

Angus Salatteller mit Hausdressing & frischem Steinofenbaguette

Klein € 6,90

Groß € 9,90

wahlweise dazu:

Knusprige Hähnchenbruststreifen	€ 5,50
Gebratene Provence-Garnelen mit einem Hauch von Knoblauch	€ 7,50
Thunfisch & Feta	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe & Käsecroûton	€ 8,50



Steaks & More

Mr. Angus – Rumpsteak 250g	€ 21,90
Zartes Angus Hüftsteak 200g	€ 15,50
Black Angus Rinderfilet 200g	€ 25,50
Black Angus Rinderfilet 250g	€ 28,90
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill	€ 12,90
Gebratenes Lachsfilet	€ 17,50

Gern grillen wir Ihre Steaks „rare“-englisch, „medium“-zartrosa oder „well done“-durch gebraten.
Zu allen Grillgerichten reichen wir unsere hausgemachte Café de Paris – Kräuterbutter.

Beilagen

Pfeffer-Rahm-Sauce	€ 4,50
Drillings-Ofenkartoffeln mit Sour-Cream	€ 4,90
Bratkartoffeln	€ 4,90
Steakhouse-Pommes	€ 4,90
Country-Wedges	€ 5,50
Bandnudeln	€ 4,90
Mediterranes Grillgemüse	€ 5,00
Frische Champignons in Rahm	€ 5,00
Gebratene Zwiebeln	€ 4,50

Unsere Klassiker...

Spare-Ribs „all you can eat“ mit rauchiger BBQ-Sauce, hausgemachtem Coleslaw & Pommes	€ 19,90
Zartes Schweinerückenschnitzel mit frischen Champignons in Rahm & Petersilienkartoffeln	€ 21,90
Schweinerückensteak „au four“ mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Salatbouquet & Pommes	€ 21,90
„Angus-Feuerfleisch“ - Zarte Angus-Rinderstreifen in rassiger Sauce mit Mais, Kidneybohnen, frischen Champignons & frischem Chili, dazu Steinofenbaguette & Sour-Cream	€ 19,90

Vegetarisch

Panierter Hirtenkäse mit Grillgemüse, hausgemachter Tartarensauce & Steinofenbaguette	€ 14,90
--	---------

Dessert

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	€ 7,50
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf einem Arrangement von roten Beeren	€ 7,50



Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser	0,3l	€ 3,00
	0,7l	€ 5,50
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,3l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	€ 3,50
Heide's Fruchtsaft	0,3l	€ 3,50

Apfel, Orange, Multivitamin, Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Banane

Aperitifs

Rotkäppchen Sekt, trocken	0,1l	€ 4,50
Geldermann Sekt, trocken	0,1l	€ 6,50
Prosecco, trocken	0,1l	€ 4,50
Sherry Dry/Medium Dry	5cl	€ 4,50
Martini Bianco	5cl	€ 5,50
Aperol Sprizz	0,2l	€ 7,50

Kaffee- und Teespezialitäten

Tasse Kaffee Crème	€ 3,50
Kännchen Kaffee	€ 5,50
Schale Milchkaffee	€ 4,50
Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 3,50
Tasse / Kännchen Kaffee Haag	€ 3,00 / € 4,50
Glas Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,00

Weißwein

Meißner Müller Thurgau, trocken, WZG Meißen	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 29,80
Meißner Weißburgunder, trocken, WZG Meißen	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 29,80
Meißner Riesling, trocken, WZG Meißen	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 29,80
Weißburgunder, trocken, WG Vollmer / Pfalz	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50
Grauer Burgunder, trocken, Weingut Diehl / Pfalz	0,2l	€ 8,10
	0,75l	€ 24,50
Bacchus, halbtrocken, WZV Freyburg Saale / Unstrut	0,2l	€ 8,10
	0,75l	€ 24,50
Pinot Grigio „La Trigi“, fruchtig-frisch, Vendeto / Italien	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50
Chardonnay „Littoral“, trocken, Fortant de France	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50

Roséwein

Achkarrer Spätburgunder Rosé, trocken, aus dem Kaiserstuhl	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50
Merlot Rosé, halbtrocken, Fortant de France	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50

Rotwein

Dornfelder, trocken, Weingut Vollmer / Pfalz	0,2l	€ 8,10
	0,75l	€ 24,50
Spätburgunder „Burkheimer Feuerberg“, trocken, Kaiserstuhl	0,2l	€ 8,10
	0,75l	€ 24,50
Vinian Trollinger, halbtrocken, aus Württemberg	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50
Chateau Brejou, trocken, AOC Bordeaux Frankreich	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 29,80
Rioja DOC Crianza, trocken, Bodegas Ramon Bilbao Spanien	0,2l	€ 8,60
	0,75l	€ 29,80
Insolito Tinto, trocken, Portugal	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50
Vinhas De Murca Douro, kräftiges Cuvée aus Portugal	0,2l	€ 7,10
	0,75l	€ 22,50