

Aperitifs

Ramazotti Rosato Ramazotti Aperitivo Rosato, Tonic Water, Limette	0,2 l
Campari Spritz Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineral Wasser	0,2 l
Limoncello Spritz Limoncello mit Prosecco, Mineralwasser, Zitronenscheiben	0,2 l
Hugo Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Mineral Wasser	0,2 l
Aperol Spritz Aperol mit Prosecco, Mineral Wasser, Orangenscheibe	0,2 l

Vorspeisen & Salate *Starter & Salads*

Tagessuppe
soup of the day

Mozzarella Caprese **Vegetarisch**
Mozzarella Käse mit Tomaten und hausgemachtem Pesto
Tomato- mozzarella, Served with homemade pesto

Französischer Ziegenkäse **Vegetarisch**
mit Honig und rosa Pfeffer
French goat cheese with honey and pink pepper

Antipasti Verdure **Vegetarisch**
gegrillte und eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons,
getrocknete Tomaten, Oliven mit Rucola und Parmesankäse
Zucchini, eggplant, peppers, balsamic mushrooms, and olives, with rocket and parmesan

Carpaccio Di Manzo
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesankäse
Carpaccio Di Manzo Beef Wafer-thin slices of marinated beef tenderloin, olive oil, Rocket and Parmesan cheese

Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen
Hähnchenbrustfilet-Streifen gebraten auf gemischtem Salat und Haus-Dressing
Chicken breast fillet strips fried on mixed salad and house dressing

Salat mit Gebratenem Rindfleischstreifen
Rindfleischstreifen gebraten auf gemischtem Salat und Haus-Dressing
Fried beef strips on mixed salad and house dressing

Nudelgerichte / *pasta*

Spaghetti al Carbonara

nach Original-Rezept, mit einer Soße aus Speck-Sahne, Ei und Zwiebel
Spaghetti The original Roman recipe is made from eggs, onion and ham

Spaghetti Aglio e Olio Vegetarisch

mit Knoblauch, Olivenöl und Basilikum (scharf)
Spaghetti in garlic, olive-oil and basil sauce (hot)

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleisch-Tomatensoße
Spaghetti Bolognese with mince and tomato sauce

Tagliatelle Formaggio Vegetarisch

Bandnudeln mit Gorgonzolakäse, Parmesankäse und Fetakäse
Ribbon noodle with Gorgonzola cheese, Parmesan cheese and feta cheese

Tagliatelle Salmone

Bandnudeln mit Lachs in Hummer-Sahnesauce
Ribbon noodle with salmon in lobster cream sauce

Tagliatelle Manzo

Bandnudeln mit gebratenem Roastbeefstreifen in Tomaten-Sahne-Soße und frischem Gemüse
Ribbon noodle with roast beef strips with vegetables in tomato cream sauce

Rigatoni al Forno

Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken.
Small pasta with minced Meat and baked with cheese

Rigatoni al Pollo

Nudeln mit Hähnchenbrustfilet, Broccoli und Gorgonzola-Soße
Pasta tubes with chicken, Broccoli and gorgonzola sauce

Fisch / fish

Gebratenes Zanderfilet

mit Butter, frischem Gemüse und Thymiankartoffeln
Filet of zander with butter, vegetables, and thyme potatoes

Gebratenes Lachsfilet

in Orangen-Pfeffer Soße mit Gemüse und Thymiankartoffeln,
Filet of Salmon with vegetables and thyme potatoes,

Gegrillte Garnelen

(5Stück) In Knoblauch-Weißwein-Soße dazu Basmatiereis und Beilagensalat
Grilled Prawns Garlic and white wine sauce served with basmati rice and garnish salad

Hauptgerichte *main dishes*

Kalbsleber „Berliner Art“

gebraten mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree

Fried veal liver, Berlin-style with apple, onions, mashed potatoes

Schnitzel „Braumeister“

vom Schwein mit Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Spiegelei,

Pork escalope with roasted onions, roast potatoes and fried egg,

Paprikaschnitzel

vom Schwein mit Paprika-Tomaten-Soße und Bratkartoffeln

Pork with paprika and tomato sauce and fried potatoes

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Veal escalope with roast potatoes and Cranberries

