

★★★★★  
**SOMMERSAISON  
 IM KÜHL**



**VORSPEISEN**

**"HIRSCHROASTBEEF"**  
 ROSA GEBRATENE STREIFEN  
 VOM HIRSCHRÜCKEN (KALT)  
 mit angebratenem Chicorée in Balsamico-  
 dressing, dazu geröstete Walnüsse, Baguette  
 & Butter

11,<sup>90</sup>

**GEGRILLTE, EINGELEGT  
 KRÄUTERSAITLINGE**

mit Ziegenkäse & in Panko frittierten  
 Auberginenwürfeln, dazu Baguette & Butter

10,<sup>90</sup>

**UNSERE SOMMERLICHE  
 APERITIF-EMPFEHLUNG**



**APEROL SPRIZZ**  
 APEROL 4CL | PROSECCO SPUMANTE |  
 DASH MINERALWASSER | EISWÜRFEL

5,<sup>90</sup>

**HAUPTGERICHTE**

**HANGING TENDER  
 (STEAKVARIANTE VOM  
 IRISCHEN WEIDERIND)**  
 mit Kräuterbutter, Auberginen-  
 Paprikagemüse & Röstkartoffeln

24,<sup>90</sup>

**FILET VOM  
 ARGENTINISCHEN  
 WEIDERIND**  
 mit Sauce Bernaise, dazu  
 Brokkoli & Pommes frites

31,<sup>90</sup>



**UNSERE SOMMER ROT-  
 WEINEMPFEHLUNG**

Mandus, Italien, Primitivo di  
 Manduria, Apulien, DOP, trocken  
 Flasche 0,75 ltr. 24,<sup>90</sup> | Karaffe 0,2 ltr. 6,<sup>90</sup>



**UNTERM GRILL  
 GEGARTER  
 "PORTO BELLO"  
 (DER GROBE UNTER  
 DEN PILZEN)**  
 gefüllt mit Blattspinat, Kirschtomaten & Ziegenkäse, dazu  
 Blattsalate mit Balsamico-  
 dressing & Kräuter-Crème  
 fraîche Dip

17,<sup>90</sup>

**VARIATION VON  
 BLATTSALATEN  
 MIT GEBRATENEM  
 THUNFISCH**  
 in Balsamico-Dressing, dazu  
 in Panko frittierte Aubergine,  
 Baguette & Butter  
**[Thunfisch auf Wunsch  
 durchgebraten]**

19,<sup>90</sup>

**NEUE MATJES  
 MIT ZWIEBELN**  
 Zwei Doppelfilets,  
 dazu Speckbohnen &  
 Röstkartoffeln

19,<sup>90</sup>

**DESSERT**

**VANILLECREME**  
 mit frischen Erdbeeren &  
 Kokos-Baiser

5,<sup>90</sup>



**UNSERE SOMMER WEIB-  
 WEINEMPFEHLUNG**

Tom Benz Sommersonne | Cuvee aus  
 Weissburgunder & Rivaner, Qualitätswein von  
 der Mosel, Bernkastel-Kues | Intensive Frucht,  
 sehr weiche Säure, unkomplizierter Sommerwein  
 Flasche 0,75 ltr. 21,<sup>00</sup> | Karaffe 0,2 ltr. 5,<sup>90</sup>