

TAGESEMPFEHLUNG

BÜFFELMOZZARELLA MIT TOMATEN

OLIVENÖL, TRÜFFELBALSAMIKO, RUCOLA

8 €

SCHOTTISCHES LACHSFILET

FRISCHE PFIFFERLINGE, FRÜHLINGSZWIEBELN, KARTOFFELN

27 €

STEINBUTTSTEAK

ROSMARINBUTTER, FRISCHES GEMÜSE, KARTOFFELN,

26 €

THUNFISCHFILET SUSHI QUALITÄT

KIRSCHTOMATEN, KRÄUTER, ZITRONE, KNOBLAUCH

SPANISCHE KARTOFFELN

(OLIVENÖL, ZWIEBELN, GERÄUCHERTER PAPRIKA, AIOLD)

28 €

SURF & TURF
RIESENGARNELEN, RINDERFILET, KRÄUTERBUTTER, AIOLI,
ROSMARINKARTOFFELN

32 €

STEAKSPEZIALITÄTEN

UNSERE STEAKSPEZIALITÄTEN SERVIEREN WIR MIT
GRILLGEMÜSE UND KRÄUTERBUTTER

KANADA HERITAGE ANGUS ENTRECOTE*
300 GR 32 €

KANADA HERITAGE ANGUS ROASTBEEF*
300 GR 30 €

*Zertifiziert – ohne Zusatz von Hormonen, Steroiden, Antibiotika gezüchtet
zusätzliche Maisfütterung

SPANISCHES TXOGITXU FILET
250 GR 36 €

Das wohl ungewöhnlichste Rindfleisch, verdanken wir Imanol Jaca.

Es ist Fleisch von stolzen Rindern, die auf den Hochlagen Galiziens und Portugals gegrast haben. Zwischen acht und sechzehn Jahre haben sie dort verbracht, etliche Generationen an Kälbern zur Welt gebracht und abertausende Liter Milch gegeben. Imanol wählt die Tiere sehr bewusst aus und pro Woche werden höchstens zwanzig Rinder der Ausnahmegüte „Superextra“ bei Txogitxu geschlachtet.

VORSPEISEN UND SALAT

APPETIZER

PIFFERLINGCREMESUPPE

CHANTERELLE SOUP

6 €

BRUSCHETTA

GERÖSTETES BROT, MARINIERTE TOMATEN, BASILIKUM, PARMESAN

ROASTED BREAD, MARINATED TOMATOES, HERBS, PARMESAN

5 €

ANTIPASTI MISTA

SALAMI, MOZZARELLA, GEGRILLTES GEMÜSE, SCHINKEN, PARMESAN

SALAMI, MOZZARELLA, GRILLED VEGETABLE, HAM, PARMESAN

10 €

RINDERCARPACCIO

OLIVENÖL, ZITRONE, RUCOLA, CHAMPIGNONS, PARMESAN

THIN SLICES OF BEEF TENDERLOIN, OLIVE OIL, LEMON, RUCOLA, PARMESAN

11 €

SALATTELLER „HOFFMANNS“

RINDERFILETSTREIFEN, GARNELEN, KNOBLAUCHCROUTONS, PARMESAN

SLICES OF BEEF TENDERLOIN, PRAWNS, GARLIC CROUTONS, PARMESAN

13 €

KLEINER SALAT MIT PARMESAN

SMALL SALAD

5 €

DA WIR FÜR SIE ALLES FRISCH KOCHEN, KANN ES ZU QUERKONTAMINATIONEN KOMMEN UND SOMIT
KÖNNEN ALLE ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN VORKOMMEN.
WENDEN SIE SICH BEI BESTEHENDEN ALLERGIEN AN UNSER PERSONAL
ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF BERATEN.

