

APERITIFS

Rotisserie Mule Minze € 12,00 Blue Gin Reisetbauer, Limettensaft Angostura, Minze, Ginger Beer	
2023 Gewürztraminer 0,1l € 10,00 Hugel - Alsace	
Winzersekt mit Holunder 0,2l € 13,00	
Limoncello Tonic € 12,00 Limoncello, Tonic Water, Zitrone	
Vodka Martini € 12,00 Axberg Vodka, Martini Dry	
Karotten Martini € 14,00 Karottenbrand vom Reisetbauer Axberg Vodka, Vermouth, eingelegte Karotte	
Kir Royal € 14,00 Sekt, Creme de Cassis	
Pornstar Martini € 14,00 Axberg Vodka, Passionsfrucht, Passoa Vanillesirup, Winzersekt	

BIER

FLASCHE	
Erdinger Weißbier 0,5l € 6,00	
Lübzer alkoholfrei 0,33l € 4,00	
Erdinger Weißbier alkoholfrei 0,5l € 6,00	
VOM FASS	
Carlsberg Pils 0,3l € 5,00	
Carlsberg Pils 0,5l € 7,00	
Kronenbourg 1664 - blanc 0,33l € 5,50	

VORSPEISEN

Ofenfrisches Rosmarinbrot € 4,00	
Sizilianische Nocellara-Oliven in Olivenöl +€ 2,00	
Hühnerleberparfait im Glas mit Portweingelee +€ 9,00	
Kärntner Alpenschinken Meerrettich, Cornichons +€ 14,00	
Rote Bete Salat € 17,00 Burrata, Feldsalat in Tyhmian-Honigdressing Walnussöl, Basilikumcreme	
Ceviche vom Ostseelachs € 18,00 Süßkartoffeln, Radieschen Kimchi, rote Zwiebeln Koriander, Limette	
Tatar vom Weideochsen € 21,00 Senfkaviar, confierte Eigelbcreme getoastetes Brot	

UNSERE KLASSIKER

Dreierlei vom Grill pro Person € 42,00	
• Paderborner Landhuhn	
• Entrecote vom Simmentaler Almoachsen	
• Schweinebauch & Brandenburger Wildbratwurst	
Kleine Grillkartoffeln, Sauce Béarnaise, BBQ Sauce, wilder Brokkoli	

ZWISCHENGANG

Hühner Bolognese N°5 Vorspeise € 14,00 / Hauptgang € 19,00	
Gochujang, Shitake, Sojasauce, Udon, Eigelb, Koriander	

FLAMMENWAND GRILL

Paderborner Landhuhn 1/2 € 17,50 / 1 ganzes € 32,00	
1/2 Schwarzfederhuhn € 28,00	
+ Hühnerjus € 4,00	
1/2 Barbarie Ente € 27,00	
Finnischer Flammlachs € 25,00	
Auf dem Nagelbrett mit Thymianhonig & Whisky flambiert, dazu Senf-Dillsauce	

LAVASTEIN GRILL

Vom Simmentaler Almoachsen	
150g Rinderfilet € 28,00	
250g Rinderfilet € 45,00	
250g Entrecôte € 39,00	
400g Entrecôte € 60,00	
Krosser Duroc Schweinebauch € 22,00	
Hopfen Malz Sauce	

BEILAGEN

Caesar Salat € 8,50 Römersalatherzen Parmesan, Croutons	Kartoffelpüree € 14,00 mit schwarzem Trüffel
Käsespätzle € 8,50 mit Röstzwiebeln	Pommes Frites € 12,00 mit Trüffel- Mayonnaise
Maiskolben gegrillt ... € 6,00	Blattsalate gemischt ... € 8,00 Cherry Tomaten, Gurken Frenchdressing
Grillkartoffeln € 7,00	Gegrilltes Gemüse ... € 10,00 Wilder Brokkoli Mini-Möhren, Mini Mais Pimentos
Pommes Frites € 7,00	
Kartoffelpüree € 8,50	

SAUCEN

Hühnerjus € 4,00	BBQ Sauce € 4,00
Aioli € 4,00	Sauce Béarnaise € 4,00
Chimichurri € 4,00	Café de Paris Butter € 4,00

GEBACKENES

Cordon bleu vom Havelländer Apfelschwein € 35,00	
Backhuhn € 35,00	
Jeweils mit Feldsalat, Kartoffel-Boskoop-Dressing Zitronen-Kapern Cremolata	

VEGGIE VEGAN

L'aubergine € 19,00 Gegrillte Aubergine, gepuffter Reis, Cherrytomaten, frische Kräuter	
Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 18,00	

DESSERT

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille € 12,00 Blaubeeren	
Warmer Schokoladenkuchen € 13,00 Flüssiger Kern, Schlagsahne	
Kürbiskernöl Eis € 9,00 Butter Crumble	
Crêpe in Orangen Karamellsauce € 14,00 Bourbon Vanilleeis	
Affogato € 7,00	
Espresso Martini € 13,00 Axberg Vodka, Kahlúa, Espresso	
2018 Riesling Trockenbeerenauslese 5cl € 7,50 Kindenheimer Burgweg, Weingut Neiss, Pfalz	

WASSER, SAFT & HOMEMADE LIMONADE

Taunusquelle Mineralwasser 0,7l € 7,00 prickelnd oder still	
van Nahmen Säfte 0,2l € 4,50 Apfel, Orange, Johannisbeere oder Rhabarber	
Coca-Cola, Fanta oder Sprite 0,2l € 4,00	
Rhabarber Hibiskus Limonade € 7,00	
Fleur de Pêche € 7,00 Weißer Pfirsich, Lavendel, Soda	