



Menu
Restaurant
SURF AND TURF



UNSERE EMPFEHLUNG
OUR RECOMMENDATION

PLATTE MIT BEEF TATAR VOM HEIMISCHEN WEIDERIND & VEGGIE TATAR VON MEDITERRANEM GEMÜSE | SCHNITTLAUCHCREME | SRIRACHA MAYONNAISE | GEBEIZTER DOTTER | ROTE ZWIEBELMARMELADE RÖSTZWIEBEL | EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL | BUTTER | TOAST A.C.G.M.O

PLATTER OF BEEF TARTAR FROM LOCAL BEEF + VEGGIE TARTAR FROM MEDITERRANEAN VEGETABLES | CHIVE CREAM SRIRACHA MAYONNAISE | PICKLED YOLK | RED ONION JAM FRIED ONIONS | PICKLED RED ONION | BUTTER | TOAST

GROSSE PLATTE MIT GEGRILTEM MAISHUHN MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET | WEDGES SPARE RIBS | GARNELENSPIESS | BBQ ZANDER GEMÜSESPIESS | BRATKARTOFFELN KNOBLAUCHSAUCE | COCKTAILSAUCE COLESLAW C.G.M

LARGE PLATTER WITH GRILLED CORN-FED CHICKEN | PORK TENDERLOIN MEDALLION | WEDGES | SPARE RIBS | SHRIMP SKEWER | BBQ ZANDER | GRILLED VEGETABLE SKEWER | FRIED POTATOES | GARLIC SAUCE | COCKTAIL SAUCE | COLESLAW

SCHOKO BROWNIE MIT VANILLE - TONKABOHNEN EIS | SALZ - KAREMELSAUCE A.C.G

CHOCOLATE BROWNIE | VANILLA - TONKA BEAN ICE CREAM | SALTED CARAMEL SAUCE

Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/crustaceans - C Eier/eggs - D Fisch/fish - E Erdnüsse/peanuts - F Soja/soya - G Laktose/lactose - H Hartschalenfrüchte/nut - L Sellerie/celery - M Senf/mustard - N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite - P Lupinien/lupines - R Schalen- und Weichtiere/molluscs.