Vorspeisen & Salate

Gemischter Beilagensalat 4,20

Knackige Blattsalate mit frischem Gemüse an einer Senf-Vinaigrette

Beilagensalat mit Rinder-Filetstreifen 9,80

Gemischter Salat mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet,
Wildblüten und Crema di Balsamico

Carpaccio vom US-Rinderfilet 12,80

mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Gebratene Riesengarnelen 14,80

mit lauwarmem Couscous & Hummerschaum

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe 6,90

mit eigener Einlage

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe 7,50

mit Kokosmilch, Ingwer und Kürbiskernöl

Spezialitäten vom heißen Stein

Alle Gerichte vom heißen Stein werden mit 3 hausgemachten Dip-Saucen, sowie einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gemüsegarnitur serviert.

Französische Maispoulardenbrust

ca. 200g 19,90
+ 100g 8,90

Die Maispoularde ist ein Huhn, welches überwiegend mit Mais gefüttert wurde. Haut und Fleisch der Poularde haben dadurch einen gelblichen Farbton und ein sehr feines, würziges Aroma.

„Altes Ferkel“ Dry-Aged Schweinekotelett

ca. 300g 20,90
+ 100g 6,50

Das Dry Aged Alte Ferkel ist ein trocken gereiftes Schweinekotelett.
Es ist quasi das schweinische Pendant zum Dry Aged Côte de Bouef vom Rind.
Wir servieren das Ferkel mit seinem Fettrand und empfehlen ihn erst nach dem Garen zu entfernen, um das Fett als natürlichen Geschmacksträger zu nutzen.

Uruguay Rinder-Roastbeef GEHEIMTIPP

ca. 300g 23,90
+ 100g 7,60

Uruguay, der kleine Nachbar von Argentinien muss sich vor Selbigem keineswegs verstecken. In Sachen Fleisch zeigt Uruguay seinem „großen Bruder“ sogar wie es geht.
Die hohe Qualität der Rinder sucht Seinesgleichen in Süd-Amerika.
Wir servieren das Roastbeef mit seinem Fettrand und empfehlen ihn erst nach dem Garen zu entfernen, um das Fett als natürlichen Geschmacksträger zu nutzen.

Irisches Rinder-Filet

ca. 200g 26,90
+ 100g 12,90

Saftige Wiesen, grünes Gras, eine Insel umgeben von der irischen See, dem keltischen Meer und dem nördlichen Atlantik.
Und überall: viele kleine Gruppen friedlich weidender Rinder.
Irland bietet optimale Bedingungen für die Produktion von hervorragendem Rindfleisch.

Gemischte Platte

ca. 250g 23,90

Für Diejenigen, die Alles probieren möchten.
Eine gemischte Platte bestehend aus Maispoularde, Dry Aged Schweinekotelett, Uruguay Roastbeef und Irischem Rinder-Filet.

Riesengarnelen

ca. 300g 23,90

White Tiger Riesengarnelen ohne Schale und Darm, hierzu servieren wir Cocktailsauce

Surf‘n‘Turf

ca. 100g + 7,90

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Fleisch eine Portion Riesengarnelen

Romeo & Julia Platte

Pro Person 27,90

Gemischte Platte für zwei Personen bestehend aus Maispoularde, Uruguay Roastbeef, Dry Aged Schweinekotelett, Irischem Rinder-Filet und Riesengarnelen.

Exoten aus aller Welt

Dry-Aged Entrecôte - Metzgerei Glasstetter

ca. 220g 29,90

Bernd Glasstetter führt den Traditionsbetrieb bereits in 3. Generation, **GEHEIMTIPP** *+ 100g* 12,90
schon sein Großvater war Metzgermeister. Zeit und Handwerkskunst sind für den Völkersbacher besonders wichtig. Mit seinen Produkten hat er schon 16 Sterneköche in ganz Deutschland überzeugt. Diese beliefert er nämlich neben uns mit seinen Produkten.

Dry-Aged Irisches Rinder-Filet

ca. 200g 34,90

Dry-Aged Beef, das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. *+ 100g* 16,50
In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry-Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wir das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt und entwickelt dabei seinen unvergleichlichen, nussigen Geschmack.

Krokodil Filet

ca. 200g 29,90

Krokodilfleisch ist sehr zart und schmeckt ein wenig nach Hühnchenfleisch. *+ 100g* 13,90
Krokodilfleisch zählt mit einem Fettgehalt von 1,9 Prozent zu den mageren und cholesterinarmen Fleischsorten. Wegen des geringen Fettgehaltes sollte man bei der Zubereitung darauf achten, die Garzeit entsprechend kurz zu halten, damit das Fleisch nicht trocken und zäh wird.

Straußen Filet

ca. 200g 28,90

Straußenfleisch erfreut sich wachsender Beliebtheit unter Deutschlands Fleischliebhabern. *+ 100g* 13,50
Es hat einen niedrigen Fettgehalt, der dem Geflügelfleisch ähnelt. Der Eiweißgehalt ist ähnlich hoch wie beim Rindfleisch.

Känguru Filet

ca. 200g 20,90

Känguru-Fleisch hat einen kräftigen Geschmack nach Wild und Rind. *+ 100g* 9,90
Lediglich zwei Prozent Fett, viel Eiweiß, Eisen, Vitamine und wenig Cholesterin zeichnen die australische Spezialität aus, die auch für Diäten Verwendung findet. Mit seinem hohen Nährwert ist das dunkelrote Fleisch eine gesunde Alternative zu Rind.

Exoten Platte

ca. 250g 30,90

Alle Exoten und Premium-Fleischsorten auf einer Platte:
Dry-Aged Entrecôte, Dry-Aged Filet, Krokodil Filet,
Straußen Filet und Känguru Filet.

Spezialitäten auf Vorbestellung

Wir bieten Ihnen Fleischspezialitäten aus aller Welt auf Vorbestellung (3-5 Tage im Voraus) an.
Finden Sie Ihr Wunsch-Fleisch nicht unter den Beispielen, sprechen Sie uns einfach an.

- *Txogitxu Spanien*
- *Wagyu USA*
- *Kobe Japan*
- *Black Angus Kanada*
- *Black Angus USA*
- *Prime Beef Irland*

Leckeres ohne Stein

Seeteufelmedaillons 24,50

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Limettenrisotto
mit Krustentiersauce & Romanescospitzen

Fleischspezialität ohne Stein + 2,50

Gerne bereiten wir Ihnen das Fleisch Ihrer Wahl auf Wunsch zu (Rare/Medium/Well-Done).
Mit dabei sind die verschiedenen Dip-Saucen sowie eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark.

Desserts

Tiramisu 6,50

Mascarponecrème mit Amaretto, Biscuit und Espresso

Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern 8,50

dazu Vanilleeis und Schlagsahne

Pancakes vom heißen Stein 9,80

Pancakes zum selber machen, mit Nutella, Zimt&Zucker und Ahornsirup

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass alle unsere Speisen frisch zubereitet werden und dies einen Moment länger dauern kann.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Gruppen ab sechs Personen nicht getrennt abrechnen können.
Vielen Dank!