



**ÖFFNUNGSZEITEN:  
TÄGLICH VON 11:00 UHR - 23:00 UHR  
KEIN RUHETAG**

## STARTER

<b>CARPACCIO VOM WEIDERIND</b> <sup>AG</sup>	
BALSAMICO UND OLIVENÖL MARINIERT, MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND FRISCH GEBEHELTEN PARMESAN	13.50
<b>CAJUN POPCORN</b> <sup>ABCFG</sup>	
FRISCH FRITTIERTE SHRIMPS IM CAJUN-KNUSPERMANTEL MIT PIKANTEM PFIRSICH-SOUTHERN COMFORT-DIP	12.80
<b>THUNFISCHCARPACCIO</b> <sup>G</sup>	
MARINIERT MIT LIMETTE, OLIVENÖL UND GESTOSSENEM ROTEN PFEFFER AN KLEINEM SALATBOUQUETTE	14.80

## SALATE

<b>„STEAKHOUSE SALAD“</b> <sup>CDGJJL</sup>		
BUNTE SALATE DER SAISON MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN, KAROTTEN UND TOMATEN. MIT DEM DRESSING IHRER WAHL	<b>KLEIN</b>	5.60
	<b>GROSS</b>	8.20
<b>„CAESAR'S SALAD“</b> <sup>ACDGGJ</sup>		
RÖMERSALAT MIT SEINEM KLASSISCHEN DRESSING <sup>2</sup> , GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTFILETS, KNOBLAUCHCROUTONS UND FRISCH GEBEHELTEN PARMESAN		13.20
<b>„ANTOINETTE'S ROASTED DUCK SALAD, NEW ORLEANS STYLE“</b> <sup>IJL</sup>		
ROSA GEBRATENE, LACKIERTE ENTENBRUST AUF SALAT VON RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, ROTEN ZWIEBELN, FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ORANGEN IN FEINEM FRENCH DRESSING		15.90
<b>„PACIFIC CROSS-OVER SALAD“</b> <sup>AFGHJ</sup>		
BUNTER SALAT MIT ROSA GRAPEFRUIT IM MANGO-MARACUJA DRESSING MIT GEBRATENEN YAKITORI SPIESSEN VON DER POULARDE		14.50
<b>„STEAKHOUSE SALAD GRILLER'S CHOICE“</b> <sup>CGJ</sup>		
BUNTE SALATE DER SAISON MIT PAPRIKA, ROTEN ZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND TOMATEN IN AMERICAN DRESSING MIT GEGRILTEM RINDERFILETSPIESS 120 G		18.80
<b>„PRIMECUT SALAD“</b> <sup>AFGHJ</sup>		
GEGRILLTE RINDERSTREIFEN, GEGRILLTES MEDITERRANES GEMÜSE, KNACKIGER BUNTER SALAT, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN, ROTEN ZWIEBELN, UND BALSAMICO DRESSING		18.80

## VOM GRILL

<b>„GRILLER'S MEATSTICKS“</b> <sup>ACFIJ</sup>	
ZWEI SPIESSE A 70 G VON ROASTBEEF UND HÜFTE MIT COLE SLAW, BBQ SAUCE UND KNOBLAUCHBROT	13.00
<b>„BIG DAN'S STARTER“</b> <sup>ACJ</sup>	
RINDERFILETSPIESS 120 G MIT COLE SLAW, STEAKSAUCE UND KNOBLAUCHBROT	14.80

