe:

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| 1 Farbstoff | 5 Geschmacksverstärker | 9 gewachst |
| 2 Antioxidationsmittel | 6 Süßungsmitteln | 10 enthält eine |
| 3 Phosphat | 7 geschwefelt | Phenylalaninquelle |
| 4 Konservierungsstoff | 8 geschwärzt | (Aspartam) |
| Eine Auflistung der enthaltenen Allergene erhalten Sie bei unserem Personal | | |

Desserts / Desserts

Cheesecake „New York Style“ mit Vanilleeis, Espuma^{2, 3, 14, a, e, f, d, j} **7,00 €**

Cheesecake „New York style“ with vanilla ice cream, espuma

Rockslide Brownie aus Extra Bitter Schokolade mit Vanilleeis^{e, a, f, p, j, k} **9,00 €**

Rockslide Brownie with vanilla ice cream

Lauwarmer Schokoladenkuchen aus Guanaja Schokolade mit Erdbeereis^{j, a, e, f, m} **8,00 €**

Warm chocolate-cake with strawberry ice-cream

Schwarzwälder Überraschung aus Illanka Schokolade^{e, f, a, j, 2, 3, 15, t}
Black forest surprise **12,00 €**

Valrhona Schokoladen Saucen

Extra Bitter 61%^{e, j} **2,00 €**

Guanaja Lactee 41%^{e, j} **2,00 €**

Illanka 63%^{e, j} **2,00 €**

Große Kugel Eis **2,00 €**

Vanille^e – Schokolade^{e, j} – Erdbeere^e – Walnuss^{e, j, o} – Pistazie^{e, p}

Big scoop of ice-cream

vanilla – chocolate – strawberry – walnut – pistachio