

## Salate

---



**Kleiner Salat**



**Großer Salat**

## Nachspeisen

---



**Kadayif**

## Alkoholische Getränke

---



**Whisky Cola**

## Vorspeisen

---



**Tatar**

## Suppen

---



**Hummersuppe**

## Beilagen

---



**French fries**

## Fleischgerichte

---



**Hähnchenbrust**

## Para Acompañar

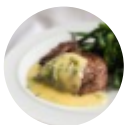
---



**Grillgemüse**

## Saucen

---



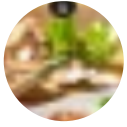
**Sauce Bearnaise**



**Pfeffersauce**

## Kalte & Warme Vorspeisen

---



**Gebratene Champignons**

## Zwischengerichte

---



**Hummerschwanz vom Grill**

## Salads & Starters

---



**Beef Tea**

## Vorspeisen und kleine Gerichte

---



**Roastbeef rosa gebraten**

## German Special

---



**Bratkartoffeln**

10

## Pizzabrot

---



**Knoblauchbrot**

10

## Alkoholische Cocktails

---



**Gin Tonic**

## Fleischgerichte - Vom Rind

---



**Rumpsteak**

10

## Nicht kategorisiert

---



**"Bronze"**



**Neuseländisches Lammcarré**



**Kalbs T-bone | 400-550 gr**



**Skreisteak vom Grill | 200 gr**



**Lachssteak vom Grill | 200 gr**



**Black Tiger Riesengarnelen vom Grill**



**Wolfsbarsch im Ganzen vom Grill**



**Seeteufelsteak vom Grill | 180 gr**



**Bisonfilet | Luxus für den Gaumen**



**Wagyu Filet - Das Berühmte**



**Pommersches Rind Filet | Dry Aged**



**"Silber"**



**Simmentaler Rind Filet**



**Mancino Vermouth Bianco Ambrato**



**Irisches Hereford Prime Filet | Würzig & zart**



**American Filet Prime | Das Steak der Kenner**



**Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln**



**Bailey'seis**



**Frühlingstraum**



**Feersisch Roastbeef gebraten**



**Filetspitzen**



**Höfener Garten Freesisch Rind Burger**



**Höfener Garten Cheeseburger**



**Hummerschwanz**



**Parmesankartoffeln**



**Big Green Egg Filetgrillteller**



**Kartoffel-Lauchstrudel**



**Speckbohnenbündchen**



**Grillkartoffelpüree**



**Ofenkartoffel mit Sauerrahm**



**Maiskolben gegrillt mit Sesam-Salz**



**MASCHINSCHUTZ**



**Schweinekotelett vom Porco Iberico**



**Riesling | 2013 | Steillage | Bastgen | Mosel**



**Auswahl vom Feersisch Rind**



**Steakhaus**



**Les Jamelles | Merlot-Cabernet | 2011 | Frankreich**



**Rib-Eye | Dry Aged | 30 Tage gereift**



**Fabelhaft | Niepoort | 2011 | Portugal**



**2014 Louis Jadot Primeur | 2014**



**Nett Tradition" rosé | 2013 | Pfalz |**



**Delicato Chardonnay | 2012 | Kalifornien**



**Lesegut Cuveé | de Grinon | 2012 | Spanien**



**VR**



**Sanbitter | Italien im Glas**



**Crodino | samtig | bitter | alkoholfrei**



**Lillet Berry | Wild Russian Berry**



**Hugo | Prosecco | Holunderblütenessenz**



**Ramazzotti Asato | Basilikum | Prosecco**



**Sherry Lustau Península Palo Cortado**





**Wagyu Brisket "Texas Art"**



**Rumpsteak | Dry Aged | 30 Tage gereift**



**Wagyu Rib-Eye Private Selection**



**Chateaubriand 400 gr**



**Entrecoté double 600 gr**



**Wagyu Rib-Eye Private Selection 400 gr**



**Höfener Garten Selection Ochsenkotlett 500-700 gr**



**Höfener Garten Selection T-Bone 600 -800 gr**



**Irish Hereford Prime Beef bone in Rib-Eye 600-700 gr**



**Carpaccio vom Wagyu-Filet**



**Kalbsfilet Robespierre auf heißem Stein**



**6 Weinbergschnecken | Grünzeug | Baguette**



**Gulasch Pommersches Rind | Dry Aged**



**Livar Schweineschulter**



**Wagyu Ochsenbacke**