### UNSERE DRESSINGS

**AMERICAN**  
CREMIG-MILD MIT DILL, ESTRAGON UND PETERSILIE

**FRENCH**  
CREMIG-PIKANT MIT HONIG, SENF, KNOBLAUCH UND KRÄUTERN

**MANGO-MARACUJA**  
SÜSS- SÄUERLICH, FRUCHTIG

**CAESAR'S**<sup>2</sup>  
JOGHURT DRESSING, GERIEBENEM GRANA PADANO UND KNOBLAUCH

**BALSAMICO UND OLIVENÖL**  
MIT GEREIFTEM BALSAMICO UND KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL

## SUPPEN

<b>TOMATENCREMESUPPE</b> <sup>GI</sup>		
VON FRISCHEN TOMATEN MIT BASILIKUM UND SAHNE <sup>3</sup>	6.20	
<b>HUMMERBISQUE</b> <sup>BGL</sup>		
GESCHÄUMTE HUMMERCREMESUPPE MIT GREYERZER-FLEURON <sup>12,47</sup>	7.50	
<b>BULL SOUP</b> <sup>ACI</sup>		
KRÄFTIGE RINDERBRÜHE MIT FLEISCH UND WURZELGEMÜSE		6.60
<b>GULASCHSUPPE</b> <sup>CGI</sup>		
DER PIKANTE KLASSIKER MIT VIEL FLEISCH UND SOUR CREAM		6.80

## SAUCEN & DIPS

<b>STEAKSAUCE</b> MIT FEINER MANGONOTE UND ZWEIERLEI PFEFFER <sup>ACJ</sup>	1.80	<b>HAMBURGER SAUCE</b> <sup>11</sup> <sup>ACI</sup>	1.80
<b>BARBECUESAUCE</b> RAUCHIG PIKANT MIT HONIG <sup>ACFIJ</sup>	1.80	<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> <sup>GIL</sup>	2.80
<b>BEEF CHILI DIP</b> MIT SCHALOTTEN UND JALAPENO <sup>3</sup> <sup>I</sup>	1.80	<b>POMMERYSENF-SAUCE</b> <sup>GJJ</sup>	2.80
<b>KRÄUTER-KNOBLAUCHBUTTER</b> <sup>G</sup>	2.20	<b>KALBSJUS</b> <sup>4,7</sup> <sup>IL</sup>	2.80
<b>SOUR CREAM</b> <sup>CGI</sup>	2.40	<b>KETCHUP ODER MAYONAISE</b> <sup>CGF</sup>	0.50
<b>GUACAMOLE DIPP</b>	2.00		

## SIDEKICKS / VEGIES

<b>KNOBLAUCHBROT</b> <sup>AC</sup>	2.80	<b>SWEET POTATOES</b>	5.40
<b>BAKED POTATO MIT SOUR CREAM</b> <sup>CGJ</sup>	4.60	<b>POTATO WEDGES</b>	5.40
<b>FRENCH FRIES</b>	3.80	<b>BLATTSPINAT</b> <sup>G</sup>	4.80
<b>KARTOFFELGRATIN MIT KÄSE</b> <sup>G</sup>	4.50	<b>VARIATION VON GRÜNEN BOHNEN</b> <sup>CFG</sup>	4.80
<b>COLE SLAW</b> <sup>3,11</sup> <sup>CJ</sup>	3.80	<b>FRISCHES GRILLGEMÜSE</b>	4.60
<b>KARTOFFELPÜREE</b> <sup>G</sup>	4.80	<b>RATATOUILLE</b>	4.80

# THE FABULOUS GRILLED STEAK'S

UNSERE STEAKS SIND AUSSCHLIESSLICH VON BESTEN SÜDAMERIKANISCHEN  
BLACK ANGUS ODER HEREFORD RINDERN

WIR SERVIEREN ALLE UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN MIT EINEM KLEINEN STEAKHOUSE SALAT,  
KNOBLAUCHBROT, BAKED POTATO MIT SOUR CREAM ODER FRENCH FRIES

