



## VORSPEISEN



- Chips & Dips** <sup>G</sup> ..... 8,5  
Knusprige ofenwarme Maistortilla-Ecken mit dreierlei hausgemachten Dips: Guacamole, Kräuterrahm und Tomatensalsa
- Bruschetta** <sup>A,G</sup> ..... 7,5  
Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmesanspäne
- Spanische Knoblauchgarnelen** <sup>A,B</sup> ..... 14,5  
Zubereitet mit reichlich Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten, Petersilie und Limette, mit frischem Baguette serviert
- Rindertatar** <sup>A,F,I,J</sup> ..... 16,5  
100 Gramm frisch gehacktes Rinderfilet, Schalotten, Kapern fein würzig abgeschmeckt mit Worcestersauce. Dazu ofenfrisches Baguette

## SALATE



- Schlachthof Salat** <sup>A,C,F,I,J</sup> ..... 10,5  
Großer bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Karotte und Mais, angemacht mit Hausdressing
- Original „Ceasar“ Salat** <sup>A,C,D,G</sup> ..... 9,5  
Knackig frischer Romanasalat mit hausgemachtem Ceasar Dressing nach dem Originalrezept von „Cesare Cardini“, garniert mit Chili-Croûtons, Cherrytomaten und gehobelten Parmesanspänen
- mit Hähnchenbruststreifen ..... + 5,5  
mit Garnelen <sup>B</sup> ..... + 7,5  
mit Rinderstreifen ..... + 7,5

Zu den Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette.

## BURGER, STEAKS & CO.

- Classic Burger** <sup>A,C,G,J</sup> ..... 12,5  
Saftig gegrillter Beef Burger (200 g). Serviert im Weizenbrötchen mit würziger Burgersauce, Tomate, rote Zwiebeln und Gewürzgurke
- Cheese Burger** <sup>A,C,G,J</sup> ..... 13,5  
Unser Classic Burger, überbacken mit irischem Cheddar Käse
- Chilli Bacon Burger** <sup>A,C,G,J</sup> ..... 15,5  
Unser Favorit! Mit Cheddar Käse, knusprigem Bacon, pikanter Barbecue Sauce und Jalapeño-Chillies
- Veganer Nussburger** <sup>H</sup> ..... 14,5  
Veganes Patty aus Karotten, Kartoffeln, Kichererbsen, Haselnüssen und Haferflocken mit veganer Soße. Serviert im Weizenbrötchen mit würziger Burgersauce, Tomate, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Pommes frites und Salatbouquet

Alle „Beef“ Burger servieren wir mit unseren knusprigen Pommes frites und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat).

- Baby Back Ribs** <sup>C,J,L</sup> ..... 18  
Saftig-fleischige Schweinerippchen vom Grill, glasiert mit unserer hausgemachten Barbecue-Sauce, dazu Pommes frites und Coleslaw
- Rumpsteak (200 g)** <sup>G</sup> ..... 17  
Gegrillt mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit. Außen kross, innen zart und saftig. Dazu hausgemachte Kräuterbutter
- Rip-Eye-Steak (300 g)** <sup>G</sup> ..... 23  
Seine Marmorierung und das Typische Fettauge machen dieses Steak besonders zart, saftig und reich im Geschmack. Dazu hausgemachte Kräuterbutter
- Teriyaki Lachsfilet** <sup>A,D,F,K</sup> ..... 18  
Serviert mit buntem Gemüse, Wildreis und Teriyaki Sauce
- Saucen** ..... je 2,5  
Pfefferrahmsauce <sup>G</sup>, Chimichuri Marinade <sup>G</sup>, Barbecue-Sauce <sup>G</sup> und Teriyaki Sauce <sup>A,D,F</sup>

## BEILAGEN



- Pommes frites ..... 3,5  
Süßkartoffelpommes ..... 4  
Rösti Taler ..... 4  
Buntes Gemüse ..... 5,5  
Maiskolben mit Kräuterbutter <sup>G</sup> ..... 4  
Wildreis ..... 4

## DESSERTS



- Crema Catalana** <sup>C,G</sup> ..... 7,5  
Zartschmelzende Vanillecreme unter Karamellknusperschicht
- Triple Chocolate Mousse** <sup>A,G</sup> ..... 8,5  
Hausgemachtes marmoriertes Mousse von heller und dunkler Kuvertüre, auf weißer Schokoladensauce, garniert mit Schoko-Knusper-Perlen

