

Vorspeise

Tomatensuppe (vegan möglich) Sour Cream Topping / Pesto / Baguette	6,00 €
Bruschetta (vegan möglich) Gegrilltes Steinofenbaguette / Marinierte Tomate / Pesto / Salat-Bouquet	7,50 €
Gegrillte Black Tiger Garnelen 2 Garnelen / Limonen-Knoblauch-Öl / Baby Leaf / Gehobelter Parmesan ₍₄₎ Basilikum-Pesto / Marinierte Tomate / Baguette	9,50 €
Mediterrane Vorspeisenvariation 1 Black Tiger Garnele / Bruschetta / Parmaschinken / Parmesan ₍₄₎ / Oliven Gegrilltes Gemüse / Marinierter Hirtenkäse / Caprese / Baguette	14,50 €
Italienischer Büffelmozzarella Tomatencarpaccio von sonnengereiften Tomaten / Basilikum / geschroteter Pfeffer Baby-Leaf / Baguette	8,50 €

Salat

Kleiner Gartensalat

5,00 €

Verschiedene Blattsalate / Rucola / Karotte / Tomate / Gurke / Kresse / geröstete Kerne

Salat mit mediterranem Gemüse (vegan möglich)

12,50 €

Verschiedene Blattsalate / Gegrilltes Gemüse / Parmesan ⁽⁴⁾ / Papadam

Salat mit Hähnchenbrust

15,00 €

Verschiedene Blattsalate / Gegrillte Hähnchenbrust / Parmesan ⁽⁴⁾ / Baguette

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse

14,00 €

Verschiedene Blattsalate / Kresse / Lauwarmer Ziegenkäse / Steinofenbaguette

Vegan

Burrito „Kathi“

13,50 €

Gegrilltes Gemüse / Tomatensauce / Baby-Leaf / Käse / Junger Lauch / Zwiebeln

Jalapeños / Salat-Bouquet

NoBeef Burger 100% VEGAN

16,50 €

Hausgemachter Bun / Majo / Roter Weiskrautsalat / Käse / Salat

Röstzwiebeln / Steakhouse-Pommes / Ketchup

Fleisch

Pulled Pork 15,50 €

Zerrupfter Schweinenacken / Folienkartoffel vom Grill mit Sour Cream

Roter Weiskrautsalat / BBQ-Sauce

Pulled Pork–Burger 13,50 €

BBQ–Sauce / Roter Weiskrautsalat / Salat / Hausgemachter Bun / Steakhouse-Pommes / Ketchup

Chicken-Thai-Coconut-Curry 17,50 €

Gegrilltes Hähnchen / Curry-Kokosnusssauce / Feines Gemüse / Chilli / Sprossen

Orientalischer Reis / Papadam

Currywurst vom Strohschwein (4, 8, 11) (200g) 10,50 €

Hausgemachte fruchtige Curry-Tomatensauce / Salat-Bouquet / Steakhouse-Pommes

Purpur Curry

Steak vom Lavasteingrill

Rib-Eye-Steak vom Argentinischen Weiderind (250g)

28,50 €

Folienkartoffel vom Grill mit Sour Cream / Mediterranes Gemüse / Kräuterbutter / Pesto

Spicy-Rib-Wich vom Argentinischen Weiderind

18,50 €

Rib-Eye-Steak (ca. 150g) / Jalapeños / Cheddar / Paprika / Zwiebeln / Lauch

Steinofenbaguette / Süßkartoffelpommes / Ketchup

Pasta (Auch glutenfrei möglich)

Tagliatelle Garnelen

16,50 €

Gebatene Black Tiger Garnelen in Limetten-Knoblauchöl / Basilikum-Pesto

Junger Lauch / Rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Gehobelter Parmesan ⁽⁴⁾

Tagliatelle Buffalo

13,50 €

Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Lauch / Gehobelter Parmesan ⁽⁴⁾

Portugiesisches Olivenöl / Basilikum-Pesto

Burger (Alle Burger sind auch vegetarisch möglich)

Italienischer Beef-Burger mit 100% Beef aus der Region (200g) 16,50 €

Parmesan⁽⁴⁾ / Salat / Halbgetrocknete Tomaten / Parmaschinken

Hausgemachter Bun / Steakhouse Pommes / Ketchup

Bavaria blu-Burger mit 100% Beef aus der Region (200g) 15,50 €

Jalapeños / Röstzwiebeln / Bavaria blu / Salat / Hausgemachter Bun

Steakhouse-Pommes / Ketchup

Burger „Rhodos“ mit 100% Beef aus der Region (200g) 15,50 €

Hausgemachter Bun / Tzatziki / Marinierter Weichkäse / Gegrillte Aubergine

Pikante Peperoni / Oliven / Steakhouse-Pommes

Bacon-Cheeseburger mit 100% Beef aus der Region (200g) 15,50 €

Krosser Bacon / Cheddarkäse / Hausgemachter Bun / Baby-Leaf

Tomatencreme / Steakhouse-Pommes / Ketchup

Firebatzda-Burger mit 100% Beef aus der Region (200g) 16,50 €

Salat / Preiselbeeren / zerdrückter Käse / Hausgemachter Bun / Schwarzwälder Schinken

Steakhouse-Pommes / Ketchup

Kindergerichte

„Das will ich nicht“	4,50 €
Nudeln mit Tomatensauce	
„Hab keinen Hunger“	6,50 €
6 Nuggets mit Pommes und Ketchup	
„Irgendwas mit Beef“ mit 100% Beef aus der Region (130g)	12,50 €
Cheeseburger / Salat / Tomate / Gurke / Käse / Pommes / Ketchup	

Extras

Portion Steakhouse Pommes mit Dip nach Wahl	4,50 €
Portion Süßkartoffelpommes mit Dip nach Wahl	5,50 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat-Bouquet	6,00 €

Dessert

Dunkles Schokomousse mit Tonkabohne	7,50 €
Zartbitterschokolade / Frische Früchte / Cassis-Beeren-Sauce	
Vanille-Panna-Cotta	6,50 €
Früchtegarnitur / Limonen-Joghurt	
Schokoladensoufflé mit fließendem Kern	9,50 €
Frische Früchte / Minze / Selbstgemachtes Vanilleeis	
Himbeer-Tiramisu	8,50 €
Frische Beeren / Limonen-Joghurt	
Dessertvariation für 1 Person / für 2 Personen	9,50 € / 18,50 €
Kleiner Schokokuchen / Tiramisu / Panna-Cotta / Schokomousse	
Hausgemachte Eiscreme made by Domi (vegan möglich)	
Verschiedene Varianten – Einfach beim Personal nachfragen	
Eine Kugel / Früchtegarnitur / Limonen-Joghurt	3,50 €
Zwei Kugeln / Früchtegarnitur / Limonen-Joghurt	5,00 €