HUFTSTEAK AUS DEM HERZ DER HÜFTE, FEIN MARMORIERT MIT KRÄFTIGEM GESCHMACK

180 G **GRINGO** 20.80



RUMPSTEAK AUS DEM JUNGEN, HERZHAFTEN RINDERRÜCKEN MIT KLEINEM FETTRAND

LADIES CUT 180 G 23.20

250 G 29.20 GENTLEMANS CUT



FILET DAS HOCHWERTIGSTE STÜCK DES RINDES, FEINFASERIG, BESONDERS ZART UND SAFTIG

FRENCH MIGNON 180 G 29.80

250 G 35.20 GRAND MASTER



RIB-EYE VON DER ZARTEN HOCHRIFFE, MIT KLEINEM FETTAUGE UND GUT MARMORIERT

SISSY CUT 250 G 27.80

350 G 33.40 MASTER CUT



T-BONE, DAS BESTE VOM RINDERRÜCKEN UND FILET AN EINEM STÜCK

CA. 500 G **T-BONE-STEAK** 37.80



PUTENBRUST, FÜR DIE GEFLÜGELLIEBHABER

180 G **PUTENBRUST STEAK** 18.80

## VOM LAMM

**„LAMMCARÉE“** A C G

FEINSTES LAMMCARÉE CA. 400 G  
MIT KRÄUTERKRUSTE AUF THYMIAN-JOHANNISBEERJUS ZU GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELGRATIN

34.40

## RIBS

**„SPARE RIBS“** C G

WÜRZIG SCHARF MARINIERT MIT BBQ SAUCE, COLE SLAW<sup>3,11</sup> UND FRENCH FRIES

19.80



**„TEXAS CAMPFIRE BEEF RIB“** C G J

RINDERFLEISCHRIPPE CA. 1000 G  
PIKANT MARINIERT, NIEDERTEMPERATUR GEGART UND GEGRILLT, SERVIERT MIT EIGENER SAUCE,  
COLE SLAW<sup>3,11</sup> UND FRENCH FRIES ODER BAKED POTATO MIT SOUR CREAM

39.90

### ALLERGENE

A=GLUTEN B=KREBSTIERE C=EIER D=FISCH E=ERDNÜSSE F=SOJA G=MILCH H=SCHALENFRÜCHTE I=SELLERIE J=SENF K=SESAM L=SCWEFELDIOXID-SULFITE M=LUPINE N=WEICHTIERE

## THE FAVORITE BURGERS

ZU ALLEN UNSEREN BURGERN SERVIEREN WIR FRENCH FRIES.

### „LADY'S DELIGHT“ ACJK

KLASSISCHER HAMBURGER MIT 180 G BESTEM RINDFLEISCH  
SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>, SALAT, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND STEAKSAUCE

**13.50** MIT CHEDDAR <sub>G</sub> + 1.00 MIT BACON <sub>2,3,8</sub> + 1.40



### „THE OLD FASHIONED GENTLEMAN“ ACJK

KLASSISCHER HAMBURGER MIT 225 G BESTEM RINDFLEISCH  
SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>, SALAT, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND STEAKSAUCE

**14.50** MIT CHEDDAR <sub>G</sub> + 1.00 MIT BACON <sub>2,3,8</sub> + 1.40



### „THE BUCKING COWGIRLS BBQ BURGER“ ACFGJK

180 G BESTES RINDFLEISCH  
KLASSISCH IN DER ZUBEREITUNG, MIT GESCHMOLZENEM CHEDDAR, KNUSPRIGEM BACON <sup>2,3,8</sup>, RÖSTZWIEBELN,  
SPEZIALSAUCE <sup>11</sup> UND BBQ SAUCE, GURKE, KNACKIGEM SALAT UND TOMATE

**15.50**



### „THE GENUINE TEXAS BBQ BURGER“ ACFGJK

225 G BESTES RINDFLEISCH  
KLASSISCH IN DER ZUBEREITUNG, MIT GESCHMOLZENEM CHEDDAR, KNUSPRIGEM BACON <sup>2,3,8</sup>, RÖSTZWIEBELN,  
SPEZIALSAUCE <sup>11</sup> UND BBQ SAUCE, GURKE, KNACKIGEM SALAT UND TOMATE

