

VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Angus Rind, klassisch, 150g 18,00

Schalotten, Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac

Tartar of Angus beef, classic, 5oz

shallots, capers, anchovies, egg yolk, mustard, cognac

Geräuchertes Forellentörtchen mit Rote-Bete-Carpaccio 17,00

Meerrettich-Panna-Cotta, Orangen-Vinaigrette, gepuffter Amaranth

Smoked trout tartlet with beetroot carpaccio,

horseradish Panna Cotta, orange vinaigrette, puffed amaranth

Marinierter Hüttenkäse mit Quinoa 16,00

Gewürzkürbis, orientalisches Pesto, Feldsalat, Preiselbeer-Vinaigrette

Marinated cottage cheese with quinoa,

spiced pumpkin, pesto oriental, field lettuce, cranberry vinaigrette

Jakobsmuschel und gebeizter Lachs 21,00

auf Wakame-Salat, eingemachte Shiitake-Pilze, Sesamsegel

Scallop and marinated salmon on wakame salad, pickled shiitake mushrooms, sesame biscuit

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

SUPPEN / SOUPS

Klare Borschtsch vom Weideochsen 11,00

Rote Bete, Kartoffel, Weißkraut, Smetana

Clear borscht of willow ox, beetroot, potato, white cabbage, Smetana

Cremige Steckrüben-Ingwersuppe 13,00

Boskoop-Chutney, gebratene Wachtelbrust

Rutabaga ginger cream soup, apple chutney, roasted quail breast

Cremige Steckrüben-Ingwersuppe 9,50 vegetarisch / vegetarian

ohne Wachtelbrust / without quail breast

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE / VEGETARIAN MAIN COURSES

Curry von Linsen 21,00

Schwarze Belugalinsen, Wurzelgemüse, Lauch, Minze, gerösteter Koriander

Curry of black beluga lentils, root vegetable, leek, mint, roasted coriander

Risotto von Pilzen 23,00

Kürbiskerne, getrocknete Marillen, Walnüsse, Tramezzini-Rosmarin-Croûtons,

Parmigiano Reggiano frisch gehobelt am Tisch

Mushroom risotto, pumpkin seeds, dried apricots, walnuts, tramezzini rosemary croûtons,

Parmigiano Reggiano shaved at the table

PASTAGERICHTE / PASTA DISHES

Bavette 25,00

serviert aus dem Parmesan-Laib, Kürbiskern-Pesto, Südtiroler Bauernschinken, getrocknete Tomaten

Bavette served out of Parmesan cheese wheel, pumpkin seed pesto, South Tyrolean farmers ham, dried tomatoes

Bavette 19,50 vegetarisch / vegetarian

serviert aus dem Parmesan-Laib, Kürbiskern-Pesto, Gewürzkürbis, getrocknete Tomaten

Bavette served out of Parmesan cheese wheel, pumpkin seed pesto, spiced pumpkin, dried tomatoes

Gnocchi 25,00

gefüllt mit Mascarpone und Feige, Walnussstreusel, Parmesanschaum, frittiertes Salbei

Gnocchi filled with mascarpone and fig, walnut crumble, Parmesan cheese foam, deep-fried sage

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Geschmorte Kalbsbäckchen und rosa Filet 32,00

Selleriepüree, Rübenragout, Aprikose

Braised veal cheeks and medium fried fillet, celery puree, turnip ragout, apricot

Gebratene Entenbrust 25,00

auf Thymianpolenta, Kräuterseitling, Kirsch-Soja-Reduktion

Roasted breast of duck on thyme polenta, king oyster mushroom, cherry soy reduction

Seeteufel mit Tellicherry-Pfeffer-Kruste 38,00

Artischocken, Kürbis, Kirschtomaten, Olivenöl-Espuma

Monk fish with Tellicherry pepper crust, artichokes, pumpkin, cherry tomatoes, olive oil espuma

