



## SUPPEN

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Crèmesuppe von jungen Erbsen mit gerösteter, pikanter Chorizo Pea cream soup with spicy chorizo	6,90	5,50
Süß - saure Peking Suppe mit Chili, Ei, Bambus & Sojasprossen Sweet & sour Peking soup with chili, egg, bamboo & soya bean sprouts	6,50	5,00

## VORSPEISEN & SALAT

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Hausgemachte Falafel mit Kräuterjoghurt & Arabischem Salat Homemade Falafel with herb yoghurt & Arabian salad	9,50	7,50
Entenleber in Crème de Cassis mit Kartoffelpüree & Röstzwiebeln Pan-fried duck liver with cassis cream mashed potatoes & fried onions	8,90	6,90
Rucolasalat mit scharfen Steakstreifen & Ofentomaten Rocket salad with spicy stripes of steak & oven tomatoes	13,50	11,50
Schafskäse in Knoblauch - Paprikaöl mit Scampi & Fladenbrot vom Grill Goat's cheese in garlic - bell pepper oil with scampi & grilled flatbread	11,90	9,80
In Tempura gebackenes Lachs - Sashimi mit rosa Ingwer, Wasabi & Sojasauce Salmon sashimi baked in tempura with pink ginger, wasabi & soy sauce	12,90	–



## HAUPTGÄNGE

### FISCH

In Bambus gedämpftes Lachsfilet mit Sesam - Mungobohnen & Wasabipüree 19,50  
Fillet of salmon in steam basket with sesame - mung beans & wasabi mash

Trüffel - Pilzrisotto mit Loup de Mer an der Haut gebraten & Grana Padano 21,50  
Truffle - mushroom risotto with seabass & Grana Padano cheese

Mixed Grill von Meeresfrüchten mit großem Salat der Saison & Zitrone 22,90  
Mixed seafood plate with big salad of the season & lemon

### FLEISCH

Orecchiette mit Schweinelende, Gorgonzola, frischen Birnen & Rucola 18,50  
Orecchiette pasta with pork loin, gorgonzola, fresh pears & rocket salad

Schwarzfederhuhn vom Grill mit Blattspinat, Kartoffel - Thymian - Gratin & Zwiebelmarmelade 20,50  
Grilled black - feathered chicken with leaf spinach, potato - thyme gratin & onion chutney

T-Bone Steak vom Deutschem Jungbullen aus der Gußeisenpfanne (ca.800 g.)  
mit Schlösser Pommes, karamellisierten Röstzwiebeln & Sauce Béarnaise 41,00  
T-Bone Steak from a German adolescent bull in a cast-iron pan  
with fries, roasted caramelised onions & béarnaise sauce

Schlössers Surf'n Turf Burger -US Beef & Black Tiger Garnelen-  
mit Bacon & Chesterkäse dazu Schlösser Pommes & gemischter Salat 15,90 / 140g  
Surf'n Turf Burger -US beef & black tiger prawns 18,90 / 200g  
with bacon, cheddar cheese, fries & mixed salad



## PREMIUM STEAKS

### TENDERLOIN - FILET

Es ist das edelste und wertvollste Stück vom Rind & besonders zart.

	<u>Ladies Cut/180g</u>	<u>Regular Cut/220g</u>	<u>Master Cut/350g</u>
Black Angus Beef / Argentinien	25,50	28,90	40,90
LAFINA Naturell / Uruguay	31,50	35,50	48,50

  

	<u>Ladies Cut/200g</u>	<u>Regular Cut/300g</u>	<u>Master Cut/400g</u>
RINDERFILETSPIESSE	20,90	26,90	32,90

---

### RIB EYE

Es wird aus der Hochrippe geschnitten. Benannt ist es nach dem deutlich sichtbaren Fettkern, dem ‚Eye‘. Dieses marmorierte und durchwachsene Fleisch ist besonders geschmackvoll.

	<u>Ladies Cut/300g</u>	<u>Regular Cut/450g</u>	<u>Master Cut/600g</u>
Black Angus Beef / Argentinien	30,90	38,90	47,50

---

### STRIPLOIN - ROASTBEEF

Es ist ein Teilstück des Hinterviertels vom Rind zwischen der Hochrippe und der Hüfte.

	<u>Ladies Cut/200g</u>	<u>Regular Cut/300g</u>	<u>Master Cut/400g</u>
Aberdeen Angus / Irland	21,90	26,90	32,90

Alle obigen Steaks bereiten wir Ihnen gerne auch als 'Surf'n Turf' - Variante zu:

- mit Black Tiger Garnelen € 6,90 plus jeweiliger Steakpreis



Bitte wählen Sie 2 Beilagen zu Ihrem gewünschten Steak

Please choose 2 side dishes with your favorite steak

Schlösser Pommes

Schlösser fries

Blattspinat mit Knoblauch

Leaf spinach with garlic

Kartoffelgratin mit Thymian

Potato - thyme gratin

Karamellisierte Röstzwiebeln

Roasted caramelised onions

Folienkartoffel mit Sour Cream

Bakes Potato with sour cream

Caesar Salat mit Grana Padano

Caesar salad with grana padano

Hausgemachte Extras

Home made extras

Gebackene Zwiebelringe

Fried onion rings

4,50

Original Sauce Béarnaise mit Kerbel & Estragon

Béarnaise sauce with chervil & tarragon

3,00

Rotwein - Jus

Red wine gravy

3,00

Hausgemachte Kräuterbutter (ohne Knoblauch) -

Home made Herb butter (without garlic)

2,50

Rote Zwiebelmarmelade

Red onion chutney

2,50

**Den Klassiker jetzt auch für zu Hause! - 4,50 / Glas**