

STEAKS

Argentinisches Black Angus Beef

Argentinisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf mit stets gleichbleibender Qualität. Wichtigster Vertreter ist das argentinische Black Angus Rind. Die für ihr hochwertiges Fleisch berüchtigten Black Angus Rinder leben von Geburt an in vollkommener Freiheit in Argentinien. In Herden ziehen sie entlang der saftigen und nahrhaften Grassteppen. Die viele Bewerung, die milden Klimaverhältnisse und die natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches. Ursprünglich kommen die hornlosen Angus Rinder aus der gleichnamigen Provinz Schottlands. Ihr eindeutiges Hauptkennungsmerkmal ist ihre schwarze Farbe.

		Rumpsteak saftiges Steak mit Fettrand	Filet butterzartes, mageres Fleisch
Ladies Cut	ca. 200 g	18,50 €	23,00
Men's Cut	ca. 300 g	22,50 €	28,00
XXL Cut	ca. 400g	27,50 €	33,00

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites	3,50	Gegrilltes Gemüse	4,50
Süßkartoffel Pommes Frites	4,50	Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50

Zur Auswahl BBQ Dip mild und rauchig oder Steakhouse-Sauce scharf.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Gewichtsangaben der Fleischsorten sich auf das Rohgewicht beziehen.

DESSERTS

3 Kugeln gemischtes Eis / mit Sahne	4,50 / 5,00
Kindereis Kunterbunt mit Smarties und Sahne	4,00
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne	4,80
„Eis- Baiser“	6,80
Vanille- und Schokoladeneis auf Baiserstückchen, Eierlikör und Sahne	
Waldbeer-Becher	7,00
Vanille- und Kirscheis auf Beerenragout und Sahne	
Kürbiskern- Parfait auf Himbeerfruchtmark	7,50
Crème Brulée und 1 Kugel Walnusseis	8,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnusseis	8,50

VORSPEISEN/SALATE/KALTE GERICHTE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
Orangen- Kürbiscremesuppe mit geröstetem Sesam	4,80
Kleiner Vorspeisensalat Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing	5,10
Reichenauer Feldsalat an Apfel-Walnuss-Dressing mit Speck, Zwiebeln und Croûtons	5,80
Tatar von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich auf Reibekuchen und Kresse	9,50
Reichenauer Feldsalat an Apfel-Walnuss-Dressing mit geräucherter Gänsebrust	11,50
Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing <u>wahlweise...</u>	
...mit gebackenen Fischknusperli	14,80
...mit Zanderfilet vom Grill und Mandelbutter	16,80
...mit Rumpsteak vom argentinischen Weiderind und Kräuterbutter	19,80
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Garnitur und Bauernbrot	9,80

KINDERGERICHTE

Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,50
Käpt`n Blaubär freut sich auf Fischknusperli und Pommes Frites	8,50

FLEISCHLOS ODER VON DER ANGEL

Rotes Kürbiscurry mit Granbeeries, Kokos (S.) und frittierter Petersilie, dazu servieren wir dreierlei Reis	14,50
Filet vom Zander auf Apfel- Paprikaragout (S.) und Gnocchi	22,50
Filet von der Lachsforelle auf der Haut gebraten (S.) auf rahmigem Kürbis- Pilzgemüse und Tagliatelle	24,50

GEBRATENES UND GESCHMORTES

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) serviert mit kleinem buntem Salatteller und Pommes Frites	16,00
„Hegau Wok“ Streifen vom Rind- und Putenfleisch (S.) mit knackigem Gemüse, Pilzen und dreierlei Reis	17,80
Medaillons vom Schweinefilet auf Kürbis- Apfelragout (S.) an Burgundersauce und hausgemachte Spätzle	20,50
Hirschragout in Burgundersauce (S.) mit Preiselbeer- Birne, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	21,50
Hirschsteak an Wildrahmsauce (S.) mit Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle	24,50
Maishähnchenbrust mit herzhafter Madeirasauce auf Zucchini- Karottengemüse und Tagliatelle	22,50
Kalbskotelette vom Grill mit Oliven- Champignon Gemüse an gelber Paprikasauce und Gnocchi	25,50