PASTA

PENNE HOFFMANNS

RINDERFILETSTREIFEN, FRUCHTIGE TOMATENSAUCE, PARMESAN

PASTA WITH GRILLED STRIPES OF BEEF TENDERLOIN, TOMATO SAUCE, PARMESAN

15 €

SPAGHETTI

KNOBLAUCH-TOMATENSOSSE

BLACK TIGER RIESENGARNELEN

PASTA , PRAWNS, GARLIC, TOMATO HERBS,

15 €

FISCH

FISH DISHES

ZANDERFILET

GEBACKENER SERANOSCHINKEN, SPAGHETTI, PARMESANCREME

FRIED PIKE PERCH, , SERANO, PASTA, PARMESAN

19 €

FISCHTELLER HOFFMANNS

VERSCHIEDENE FISCHFILETS, GARNELE, RATATOUILLE, KARTOFFELN

VARIETY FISH FILETS, PRAWN, MEDITERRANEAN VEGETABLE, POTATOES

21 €

DA WIR FÜR SIE ALLES FRISCH KOCHEN, KANN ES ZU QUERKONTAMINATIONEN KOMMEN UND SOMIT
KÖNNEN ALLE ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN VORKOMMEN.
WENDEN SIE SICH BEI BESTEHENDEN ALLERGIEN AN UNSER PERSONAL
ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF BERATEN.

VOM LAVAGRILL

ARGENT. RUMPSTEAK CA. 200/300 GR
19 €/24 €

ARGENT. RINDERFILET CA. 200/300 GR
23 €/29 €

ARGENT. ANGUS RIB EYE CA. 300GR
23 €

HÄHNCHENBRUST
12 €

BEILAGEN ZUM STEAK SIDE DISHES FOR THE STEAKS

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK
3 €

ROSMARINKARTOFFELN
3 €

BRATKARTOFFELN
3 €

KNOBLAUCHBAQUETTE
3 €

KLEINER SALAT PARMESAN
5 €

GRÜNE BOHNEN
3 €

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE
3 €

BLATTSPINAT MIT KNOBI
3 €

SAUCENTRIO (AIOLI,
BBQ,KRÄUTERBUTTER)
2 €

PFEFFERSAUCE
2 €

ROTWEINSAUCE
2 €

KRÄUTERBUTTER
1 €

ARGENTINISCHE CHIMICHURRISAUCE
2 €

ASIATISCHES AUS DEM WOK

SERVIEREN WIR MIT REIS
ASIAN VEGETABLE SERVED WITH RICE

VEGETARISCH VEGETARIAN

10 €

RIESENGARNELEN PRAWNS

18 €

HÄHNCHENBRUST CHICKEN BREAST

13 €

½ THAIENTE DUCK

18 €

RINDERFILET STRIPES OF BEEF TENDERLOIN

16 €

WAHLWEISE

OPTIONALLY

PEKINGSAUCE SOY SAUCE

THAILÄNDISCHE COCOSSAUCE THAI COCONUT CURRY SAUCE

DA WIR FÜR SIE ALLES FRISCH KOCHEN, KANN ES ZU QUERKONTAMINATIONEN KOMMEN UND SOMIT
KÖNNEN ALLE ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN VORKOMMEN.
WENDEN SIE SICH BEI BESTEHENDEN ALLERGIEN AN UNSER PERSONAL
ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF BERATEN.

DESSERT

SCHOKOSOUFFLÉ,
HAUSGEMACHTE KIRSCH-JOGHURT EISCREME

6 €

CRÈME CARAMEL,
HAUSGEMACHTES GRÜNER APFEL SORBET

6 €

TIRAMISU,
HAUSGEMACHTES ERDBEER-RHABARBERSORBET

6 €

HAUSGEMACHTE EISCREMES

PRO KUGEL 2 €

DESSERTWEIN:

SUNDOWNER MÜLLER THURGAU SPÄTLESE 5CL 3 €

CA DEI FRATI VINO DOLCE 5CL 5 €

DA WIR FÜR SIE ALLES FRISCH KOCHEN, KANN ES ZU QUERKONTAMINATIONEN KOMMEN UND SOMIT
KÖNNEN ALLE ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN VORKOMMEN.
WENDEN SIE SICH BEI BESTEHENDEN ALLERGIEN AN UNSER PERSONAL
ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENCHEF BERATEN.