**16.50**



### „THE ITALIAN BULL BURGER“ ACGJ

180 G BURGER AUS BESTEM RINDFLEISCH IM ROSMARIN-FOCACCIA  
MIT RUCOLA, ROTEN ZWIEBELN, SCHWARZEN OLIVEN, ROMA TOMATEN,  
MILDEM PROVOLONE UND SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>

**16.20**



### „THE BLACK THAI-SHRIMP-COCONUT BURGER“ ABCHJK

180 G BURGER AUS BESTEM RINDFLEISCH MIT GEGRILLTEN GARNELEN,  
KARAMELLISIERTEN CHILI-ZWIEBELN, KOKOSNUSS CHIPS, CHINAKOHL UND PIKANTER BEEF-CHILISAUCE MIT INGWER,  
KORIANDER UND PFLAUMEN <sup>3</sup>

**16.50**



### „THE GREEK-FREAK BURGER“ ACJK

180 G BESTES RINDFLEISCH MIT OREGANO,  
SCHAFSKÄSE, ZWIEBEL, PEPERONI, SALAT, TOMATEN UND SPEZIALSAUCE <sup>11</sup> IM KNOBLAUCH-BUN

**15.50**



### „THE MAUI-WAUI BURGER“ ACHJK

180 G BESTES RINDFLEISCH  
MIT GEGRILLTER MANGO, MACADAMIANUT - SWEET CHILIPESTO MIT VIOLETTEM BASILIKUM,  
SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>, ROTEN ZWIEBELN UND CHINAKOHL

**14.50**



### „PRIMECUT BURGER“ ACHJK

225 G BESTES RINDFLEISCH AUF UNSEREM PRIMECUTBROT,  
MIT ÜBERBACKENEM ZIEGENKÄSE, SWEET CHILIPESTO UND FRISCHE MANGO

**16.80**

## PASTA

### GRÜNE TAGLIARINI A C1

MIT TOMATISIERTEM GEMÜSESUGO <sup>3</sup> UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

11.00



### PAPPARDELLE A C6

MIT PILZEN DER SAISON IN SCHNITTLAUCHRAHM

11.50



### SPAGHETTINI CARBONARA A C61

ORIGINAL MIT HERZHAFTEN SPECKSTREIFEN <sup>2,3,8</sup>

10.20



### PENNE ARRABIATA A

SCHARFE TOMATENSauce MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND CHILI <sup>2,3</sup>

10.20

MIT GEGRILLTEN GARNELEN B 16.90

MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN 17.90



### SPAGHETTINI BOLOGNESE A1

SAUCE MIT REINEM RINDFLEISCH UND RÖSTGEMÜSE <sup>2</sup>

10.20

ZU UNSEREN PASTAGERICHTEN REICHEN WIR AUF WUNSCH FRISCH GEHOBELTEN PARMESAN

## APERITIF & PRICKELNDES

<b>SPUMANTE SCAVI &amp; RAY</b>	0.1 l	5.80	<b>APEROL SPRITZ</b>	0.2 l	6.80
<b>SPUMANTE SCAVI &amp; RAY</b>	0.75 l	24.90	<b>HUGO</b>	0.2 l	6.80
<b>PRIMECUT ROYAL</b> <small>SCAVI &amp; RAY MIT CREME DE CASSIS</small>	0.1 l	6.30	<b>LILLET WILD BERRY</b>	0.2 l	7.40
<b>FRENCH QUARTER</b> <small>ROSÉ SECCO MIT ST.GERMAIN HOLUNDERBLÜTENLIKÖR</small>	0.1 l	5.60	<b>MARTINI BIANCO D'ORO</b>	5 CL	5.80
<b>PRIMECUT DRIVER</b> <small>ORANGENSAFT MIT GRENADINE SIRUP</small>	0.1 l	4.50	<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup>	4 CL	5.20
			<b>APFELWEIN</b> <small>KELTEREI RAPP'S</small>	0.5 l	5.60