Jägerschnitzel

aus dem Roastbeef serviert mit frischer Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln

roast beef served with fresh mushroom cream sauce and fried potatoes

Schweinefilet „Champignon“

gegrilltes Schweinemedallion auf Champignon-Rahm-Soße, und Bratkartoffeln

Grilled pork medallions with mushroom cream sauce, vegetables fried potatoes,

Hähnchenbrustfilet „Pfeffer“

gegrillt auf Pfeffer-Soße dazu Basmatireis und Gemüse

Chicken breast fillet grilled on peper sauce with basmati rice

Hähnchenbrustfilet-Champignon

Gegrillt auf Champignon-Rahmsauce dazu Basmatireis und Gemüse

Chicken breast fillet Grilled on champignon cream sauce with basmati rice

Hirtenpfanne

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Paprika dazu Basmatireis

shepherd pan, Sliced beef with tomatoes, onions, peppers and basmati rice

Gemüsepfanne Vegetarisch

mit frischem Gemüse in Sahnesauce und Basmatireis

Pan-fried with fresh vegetables in a béchamel sauce and Basmati rice

Steaks

Hüftsteak (250gr)

Argentinisches Angus-Rindfleisch das besondere Stück aus der Rinderhüfte, kernig & fettfrei
Argentinian Angus beef the special piece from the beef rump, hearty & fat-free

Rumpsteak (250gr)

Argentinisches Angus-Rindfleisch Aus dem Roast Beef geschnitten und mit charakteristischem Fettrand
Argentine Angus beef Cut from the roast beef and with a characteristic fat rim

Peppersteak(250gr)

Argentinisches Angus-Rindfleisch aus dem Roast Beef geschnitten mit charakteristischem Fettrand, mit schwarzem Pfeffer
Argentine Angus beef cut from the roat beef, with black pepper

T-Bone Steak, (400,00gr)

saftiges Roastbeef am T-Knochen, mit knusprigem Fettrand
tender fillet and juicy roast beef on the T-bone, with a crispy rim of fat

Lammkotelett(250gr)

Lamb chop

Steak Burger

Hüftsteak 160 gr mit Tomate, Eisbergsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Bratkartoffeln
Haunch steak burger with lettuce, onions, pickles, roast potatoes

Hähnchen Burger

Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Eisbergsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Bratkartoffeln
Chicken burger with Tomato, lettuce, onions, pickles, roast potatoes

Klassik Burger

Prime Rind Burger mit Cocktailsoße, Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, saure Gurken, Bratkartoffeln
Beefburger with Tomato, lettuce, onions, pickles, roast potatoes

Alle Fleischangebote werden ohne Beilagen serviert
Wählen Sie sich bitte noch Ihre Beilage zu den Fleischgerichten aus
(Außer Burger)

Beilagen

Salat

Salad

Grüne Bohnen im Speckmantel

Green beans wrapped in bacon

Bratkartoffeln

Roasted onions, fried potatoes

Kräuterbutter

herb Butter

Kartoffelpüree

Mashed potatoes

Pfefferrahmsoße

Pepper sauce

Champignon-Rahmsauce

mushroom- cream sauce

Mediterranes Gemüse

Mediterranean vegetables

gebratene Champignon

mit Zwiebeln und Speck

Röstzwiebeln

roasted onions

Dessert

Apfelstrudel

warm, mit Vanille-Himbeersoße

Apple Strudel served warm in a vanilla and raspberry sauce

Tiramisu

Löffelbiskuits mit Mascarponecreme

Cake from Italy, biscuits with mascarpone cream,

Creme Brûlée

Französische Eicreme mit Rohrzucker bedeckt und flambiert

French egg cream covered with cane sugar and flambéed