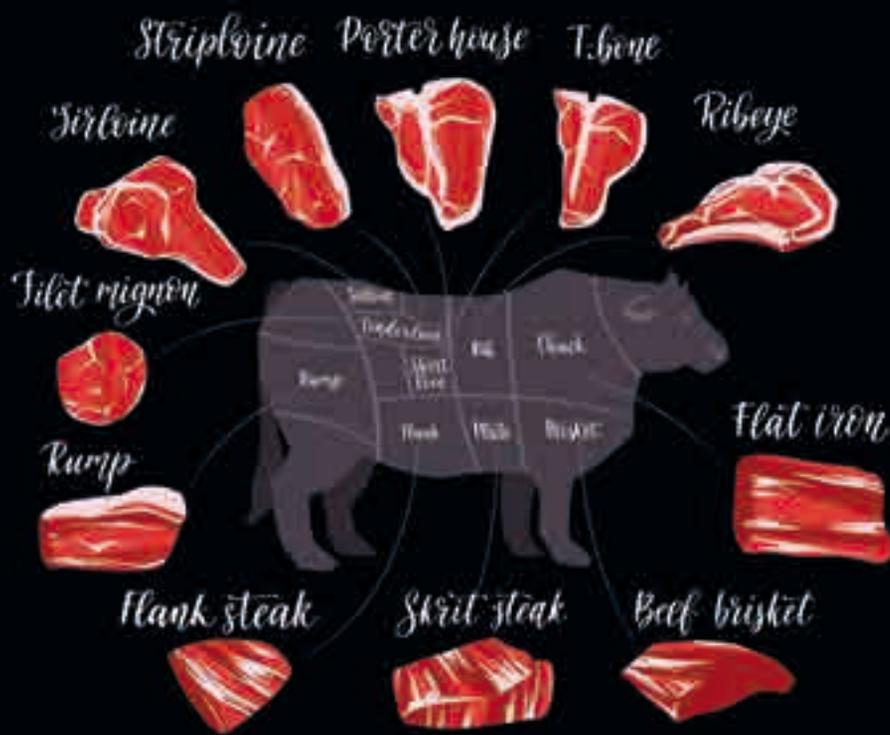


*Falschänke*



Grill & Mediterran





## Josper Grill

Der Josper Grill ist ein hochwertiger, geschlossener Holzkohlegrill, der ursprünglich in Spanien entwickelt wurde. Er zeichnet sich durch seine einzigartige Konstruktion aus, die die Funktionen eines Grills und eines Ofens kombiniert.

Das Besondere an einem Josper Grill ist seine Fähigkeit, bei extrem hohen Temperaturen zu arbeiten. Durch die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff kann er schnell Temperaturen von über 500 Grad Celsius erreichen. Dies ermöglicht eine schnelle und intensive Zubereitung von Speisen und verleiht den Gerichten ein charakteristisches Raucharoma und ansprechende Grillstreifen.

Der geschlossene Aufbau des Josper Grills ermöglicht eine bessere Wärmekontrolle und eine effizientere Nutzung der Hitze. Dadurch bleibt die Feuchtigkeit der Lebensmittel besser erhalten, was zu saftigeren und geschmackvolleren Gerichten führt. Die Kombination aus Grill- und Backfunktion macht es möglich, eine Vielzahl von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Brot und Desserts zuzubereiten.

## Alkoholfreie Getränke

Selters / naturell / classic	0,25l	3,50
Selters / naturell / classic	0,75l	6,90
Pepsi	0,33l	3,50 / 0,50l 5,20
Coca Cola light <sup>etdv</sup>	0,33l	3,50 / 0,50l 5,20
Miranda	0,33l	3,50 / 0,50l 5,20
Seven Up	0,33l	3,50 / 0,50l 5,20
Spezi	0,33l	3,50 / 0,50l 5,20
Ice Tee	0,33l	3,50 / 0,50l 5,20
(Pfersich, Zitrone)		
Schweppes	0,20l	3,00
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry, Granini Schorlen	0,33l	4,10
(Apfel, Maracuja, Rhabarber)		

## Heisse Getränke

Café Crema		3,00€
Cappuccino		4,00€
Espresso		2,80€
Espresso Macchiato		3,00€
Latte Macchiato		4,50€
Milchkaffee		4,00€
Tee		3,00€
(Grüner Tee, Früchte Tee, Kräuter Tee, Pfefferminze Tee, frische Minze Tee, Earl Grey)		

## Aperitif

Prosecco (weiß)	0,1l	5,00€
Aperol Spritz	0,3l	7,50€
Lillet Wildberry	0,3l	7,50€
Campari Orange / Soda	0,2l	7,00€
Martini Bianco / Rojo	0,5 cl	4,50€