## ROSÉWEINE

<b>ROSADO</b>	0.2 l	6.50	<b>ROSÉ DE LANGUEDOC</b>	0.2 l	7.40
<small>SPANIEN</small>	0.75 l	23.90	<small>HECHT &amp; BANNIER SAINT CHINIAN, FRANKREICH</small>	0.75 l	26.90

## WEISSWEINE

<b>WEINSCHORLE</b>	0.2 l	5.50
<b>BIANCO DI CUSTOZA</b> <small>LINEA VAL DIE MOLINI, ITALIEN</small>	0.2 l	6.70
	0.75 l	24.90
<b>COMENGE VERDEJO</b> <small>FAMILIA COMENGE, RUEDA, SPANIEN</small>	0.2 l	7.30
	0.75 l	26.80
<b>PINOT NOIR - BLANC DE NOIRS</b> <small>TROCKEN, MARKGRÄFLERLAND</small>	0.2 l	7.30
	0.75 l	26.90
<b>RIESLING</b> <small>KABINETT, FORSTER MARIENGARTEN</small>	0.2 l	6.90
	0.75 l	24.90
<b>EMPFEHLUNG DES HAUSES</b> <small>UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE</small>	0.2 l	6.50
	0.75 l	23.90

## ROTWEINE

<b>PRIMITIVO SALENTO</b> <small>TENUTA BONCORE, ITALIEN</small>	0.2 l	7.20
	0.75 l	26.90
<b>MATTHIAS ROTWEIN CUVÉE</b> <small>LIEBLICH, DEUTSCHLAND</small>	0.2 l	7.20
	0.75 l	26.90
<b>PORTADA TINTO</b> <small>DF J VINHOS, PORTUGAL</small>	0.2 l	7.20
	0.75 l	26.90
<b>TEMPRANILLO</b> <small>EL GRINGO, VDT CASTILLA, SPANIEN</small>	0.2 l	7.20
	0.75 l	26.90
<b>MALBEC, ASTICA</b> <small>TRAPICHE, ARGENTINIEN</small>	0.2 l	7.20
	0.75 l	26.90
<b>EMPFEHLUNG DES HAUSES</b> <small>UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SIE</small>	0.2 l	7.50
	0.75 l	27.90

## BIERE FRISCH GEZAPFT

LICHER PILS	0.3 l	3.50
LICHER ORIGINAL 1854 <small>NATURTRÜB</small>	0.3 l	3.80
BENEDIKTINER WEIZEN <small>HELL</small>	0.5 l	4.60
BENEDIKTINER WEIZEN <small>DUNKEL</small>	FLASCHE 0.5 l	4.60
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	FLASCHE 0.33 l	3.80

## SOFT DRINKS

LIZ MINERALWASSER	0.35 l	3.60
MEDIUM ODER STILL	0.7 l	7.20
APFELSAFTSCHORLE	0.25 l 3.20	0.4 l 4.60
COCA COLA <sup>1,9</sup>	0.33 l	3.60
COCA COLA ZERO <sup>1,2,9,11,12</sup>	0.33 l	3.60
FANTA <sup>1,2,3</sup>	0.33 l	3.60
SPRITE <sup>2</sup>	0.33 l	3.60
MEZZO MIX <sup>1</sup>	0.33 l	3.60
RED BULL <sup>1,9,13</sup>	0.25 l	3.80

## WARME GETRÄNKE

ESPRESSO <sup>9</sup>	2.80
DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup>	4.40
ESPRESSO MACCIATO <sup>9</sup>	3.20
CAFÉ <sup>9</sup>	120 ML 3.40
CAPPUCCINO <sup>9</sup>	120 ML 3.70
LATTE MACCIATO <sup>9</sup>	200 ML 4.20
HEISSE SCHOKOLADE	120 ML 3.80

