



SUPPEN

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Leichte Crèmesuppe von der Räucherforelle mit Lachskaviar & geröstetem Pumpernickel <i>Smoked trout cream soup with salmon caviar & roasted black bread</i>	6,90	5,90
Gemüsekraftbrühe mit Eierstich <i>Vegetable broth with royale</i>	5,90	4,90

VORSPEISEN & SALAT

	<u>Vorspeise</u>	<u>Mini Vorspeise</u>
Gemischter Blattsalat mit frischen Beeren & Grana Padano <i>Mixed salad with fresh berries & Grana Padano cheese</i>	7,50	5,50
Entenleber in Crème de Cassis mit Kartoffelpüree & Röstzwiebeln <i>Pan-fried duck liver with cassis cream mashed potatoes & fried onions</i>	8,90	6,90
Frisches Gemüse aus dem Wok mit geschmolzenem Ziegenkäse & Feigensenf <i>Fresh wok vegetables with melted goat's cheese & fig mustard</i>	9,80	7,80
Pikant angemachtes Beeftatar mit krossem Graubrot & Bacon - Mayonnaise <i>Steak Bruschetta with rocket salad, caper berries, Grana Padano cheese & lemon</i>	12,50	10,50
In Tempura gebackenes Lachs - Sashimi mit rosa Ingwer, Wasabi & Sojasauce <i>Salmon sashimi baked in tempura with pink ginger, wasabi & soy sauce</i>	11,90	–



HAUPTGÄNGE

FISCH

Großer Sommersalat mit Heilbuttfilet, getrockneten Tomaten & Süsskartoffelsticks <i>Big summer salad with fillet of halibut, dried tomatoes & sweet potato sticks</i>	17,90
Seeteufelfilet & Gemüse Wan Tan in Bambus gedämpft mit Basmati Reis & Sweet Chili Sauce <i>Fillet of monkfish & vegetable Wan Tan steamed in bamboo with basmati rice & sweet chili sauce</i>	21,90
Pfifferling Risotto mit gegrillten Scampi, Rucola & Grana Padano <i>Chanterelle risotto with grilled scampi, rocket salad & Grana Padano cheese</i>	20,50

FLEISCH

Französische Maishähnchenbrust mit frischem Marktgemüse, Sour Cream Reis & Zwiebelmarmelade <i>French corn-fed chicken breast with fresh seasonal vegetables, sour cream rice & onion chutney</i>	18,50
Schnitzel ‚Wiener Art‘ mit warmen Karotten - Gemüsesalat & Tomaten - Chutney <i>Breaded pork schnitzel with warm carrot - vegetable salad & tomato chutney</i>	16,50
Duo Filet Cut aus der Gusseisenpfanne -je 100 g. Argentinisches & Uruguay Filet- mit Mediterranen Kräuterdrillingen, frischem Marktgemüse & Pfeffersauce <i>Duo Fillet Cut in a cast-iron pan with mediterranean herb potatoes, fresh vegetables & pepper sauce</i>	30,50
Schlössers Surf'n Turf Burger -US Beef & Black Tiger Garnelen- mit Bacon & Cheddar Käse dazu Schlösser Pommes & gemischter Salat <i>Surf'n Turf Burger -US beef & black tiger prawns with bacon, cheddar cheese, fries & mixed salad</i>	15,50 / 140g 18,90 / 200g



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	23,90	26,90	38,90
LAFINA Naturell / Uruguay	29,50	33,50	46,50
	<u>Ladies Cut/200g</u>	<u>Regular Cut/300g</u>	<u>Master Cut/400g</u>
RINDERFILETSPIESSE	19,50	25,50	31,50

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>
Aberdeen Angus / Irland	29,50	37,50	46,50

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>
Black Angus / Argentinien	20,50	25,90	31,90

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

- mit Black Tiger Garnelen € 6,00 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

Frisches Sommergemüse

Fresh summer vegetables

Mediterrane Kräuterdrillinge

Mediterranean herb potatoes

Gebratene Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln

Grilled chanterelles with bacon & 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

3,90

Original Sauce Béarnaise mit Kerbel & Estragon

Béarnaise sauce with chervil & tarragon

2,50

Rotwein - Jus

Red wine gravy

2,50

Pfeffersauce

Pepper sauce

2,50

BBQ - Sauce

BBQ sauce

2,00

Hausgemachte Kräuterbutter (ohne Knoblauch) -

Home made Herb butter (without garlic)

2,00

Rote Zwiebelmarmelade

Red onion chutney

2,50

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