GRILLGERICHTE / THE GRILL EVENT

Rib-Eye Steak, Argentinian Black Angus 38,00 300g / 11oz

Handgeschnitten aus dem Mittelstück der Hochrippe mit Fettkern

Hand-cut from the middle of prime rib with fat eye

Tenderloin, Argentinian Black Angus 39,00 225g / 8oz

Handgeschnitten aus dem besten Stück der Rinderlende

Hand-cut from the finest piece of sirloin

Schwarzfederhuhn 25,00

Black-feathered chicken

Filet vom norwegischen Lachs 28,50

Fillet of Norwegian salmon

Make it your size - Bestimmen Sie die Größe selbst

Thunfisch / Tuna

18,00 100g / 3,5oz

Zu den Grill- und Burger-Gerichten servieren wir wahlweise:

Madagaskar-Pfeffersauce, grobe Senfsauce, Barrique BBQ-Sauce, Kräuterbutter oder Jamaika-Chili-Bernaise

The grill and burger meals are served with one of the following choices:

Madagascar pepper sauce, coarse mustard sauce, oak barrel BBQ sauce, herb butter or Jamaica chili béarnaise

LEGENDÄRE GERICHTE / LEGENDARY DISHES

Vienna's Classic

*Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken-Salat
'Wiener Schnitzel' of veal, cold stirred cranberries, potato and cucumber salad*

28,00

Flavors Signature Burger

*Prime Beef Patty im Brioche Brötchen, süß-scharfer Pastrami Schinken,
knackiger würziger Krautsalat, knusprige Zwiebeln, Tatarensauce,
Süßkartoffel-Pommes*

*Prime beef patty in brioche bun, sweet and chili Pastrami ham,
crisped tangy slaw, crunchy onions, tartare sauce,
sweet potato fries*

28,00

Special Flavors Burger

*Angus-Rindfleisch, knackiger Salat, krosser Speck, frische Tomaten,
Gewürzgurken, gebackene Zwiebelringe und hausgemachtes Ketchup, Sesambrötchen, Pommes frites*

*Angus beef, crisp lettuce, bacon, fresh tomatoes,
gherkins, baked onion rings and home-made ketchup, sesame bun, French fries*

23,00

zusätzlich Käse +1,00 / add cheese +1.00

BEILAGEN / SIDE DISHES

Beilagen können nur mit einem Hauptgericht bestellt werden.

Side dishes can only be ordered in combination with a main course.

<i>Pommes frites</i>	<i>3,50</i>	<i>Ofengemüse</i>	<i>3,00</i>
<i>French fries</i>		<i>Roasted vegetable</i>	
<i>Basmatireis</i>	<i>3,00</i>	<i>Getrüffeltes Kartoffelpüree</i>	<i>4,50</i>
<i>Basmati rice</i>		<i>Truffled potato puree</i>	
<i>Brokkoli in Haselnussbutter</i>	<i>3,50</i>	<i>Blattspinat mit Blauschimmelkäse</i>	<i>5,00</i>
<i>Broccoli in hazelnut butter</i>		<i>Leaf spinach with blue cheese</i>	
<i>Süßkartoffel-Pommes</i>	<i>3,50</i>	<i>Grüne Bohnen</i>	<i>3,00</i>
<i>Sweet potato fries</i>		<i>Green beans</i>	
<i>Röstkartoffeln</i>	<i>3,50</i>	<i>Hed Pad Pehd süß & scharf / sweet & hot</i>	<i>5,00</i>
<i>Fried potatoes</i>		<i>Shiitake-Pilze, Austernpilze, Lauchspitzen,</i>	
		<i>geröstete Erdnüsse</i>	
		<i>Shiitake mushrooms, oyster mushrooms, leek tips,</i>	
		<i>roasted peanuts</i>	

SALAT-BÜFFET / SALAD BUFFET 12,00

Bedienen Sie sich an unserem Salat-Büffet mit verschiedenen Salaten sowie einer reichhaltigen Auswahl an Garnituren und Dressings.

Create your own salad plate from the buffet with different salads and a sumptuous choice of garnishings and dressings.