## SPIRITUOSEN

MALTESERKREUZ AQUAVIT	2 CL	2.80
LINIE AQUAVIT	2 CL	2.80
GREY GOOSE PREMIUM VODKA	2 CL	4.90
ERISTOFF VODKA	2 CL	3.60
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4 CL	4.80
HAVANA CLUB RUM, WEISS	4 CL	4.60
JACK DANIELS WHISKEY	4 CL	5.80
JACK DANIELS WHISKEY + COLA	4 CL	6.20
PATRÓN SILVER TEQUILA	2 CL	4.60
COINTREAU	2 CL	2.80
NARDINI GRAPPA BLANCO	2 CL	4.20
NARDINI GRAPPA ALLA MANDORLA	2 CL	4.40
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	2.80
HENNESSY V.S., COGNAC	2 CL	3.80
COURVOISIER V.S.O.P., COGNAC	2 CL	4.20
G. LEGRAND V.S.O.P., ARMAGNAC	2 CL	3.90
CHATEAU DU BREUIL V.S.O.P., CALVADOS	2 CL	4.20
CARDENAL MENDOZA, BRANDY	2 CL	3.90
GRAN DUQUE D'ALBA, BRANDY	2 CL	3.90
FERNET BRANCA	2 CL	2.80
RAMAZOTTI	4 CL	3.80
CYNAR	4 CL	3.80
JÄGERMEISTER	2 CL	3.80

## ALKOHOLFREIE BIERE IN DER FLASCHE

LICHER ISOTONISCH	0.33 l	3.50
LICHER ISOTONISCH GRAPEFRUIT	0.33 l	3.50
BENEDIKTINER WEIZEN	0.5 l	4.60
KANDIMALZ <sup>1</sup>	0.33 l	3.50

## FRUCHTSÄFTE IN DER FLASCHE

APFELSAFT	0.2 l	3.20
ORANGENSAFT	0.2 l	3.20
TRAUBENSAFT	0.2 l	3.20
MARACUJASAFT	0.4 l	4.40

## TRADE ISLANDS ICED TEA IN DER FLASCHE

SUNNY PEACH	PFIRSICH	0.33 l	3.90
LEMON LIME	ZITRONE	0.33 l	3.90
POMEGRANATE	GRANATAPFEL	0.33 l	3.90

## SCHWEPPE IN DER FLASCHE

BITTER LEMON <sup>3,10</sup>	0.2 l	3.20
TONIC WATER <sup>10</sup>	0.2 l	3.20
GINGER ALE <sup>1</sup>	0.2 l	3.20

## WHITTINGTON TEE

DARJEELING	3.40
EARL GREY	3.40
FRÜCHTETEE	3.40
FRESH MINT	3.40
GRÜNER TEE	3.40
CHAMOMILE MIX KRÄUTER	3.40
FRISCHER INGWER	3.80

## EDELBRENNEREI DIRKER

SCHWARZE MOHRENKIRSCH	2 CL	3.90
MIRABELLENWASSER	2 CL	3.90
DIELS BUTTERBIRNE	2 CL	3.90
MANGO GEIST	2 CL	3.90
ERDBEEREN GEIST	2 CL	3.90
HASELNUSS	2 CL	4.40

## LIKÖRE

APFELSTRUDEL	2 CL	4.40
VANILLE	2 CL	4.40
GRAPEFRUIT	2 CL	4.40
MANDARINEN-LIMONCELLO	2 CL	4.40
PATRÓN CAFE XO TEQUILA	2 CL	4.40

### ZUSATZSTOFFE

1. MIT FARBSTOFF 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4. MIT SCHWEFELDIOXID 5. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 6. MIT PHOSPHAT  
7. MIT SULFIT 8. NITRITPÖKELSALZ 9. KOFFEINHALTIG 10. CHININHALTIG 11. MIT SÜSSUNGSMITTELN 12. ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 13. MIT TAURIN



# NEBRASKA BEEF

---

FÜR EINEN ECHTEN STEAKLIEBHABER FÜHRT KEIN WEG AN UNSEREM NEBRASKA BEEF VORBEI. DER GESCHMACK, DIE ZARTHEIT UND QUALITÄT DES US-BEEFS SIND AUF ALLERHÖCHSTEM BEEF-NIVEAU.