## Vorspeisen

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>01. Bruschetta</b><br>gehackte Tomaten und Basilikum   | <b>6,90 €</b>  |
| <b>02. Caprese</b><br>Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>03. Marinierte Oliven</b>  | <b>4,00 €</b>  |
| <b>04. Parmaschinken</b><br>mit frischem Brot und Aioli Dip serviert  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>05. Aioli</b><br>mit frischem Brot serviert  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>06. Kartoffel-Wedges</b><br>mit Aioli DIP  | <b>6,90 €</b>  |
| <b>10. Gemischte Vorspeisen</b><br>Antipastigemüse, Aioli, Parmaschinken und Oliven                               | <b>12,90 €</b> |
| <b>11. Vitello Tonnato</b><br>dünn geschnittenes Kalbfleisch, Kapern,<br>Thunfischsauce                           | <b>13,90 €</b> |
| <b>13. Beef Tartar</b><br>Essiggurke, Kapern, Sardellen, Zwiebeln   | <b>13,90 €</b> |
| <b>14. Carpaccio</b><br>mit Rucola, gehobelter Parmesan   | <b>14,50 €</b> |
| <b>15. Garnelen</b> in Knoblauchöl  | <b>12,90 €</b> |
| <b>16. Oktopus</b> vom Holzkohlegrill   | <b>16,90 €</b> |
| <b>17. Käseauflauf</b><br>Cherrytomaten, Oliven, Schafskäse und Zwiebeln  | <b>10,50 €</b> |
| <b>18. Babycalamaris</b> vom Grill  | <b>12,90 €</b> |
| <b>19. Pimentos</b><br>gegrillte Paprika mit Meersalz   | <b>7,90 €</b>  |
| <b>12. Vorspeisenbrett für 2 Personen</b><br>Aioli, geröstetes Brot, Garnelen in Knoblauchöl,<br>Pimentos, Oliven | <b>24,00 €</b> |

## Salate

- 31. Gemischter Salat** **7,50€**  
Blattsalat, Gurke, Rucola, Tomaten, Zwiebeln  
in Hausdressing  
wahlweise mit:
- 32. - mit Thunfisch** **11,90€**
- 33. - mit Hähnchen** **13,90€**
- 34. - mit Lachsfilet** **14,90€**
- 35. Bauernsalat** **11,90€**  
Blattsalate, Gurke, Schafskäse, Paprika, Tomate, Oliven
- 37. Caesarsalat** **14,90€**  
Cherrytomaten, Hähnchenbruststreifen,  
Romanasalat in Caesardressing
- 36. Salat mit Ziegenkäse** **14,90€**  
karamellisierter Ziegenkäse mit frischen  
Mangostreifen und Hausdressing

## Suppen

- 21. Tomatencremesuppe (Vegan)** **6,50€**  
Basilikum, Tomaten und einem Schuss Sahne
- 23. Fischsuppe** Calamaris, Garnelen und Lachs **11,90€**

## Frische Pasta

- 43. Penne** **16,90€**  
mit Rinderfiletspitzen und Pfifferlingen in Chardonnaysauce
- 42. Linguine** **16,50€**  
mit Cherrytomaten, Knoblauch und Garnelen
- 41. Tagliatelle (Vegetaria)** **16,50€**  
mit Steinpilzen und Trüffelsauce
- 44. Penne Arabiata** **13,50€**  
mit Cherrytomaten, Knoblauch und Tomatensauce
- 41. Tagliatelle Avocado (Vegan)** **16,90€**  
mit Champignons, Mandelmilch und Avocado
- 40. Gemüse-Reispfanne (Vegan)** **16,90€**  
mit Zwiebeln, gebratenem Gemüse, leichter Tomatensauce

## Steaks aus Argentinien

Zu all unseren Steaks servieren wir **eine** klein Beilage Salat

<b>71. Rinderfilet   220g</b>	<b>29,90 €</b>
<b>72. Rumpsteak   250g</b>	<b>25,90 €</b>
<b>73. Entrecote   300g</b>	<b>28,90 €</b>

## Dry Aged Steaks Deutschland

<b>81. Roastbeef 300g</b>	<b>35,00 €</b>
<b>82. Rib Eye 350g</b>	<b>44,00 €</b>
<b>87. U.S. Prime Rumpsteak 300g</b>	<b>35,00 €</b>
<b>83. T-Bone Steak ca. 800g</b>	<b>60,00 €</b>
<b>84. Tomahawk ca 800g</b>	<b>60,00 €</b>

## Zum Teilen

<b>86. Familiy Style</b>	<b>80,00 €</b>
--------------------------	----------------

**U.S New York Strip Rumsteak (ca. 400g)**

**+ Argentinisches Rinderfilet (ca. 200g)**

Inklusive 3 Beilagen & 2 Saucen Ihrer Wahl

<b>85. Gigant Style</b>	<b>85,00 €</b>
-------------------------	----------------

