

### **Vorspeisen**

Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Gemüserauten <i>Consommé with semolina dumplings and vegetables juliennes</i>	EUR 9,50
Krustentierschaumsüppchen mit gebratener Langustine und gefülltem Ravioli <i>Soup of shellfish with fried scampi and filled ravioli</i>	EUR 16,50
Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen, Radieschen und Kernöl-Vinaigrette <i>Mixed green salad with roasted pumpkin seeds, radish and pumpkin seed oil-vinaigrette</i>	EUR 9,50
Carpaccio vom Färsenrind mit Ruccola, Limonen-Olivenöl und Reggiano Parmesan <i>Carpaccio of beef fillet with rocket, lime-olive oil and parmesan cheese</i>	EUR 19,50

### **Zum Hauptgang**

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern und kleinem Salat <i>Cheese spätzle with roast onions, fine herbs and small mixed salad</i>	EUR 15,50
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze in Brühe und Salat <i>Home-made melted ravioli in bouillon and mixed salad</i>	EUR 19,50
Kleines Cordon Bleu von der Freiland-Poularde, mit Taleggio gefüllt, und Bratkartoffelsalat <i>Cordon Bleu of poulard, filled with taleggio cheese served at fried potato salad</i>	EUR 19,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit hausgemachten Spätzle, Maultäschle und Sauerkraut <i>Grilled sirloin steak with onions served with Maultäschle, Sauerkraut and Spätzle</i>	EUR 32,50

#### Gemischte Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette ...

*Leaf salads with vinaigrette of balsamico ...*

... und gebratenen Poulardenbruststreifen mit Curryaroma <i>... and grilled poulard and curry</i>	EUR 18,50
... und heimischem Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter <i>... and rumpsteak with fine herbs-butter</i>	EUR 26,50
... und gegrillten Tiefsee-Garnelen mit Kirschtomaten <i>... and grilled scampi and cherry-tomatoes</i>	EUR 24,50



Liebe Gäste,

endlich ist es uns gelungen, deutsches Rindfleisch zu beziehen, welches nahezu der „US-Prime“-Qualität entspricht. Mein Groß-Cousin Samuel Rüger (Metzgermeister und Fleischexperte) und ich selektieren für Sie ausschließlich Rücken von deutschen Rinderfärsen mit der höchsten Fettmarmorierung „A5“, welche äußerst rar und daher sehr kostbar sind.

Das überaus delikate Fleisch wird nach Anlieferung zusätzlich mindestens 6 Wochen in unserem Fleischreifeschrank trocken gereift und erhält so den letzten geschmackvollen Schliff. Beim Trockenreifen (Dry Aging) verliert es weiter an Gewicht und der Geschmack konzentriert sich im Fleisch.

Es riecht leicht nach luftgetrocknetem Schinken, ist zart und sehr saftig.

Wir »dry agen« für Sie nur die hochwertigsten Steaks und wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen.

Ihr 

**DRY AGED RUMPSTEAK** Das zart-kräftig marmorierte Steak aus dem Roastbeef (Mittelstück) mit dem klassischen leichten Fettrand.

ca. 250 g EUR 42,00

ca. 350 g EUR 49,00

**DRY AGED RIB EYE** Das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe geschnitten.

Am Knochen gereift, ausgelöst und bei 500 °C gegrillt.

ca. 400 g EUR 54,00

Wir servieren unsere Steaks an einer hausgemachten BBQ-Jus, wahlweise mit

einem **BEILAGEN-SET**, bestehend aus

\* Knusprigen BBQ-Kartoffeln

\* Geschmortem Ofengemüse

\* Café de Paris-Estragonbutter

EUR 10,50

oder unserem

**GEMISCHTEN BLATTSALAT** mit gerösteten Kürbiskernen, Radieschen und Kernöl-Vinaigrette

EUR 9,50

*Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.*

### **Desserts**

Dessertvariation nach Art des Hauses

EUR 15,50

*Selection of fine desserts*

Rebers' geeiste Mozartkugel an Marillensoße mit karamellisierter Pistazienpraline

EUR 15,50

*Rebers' iced Mozartkugel at apricot sauce with caramelized pistachio praline*

Geeister Espresso mit warmem Schokoladen-Haselnuss-Kuchen  
*Espresso-Parfait mit geschäumter Vanillesahne*

EUR 12,50

*Iced espresso - home-made espresso-parfait with chocolate-hazelnut-cake*