

## APPETITHAPPEN & KNABBEREIEN

Knusprige Brotauswahl   Olivenöl   Butter   Acceto Balsamico „V“	4,00 €
Tortilla Chips   Guacamole zum selber machen „V“	7,90 €
Selleriesuppe   Möhren   Büsumer Krabben	9,00 €

### FÜR 2 PERSONEN

Antipasti Teller   Serrano   Landsalami   Gruyère-Käse   Oliven   Peppadews	12,00 €
--	---------

## VOM GRILL

### RIND

Neuseeländisches Roastbeef 250 g Dass, was wir Deutschen als Steak kennen!	22,50 €
Neuseeländisches Rib Eye 200 g auch Hochrippe genannt, mit dem markanten Fettagge, sehr zartes & aromatisches Fleisch	26,50 €
Teres Major (flaches Filet) 180 g Schulterfilet, auch als Metzgerstück bezeichnet, weil die Metzger sich dieses Stück gerne „beiseite“ legen, zartes Fleisch, kräftig im Geschmack	25,00 €
US Flanksteak 200 g Amerikas beliebtestes Steak! Bauchlappen unterhalb des Rinderfilets, zartes Fleisch, sehr aromatisch	29,00 €
Premium T-Bone 450 g Der Knochen gibt dem Stück den Namen, welcher Roastbeef & Filet trennt, perfekt zum Grillen! Einzigartiges Geschmackserlebnis	49,00 €

### FÜR 2 PERSONEN

Tomahawk 1,2 kg Der Hingucker! Rib Eye mit langem Knochen! Den Namen verdankt es seiner Form, es erinnert sehr an die Axt der Tomahawk Indianer	59,90 €
---	---------

## SCHWEIN

Schweinefilet 180 g	17,90 €
Zartestes Stück vom Schwein! Am liebsten schön rosa gebraten	
Landuro Schweinerücken 200 g	19,90 €
Das Landuro Schwein stammt aus Thüringen, Sie werden nur mit Getreide gefüttert & werden ausschließlich in kleinen Bauernhöfen gehalten, sehr aromatisches Fleisch	
Schweinische Essperiment Stulle   hausgemachtes Brot   Pulled Pork   eingelegte Zwiebel   Sauerrahm	15,50 €

## GEFLÜGEL

Schwarzfederhuhn 180 g	17,90 €
Die „Könige des Bodens“ oder „Schwarzfußhuhn“ genannt! Schwarze Federn & dunkelgraue Füße! Werden ausschließlich in Freilandhaltung gehalten, super saftiges Fleisch	

## FISCH & VEGETARISCHES

Orzotto   gegrillter Weißkohl   markfrisches Gemüse „V“	14,50 €
Ist ein Gericht aus Gerste, zubereitet wie ein Risotto, schön „schlonzig“ wie wir Köche es gern haben!	
Essperiment Salat   Petersilienwurzel   Rote Bete   Möhren „V“	14,50 €
+ Kabeljaufilet	19,90 €

Zu allen Gerichten reichen wir hausgemachte Pommes im Rinderfett frittiert & uriges, knackiges Saisongemüse

## SAUCEN & DIPS (EINE SAUCE PRO GERICHT INKLUSIVE)

Pfefferrahmsauce	3,50 €
Kräuterbutter	1,00 €
Portweinjus	2,50 €
Trüffelmayonnaise	2,50 €

## SÜSSES ZUM SCHLUSS

Chocolate Cake   Lindor Eis	6,50 €
Haselnussparfait   Vanillecreme   Rote Birne	7,50 €