**Chateaubriand (ca. 500g - 600g)**

Inklusive 3 Beilagen & 2 Saucen Ihrer Wahl

## **Beilagen & Saucen**

<b>94. gemischter Beilagensalat</b>	<b>5,00 €</b>
<b>92. Bratkartoffeln mit Speck &amp; Zwiebeln</b>	<b>5,00 €</b>
<b>90. getrüffelter Kartoffelpüree</b>	<b>6,00 €</b>
<b>93. mediterranes Gemüse</b>	<b>5,00 €</b>
<b>91. Pommes frites</b>	<b>4,00 €</b>
<b>97. Champignonsauce</b>	<b>3,00 €</b>
<b>95. Kräuterbutter</b>	<b>2,00 €</b>
<b>96. Pfeffersauce</b>	<b>3,00 €</b>
<b>98. Trüffelmayonnaise</b>	<b>3,50 €</b>
<b>100. Rauchmayonnaise</b>	<b>3,00 €</b>

## **Dessert**

<b>101. Crème Brûlée</b>	<b>7,00 €</b>
<b>102. Cheesecake</b>	<b>7,00 €</b>
<b>103. Hausgemachter Apfelstrudel</b>	<b>8,00 €</b>
<b>104. Schoko-Soufflé</b>	<b>8,00 €</b>
<b>107. Vanilleeis mit heißen Kirschen</b>	<b>8,00 €</b>
<b>108. Schlagsahne</b>	<b>1,50 €</b>

## **Hauptgerichte** dazu servieren wir **eine** kleine Beilage Salat

### Fleisch

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>51. Original Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)</b><br>mit Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Speck | <b>20,50 €</b> |
| <b>52. Rinderfiletmedaillons</b><br>auf mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln<br>und Pfeffersauce       | <b>24,90 €</b> |
| <b>53. Schweinefilet vom Grill</b><br>mit Champignon-Pfeffersauce und Pommes frites                   | <b>19,90 €</b> |
| <b>54. Lammkarree vom Grill</b><br>auf mediterranem Gemüse und Pommes frites                          | <b>29,90 €</b> |
| <b>55. Lammkeule mediterran</b><br>aus dem Backofen auf getrüffeltem Kartoffelpüree                   | <b>22,90 €</b> |
| <b>56. geschmorte Ochsenbäckchen</b><br>auf getrüffeltem Kartoffelpüree                               | <b>22,90 €</b> |
| <b>57. Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Champignonsauce und Pommes frites                                | <b>18,90 €</b> |
| <b>58. Schnitzel „Wiener Art“ (Schweinefleisch)</b><br>mit Pommes frites, Wildpreiselbeeren           | <b>17,50 €</b> |

### Fisch

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>61. Zanderfilet</b><br>auf mediterranem Gemüse  | <b>20,90 €</b> |
| <b>62. Riesengarnelen</b><br>auf mediterranem Gemüse mit Knoblauchmarinade                                 | <b>26,90 €</b> |
| <b>63. Lachsfilet</b><br>auf mediterranem Gemüse   | <b>22,90 €</b> |
| <b>64. Gemischte Fischplatte</b><br>Calamari, Lachsfilet, Garnelen, Zanderfilet<br>auf mediterranem Gemüse | <b>29,90 €</b> |

## Fassbier

Warsteiner Premium Pils	0,3l	3,50€	/	0,5l	5,50€
König Ludwig Weißbier				0,5l	5,70€
König Ludwig Weißbier alkoholfrei				0,5l	5,70€

## Flaschenbier

König Ludwig dunkel	0,50l	5,70€
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	3,50€
Isenbeck Malzbier	0,33l	3,50€
Oberbräu Hell	0,50l	5,70€
Frankeheim Alt	0,33l	3,50€

## Offene Landweine

### Rotwein

Primitivo	0,2l	7,00€
Spätburgunder	0,2l	6,00€

### Weißwein

Lugana	0,2l	7,50€
Grauburgunder	0,2l	7,00€
Pinot Grigio	0,2l	6,00€

### Rosewein

Primitivo	0,2l	7,00€
-----------	------	-------

## Bitter & Liköre

Averna	4cl	4,50€
Absolut Wodka	2cl	3,50€
Ramazotti	4cl	4,50€

Fernet Branca	2cl	4,50€
Sambuca	2cl	4,50€

## Brandy / Whisky 4cl

Carlos 1	7,00€
Jack Daniels	8,00€
Gentleman Jack	7,00€
Veterano Osborne	5,00€
Hennessy	7,50€
Chivas Regal	7,50€

## Spirituosen

Haselnusslikör	2cl	4,00€
Mirabellenwasser	2cl	4,00€
Kirschwasser	2cl	4,00€
Williams Christ Birne	2cl	5,00€
Aquavit Malteser	2cl	5,00€
Limoncello	2cl	4,00€
Baileys	4cl	4,90€

## Longdrinks

Cuba Libre	7,50€
Gin Tonic	7,50€
Jack Daniel's Cola	7,50€
Vodka Lemon	7,50€

## Grappa 2cl

Chardonnay	4,00€
Di Prosecco	5,00€
Grappa della Casa	4,00€
Riserva	6,50€



