



STEAKHAUS

VORSPEISEN

KOKOS-CURRYSUPPE 🍷 mit Riesengarnele und Reischips	10,90	RAINBOW SALAD buntes Geschmackserlebnis	10,90
BEEF TARTARE unser Hausklassiker, handgeschnitten, im Eichenrauch serviert mit getoastetem Brot	19,90	BUNTER BLATTSALAT mit Steakhausdressing	8,40
ALS HAUPTSPESIE	39,90	NACHOS CON SALSA Ideal zum Teilen! Maistortillas mit Salsa, Sauerrahm, Guacamole Jalapenos und Käse überbacken	14,90
SCAMPI ALL'AGLIO mit Knoblauch, Tomate und Weißbrot	16,40	KNOBLAUCHBROT geröstetes Fladenbrot mit Tomaten und Knoblauch	6,90
CARPACCIO VOM RIND mit Rucola, Grana Padano und Nüssen	19,90		



BEEF TARTARE



RAINBOW SALAD

SALATE

CHICKEN-SATE SALAT Hühnerspießchen mit Erdnuss-Ingwersauce, serviert auf buntem Blattsalat mit Asiadressing	26,90
BEEF-SATE SALAT Rinderfiletspießchen mit Teriyaki mariniert serviert auf unserem Rainbow-Salat	34,90
RUCOLA-FILET STEAK Filet Steak mit Rucolasalat, Kernöl, Grana Padano, Prosciutto und Rosmarinkartoffeln.	44,00



RUCOLA-FILET STEAK

GRILL

JEDES STEAK WIRD MIT EINER BEILAGE & EINER SAUCE IHRER WAHL SERVIERT.
Weitere Beilagen oder Saucen gemäß Angebot.

	REGULAR 200 g	LARGE 300 g	X-LARGE 400 g
FLAP STEAK	36,00		49,00
SIRLOIN STEAK		44,00	51,00
FILET STEAK	44,00	56,00	64,00
RIESENGARNELEN	36,00		

GARSTUFEN:

RARE	noch fast roh
MEDIUM RARE	im Kern noch leicht blutig
MEDIUM	durchgehend rosa
MEDIUM WELL	im Kern noch leicht rosa