UNSERE LIEFERANTEN ZÜCHTEN IHRE RINDER IN NEBRASKA. DORT WACHSEN SIE ETWA 24 MONATE LANG AUF GROSSEN WEIDEN AUF UND WERDEN DANACH RUND 100 TAGE UNTER FREIEM HIMMEL AUSSCHLIESSLICH MIT MAIS GEFÜTTERT.

## FLANKSTEAK

300 G 38.00

## FILET NEBRASKA

200 G 52.00 300 G 68.00

## RUMPSTEAK NEBRASKA

200 G 38.00 300 G 52.00

## RIB-EYE NEBRASKA

300 G 52.00 400 G 62.00

## PORTERHOUSE STEAK

600 G 72.00

WIR SERVIEREN ALLE UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN MIT EINEM KLEINEN STEAKHOUSE SALAT, BAKED POTATO MIT SOUR CREAM ODER FRENCH FRIES UND KNOBLAUCHBROT



DESSERT



## **N.Y. CHEESECAKE** ACFG

ORIGINAL MIT BUTTERCRUMBLE-BODEN,  
FRISCHKÄSE<sup>3</sup> AN POT GINGER-BERRIES

**6.80**



## **LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN** ACFG

MIT FLÜSSIGEM KERN  
UND FRÜCHTEN DER SAISON

**7.50**



## **APFELSTRUDEL** AH

MIT VANILLEEIS UND SAHNE

**8.00**



## **NOUGAT-TOFFEE-CREME** ACFGH

AUF EINEM SCHOKOLADENSPIEGEL

**7.50**



## **NOUGAT-MARZIPAN-LASAGNE** ACFGH

AUF SOUTHERN COMFORT-BEEREN

**7.80**



## **3 KUGELN VANILLEEIS** CFG

MIT SAHNE UND HEISSER SCHOKOLADENSAUCE  
ODER HEISSEN BEEREN

**7.20**



## **1 KUGEL VANILLEEIS** CFG

**2.00**

ZUSÄTZLICH SCHOKOLADENSAUCE + 1.50  
ZUSÄTZLICH HEISSE BEEREN + 1.50



## **HAMBURGER** ACJ

GEGRILLT, WIE FÜR DIE GROSSEN,  
MIT SALAT, TOMATEN, GURKEN, ETWAS ZWIEBEL,  
SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>, POMMES FRITES UND KETCHUP

**62.5 G**

**6.80**



## **„CAPT’N AHAB’S REVENGE“** ACDJ

VIER FISCHSTÄBCHEN MIT SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>  
UND POMMES FRITES

**7.40**



## **„CHICKEN NUGGETS“** ACG

6 CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES  
UND SÜSS-SAUERER SAUCE <sup>11</sup>

**7.80**



## **„LITTLE ITALY“** AI

SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>2</sup>

**7.00**

## „THE PIGLETTS IN THE PITT“ GIL

VIER ROSTBRATWÜRSTCHEN  
AUF KARTOFFELPÜREE UND BRATENSAUCE <sup>1,4,7</sup>

**8.20**



## „THE GANGSTER“ ACG

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“  
MIT POMMES FRITES

**8.00**



## „THE BELGIAN-GOURMET“ ACJ

GOLDGELBE POMMES FRITES MIT DREIERLEI  
SAUCEN  
(SPEZIALSAUCE <sup>11</sup>, KETCHUP, SOUR CREAM)

**4.80**

### ZUSATZSTOFFE

1.MIT FARBSTOFF 3.MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4.MIT SCHWEFELDIOXID 7.MIT SULFIT 11.MIT SÜSSUNGSMITTELEN

**SPUREN DIESER ALLERGENE KÖNNEN IN ALLEN GERICHTEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN**

A=GLUTEN C=EIER D=FISCH G=MILCH I=SELLERIE J=SENF L=SCHWEFELDIOXID-SULFITE