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

DRY AGE *Experience the perfect steak*

*Das trocken abgehangene Rind liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte **Dry Aging**, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.*

„Beef needs aging. And aging needs time. Dry Aging - translated “to mature dry” - is the traditional way of aging meat to produce an extraordinary tender and intense flavor. A technique, many decades old, through which beef reaches the highest possible grade.”

Simmentaler Fleckvieh

Das Fleckvieh geht zurück auf einige alte Landrassen in der Schweiz. Bereits seit über 1.400 Jahren wurde das Simmentaler Fleckvieh dort gezüchtet. Ab 1835 züchtete man diese Rasse auch in Deutschland.

The Fleckvieh cattle's history goes back to an old country breed in Switzerland. For more than 1400 years the Simmental Fleckvieh has been bred there. Since 1835 this breed has been cultivated in Germany.

Simmentaler Fleckvieh in unserem Dry Ager gereift. Simmental cattle aged in our dry ager.

Herkunft: Regional Rhön, Deutschland / Origin: Regional Rhoen, Germany

Wählen Sie Ihren Cut / Select your cut

Porterhouse-Steak 19,00 pro 100g / per 3,5oz

T- Bone-Steak 18,00 pro 100g / per 3,5oz **Club-Steak** 17,00 pro 100g / per 3,5oz

BEST CUT Prime Steer

„Am Ende der Welt“ in Neuseeland stehen den Angus Rindern dank des milden Klimas das ganze Jahr über ausreichend große Weideflächen mit saftigem Gras und klarem Wasser permanent zur Verfügung. Beste Voraussetzungen für erstklassiges, vollmundiges und fein marmoriertes Rindfleisch sind garantiert.

"On the other side of the world", in New Zealand, the Angus cattle enjoy, due to the mild climate, sufficient large pastures, lush grass and clear water throughout the year. The best conditions for first-class, full-bodied and finely marbled beef are guaranteed.

Filet 21,00 pro 100g / per 3,5oz

Mager, zart
lean, tender

Roastbeef 16,00 pro 100g / per 3,5oz

aus dem hinteren Rücken mit Fettrand
from the back with fat edge

MAKE IT YOUR SIZE

bestimmen Sie die Größe selbst

Freuen Sie sich auf Premium-Qualität! Und nicht nur das: Entscheiden Sie, wie groß Ihr Fleisch- oder Fisch-Stück sein soll und schneiden Sie sich die Scheibendicke selbst ab. Es ist keine einfache Entscheidung, aber eine durch und durch köstliche.

Choose your preferred piece of meat or fish, decide on the size and let our chefs prepare it for you. It's not an easy choice, but a delicious one.

U.S. Hochrippe 18,00 pro 100g / per 3,5 oz **Prime rib**

Herkunft: USA IBP, 120 Tage Feedlot

Rasse: Hereford-Angus Kreuzung

Origin: USA IBP, 120 days feedlot

Breed: Hereford-Angus cross

Thunfisch 18,00 pro 100g / per 3,5 oz **Tuna**

Herkunft: Malediven

Fangtechnik: Pole & Line

Origin: Maldives

Catch technique: Pole & Line

Kinderkarte / Kid's menu

Suppe / Soup

Klare Nudelsuppe mit Gemüsestreifen und Sesam-Grissini-Stange

Clear noodle soup with vegetable strips
and sesame grissini stick

4,50

Hauptspeisen / Main Courses

Vollkorn-Penne mit Sauce von Strauchtomaten, Bio-Gouda

Whole grain penne with sauce of tomatoes on the vine,
organic Gouda cheese

8,00

Frankfurter Würstchen auf Kartoffelpüree

Frankfurt sausages with mashed potatoes

8,00

Vollkornsandwich mit gebratener Hähnchenbrust, Tomate, Eisbergsalat, Ei, Frischkäsecrème

Whole grain sandwich with roast chicken breast,
tomato, iceberg lettuce, egg, fresh cream cheese