STEAKSPEZIALITÄTEN



FLAP

EIN STEAK FÜR KENNER
LEICHT MARMORIERT



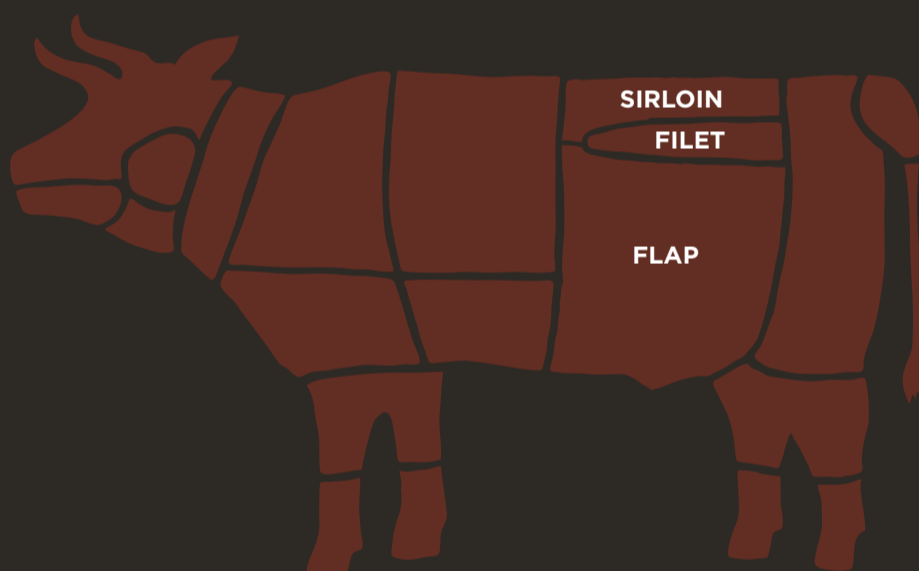
SIRLOIN

DER KLASSIKER
SAFTIG UND ZART
MIT FETTRAND



FILET

BESONDERS ZART
FETTARM



BEILAGEN 5,90

SPECKBOHNEN
MEDITERRANES GEMÜSE
BLATTSPINAT
BEILAGENSALAT
MAISKOLBEN
SELERIEPÜREE

KARTOFFELGRATIN
ROSMARINKARTOFFELN
PARMESAN-POLENTA
STEAKHAUS-WEDGES
SÜSSKARTOFFEL-
STICKS
OFENKARTOFFELN
mit Sauerrahm

SAUCEN 4,40

PFEFFERRAHMSAUCE
CAFE DE PARIS
BBQ-SAUCE
KRÄUTERBUTTER
CHIMICHURRI
CURRY-COCKTAIL-
SAUCE
CHILISAUCE 
mit Teriyaki und Honig
APFEL-MANGO-
CHUTNEY



COMBOS

STEAK & FISCH 44,00

Flap- und Lachssteak mit Kräuterbutter, mediterranes Gemüse, Süßkartoffel-Sticks, Apfel-Mango-Chutney

HEIMISCHES FREILANDHUHN VOM GRILL 32,90

Brust, Flügel und Keule, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Cafe de Paris

TEXAS BBQ 36,90

Rindersteak, Schweinerücken und Hühnerfilet auf Speckbohnen mit Steakhaus-Wedges mit Kräuterbutter und BBQ-Sauce

SURF & TURF 52,90

Filet Steak und Riesengarnelen mit Kräuterbutter, Maiskolben, Ofenkartoffeln und Pfefferrahmsauce

TENNESSEE STEAK 300 g 48,90 400 g 56,90

Sirloin Steak, am Tisch mit Jack Daniels flambiert, Speckbohnen, Steakhaus-Wedges und Pfeffersauce

LACHSSTEAK 150 g 32,90

mit Blattspinat, Parmesan-Polenta und Café de Paris



STEAK & FISCH

DESSERTS

DESSERT-VARIATION 16,90

Mousse au Chocolat
Beerentraum
Topfen-Nougat-Knödel
hausgemachtes Sorbet

DESSERT HIGHLIGHT 13,90

Lassen Sie sich überraschen!

CRÊME BRULÉE 11,90

karamellierte Vanillecreme

SORBETTO 8,90

hausgemachtes Sorbet mit Prosecco

HITTISAUER BERGKÄSE 13,90

8 Monate gereift, mit Trauben und Feigensenf

DESSERT-VARIATION



SPECIALS

LOMO 'ARGENTINO'

für ca. 4 Personen

1.200 Gramm-Filet im Ganzen
gegrillt und am Tisch tranchiert
mit 4 Beilagen und
4 Saucen nach Wahl

187,90

LOMO 21

für 2 Personen

600 Gramm-Filet im Ganzen
gegrillt und tranchiert serviert
mit 2 Beilagen und
2 Saucen nach Wahl

98,90

LOMO 21



DRY AGED BEEF

ca. 500 Gramm mit Knochen
vom Hohenloher Rind
72 Tage gereift
Mit zwei Beilagen nach Wahl

65,00

72
Dry-aged
beef



US RIB-EYE „CREEKSTONE“

59,00

ca. 300 Gramm Black Angus Rib-Eye
Mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl

PLANTED STEAK

100% pflanzliche Zutaten,
ohne Zusatzstoffe wie
Geschmacksverstärker und Aromen.
120g, mit einer Beilage und
einer Sauce nach Wahl