9,00

Hähnchen-Stick mit Kräuterfrischkäse-Dip und belgischen Kartoffeln

Chicken stick with herb cream cheese dip
and French fries

12,00

Kinderkarte / Kid's menu

Hauptspeisen / Main Courses

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salatteller

Small 'Wiener Schnitzel'
with French fries and salad plate

9,00

Mini-Hamburger im Vollkornbrötchen, Karotten, Weißkrautsalat, Romanaherzen und Bio-Gouda

Mini hamburger
in whole grain roll, carrots, white cabbage salad,
Romana hearts and organic Gouda cheese

10,00

Dessert / Sweet, so sweet...

Salat von frischen Früchten

Salad of fresh fruits

4,50

Joghurt mit Mango-Vanille

Yogurt with mango and vanilla

3,50

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Ihr Kind eine Lebensmittelallergie hat, so dass wir Sie bei der Wahl der Speisen beraten können.

We care for you. Please let the service staff know if your child is allergic to any kind of food so that we can help you with the choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

Aperitifs

Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	8,30
Vermouth del Professore rosso	5 cl	14,50
Tio Pepe Palomino Fino dry	5 cl	8,30
Don Zoilo Palomino Oloroso 12 years old, dry	5 cl	8,40
Campari Orange		
Mit frisch gepreßtem Orangensaft freshly squeezed orange juice	4 cl	11,50
Pernod	4 cl	8,90

Bier / Beer

Beck's Pilsener vom Fass / on tap	0,3 l	4,60
	0,5 l	6,50
Beck's Pilsener	0,33 l	4,90
Beck's alkoholfrei / non-alcoholic	0,33 l	4,60
Beck's Gold	0,33 l	4,90
Pfungstädter PREMIUM	0,33 l	5,95
Löwenbräu Dunkelbier	0,5 l	6,50
Dark beer		
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	6,80
Black beer		
Franziskaner Hefeweizen, hell / alkoholfrei	0,5 l	6,50
Wheat beer, pale / non-alcoholic		
Franziskaner Hefeweizen, hell	0,5 l	6,50
Wheat beer, pale		
Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	6,50
Wheat beer, crystal		
Schmucker Hefeweizen, dunkel	0,5 l	6,90
Wheat beer, dark		

1 Farbstoff / coloring


2 Koffein/Farbstoff / caffeine/coloring

3 Konservierungsstoff / stabilizer

4 Farbstoff/Süßstoff/Koffein / coloring/sweetener/caffeine

5 Farbstoff/Konservierungsstoff/Chinin / coloring/stabilizer/quinine

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

San Pellegrino	0,5 l	5,90
San Pellegrino	0,75 l	8,90
Gerolsteiner Gourmet	0,25 l	3,80
Gerolsteiner Gourmet	0,75 l	9,00
Aqua Panna	0,5 l	5,90
Aqua Panna	0,75 l	8,90
Red Bull ²	0,25 l	4,90
AiLaike-Eistee / Iced tea 	0,33 l	4,10
Zitrone-Minze oder Pfirsich-Mango		
Lemon mint or peach mango		
Pepsi ²	0,2 l	3,90
	0,4 l	6,95
Pepsi light ⁴	0,2 l	3,90
	0,4 l	6,95
Seven up / Mirinda	0,2 l	3,90
	0,4 l	6,95
Tonic Water ⁵ / Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,80
Ginger Ale ⁵	0,2 l	3,80
Orangensaft, frisch gepresst	0,3 l	6,90
Orange juice, freshly squeezed		
Orangensaft / Orange juice	0,2 l	3,80
Apfelsaft / Apple juice	0,2 l	3,80
Kirschsft / Cherry juice	0,2 l	3,80
Grapefruchtsaft / Grapefruit juice	0,2 l	3,80
Tomatensaft / Tomato juice	0,2 l	3,80
Cranberryschorle	0,2 l	3,80
Cranberry juice with sparkling water	0,4 l	6,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	3,80
Apple juice with sparkling water	0,4 l	6,90

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.