32,00

PLANT
BASED



GETRÄNKE

APERITIF

PROSECCO MIONETTO	0,10	5,80	WERMUT SPRITZ	0,25	8,40
FREIXENET 0,0% alkoholfreier Schaumwein	0,10	4,90	Belsazar rosé, Prosecco, Himbeeren		
PROSECCO HIBISKUS Prosecco, Hibiskusblüte	0,10	6,90	APEROL SPRITZ	0,25	7,60
MARTINI Bianco, Rosso	4 cl	5,90	Aperol, Prosecco, Orange		
CAMPARI Orange/Soda	4 cl	7,40	HUGO	0,25	7,80

AMERICANO	7,90
Campari, Martini Rosso und Soda	
GIN FIZZ	10,50
Gin, Soda und Zitronensaft	
SMOKEY OLD FASHION	10,50
Bourbon Whiskey mit Bitters und Orange Twist	
ESPRESSO MARTINI	8,90
Absolut Vodka, Kahlua, Espresso	

ALKOHOLFREIE APERITIF

CRODINO BIONDO SPRITZ	0,25	7,90
Crodino Biondo, Soda, Orange		
MARTINI BERRY FLOREALE	0,25	7,20
Martini floreale, Wild Berry, Himbeeren		
VIRGIN HUGO	0,25	7,20
Freixenet Schaumwein 0,0%, Holunder, Soda, Limette, Minze		

WEINE/CHAMPAGNER

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

BIER

MOHREN	0,30	4,30
	0,50	5,30
RADLER süß/sauer	0,30	4,30
	0,50	5,30
TRUMER PILS	0,30	4,60
ERDINGER WEIZEN naturtrüb	0,30	4,60
	0,50	5,60
ERDINGER WEIZEN alkoholfrei	0,30	4,60
CORONA	0,33	5,60
CORONA alkoholfrei	0,33	5,60

CRAFT BEER

0,3 |

HOPFENAUF LAUF	5,90
"Pale Ale" Alc. 5,4% Vol.	
ALPHATIER	5,90
"New England IPA" Alc. 5,6% Vol.	
EIERBÄR	5,90
"INDIA PALE ALE" Alc. 6% Vol.	
DUNKLE MATERIE	5,90
"STOUT" / Alc. 6,9% Vol.	

ALKOHOLFREI

KOMBUCHA	0,25	4,90
COCA-COLA ZERO	0,33	4,30
MEZZO-MIX FANTA SPRITE	0,33	4,30
VO ÜS LIMO Zirbe-Zitrone Kräuter-Brennessel	0,33	4,60
RÖMERQUELLE prickelnd still	0,33	3,90
	0,75	7,40
HOMEMADE ICE TEA	0,40	4,90
ORGANICS Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	0,25	4,90
FEVER TREE TONIC WATER	0,20	4,90

SÄFTE

APFELSAFT	0,25	4,10
ORANGENSAFT	0,25	4,10
MANGOSAFT	0,25	4,10
JOHANNISBEERSAFT	0,25	4,10
SÄFTE GESPRITZT	0,40	4,80

TEE

FRISCHER MINZE-INGWER TEE	5,20
JAPAN SENCHA „MAKOTA“	4,90
Ziehzeit ca. 2 – 3 min. kräftiger Grüntee, leicht würzig	
DARJEELING „LUCKY HILL“	4,90
Ziehzeit ca. 2 – 4 min. kraftvoller Schwarztee	
DRACHENFRUCHT	4,90
Ziehzeit ca. 2 – 3 min. Früchtetee mit Beerengeschmack	

KAFFEE

ESPRESSO	3,60
KAFFEE	4,10
DOPPELTER ESPRESSO	4,90
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
CAPPUCCINO	4,60
LATTE MACCHIATO	4,90

IRISH COFFEE MIT WHISKEY **8,20**



Auf Wunsch bereiten wir Dir unsere Kaffeespezialitäten auch mit entkoffeiniertem Kaffee oder mit Hafermilch zu (Hafermilch + 0,50 €).

Täglich geöffnet ab 16.30 Uhr | Küche von 17 bis 22.30 Uhr