

# BAR FOOD

...from Dusk till Dawn!

# FRISCH GSUND & GUAT

## SALTED NACHOS

.....  
Maismehl, Öl und Salz, das ist alles was Nachos brauchen, oder darf es doch ein bisschen mehr sein?

klassisch mit Sour-Cream & Salsa. € 6,40  
Cheese mit Sour-Cream & Salsa. € 7,80

### Dips, Saucen, etc.:

+ hausgemachte Guacamole. € 2,00  
+ Portion Jalapeños. € 2,00

## TOAST

.....  
**Schinken-Käse Toast** € 6,80  
mit Ketchup, Mayo und Essiggurken.

## NICE TO SHARE

.....  
**Antipasti Platte** € 12,50

fein geschnittener Prosciutto di Parma, Parmesan und Oliven mit Gebäck

## STARTERS

.....  
**Tomaten-Ruccola Salat** € 5,20  
Tomaten auf würzigem Ruccola mit Parmesanspänen.

.....  
**Beef Tatar** € 19,50

klassisch zubereitet, mit handgehacktem Rinderfilet (150g) und knusprigem Toastbrot.

Bei **Allergien und Unverträglichkeiten** haben Sie bitte keine Scheu zu fragen, wir beraten Sie gerne!

# LIGHT AND TASTY

## Caesar Salad

knackige Kopfsalatherzen, hausgemachtes Caesardressing, Tomaten, Croutons, und frisch geriebener Parmesan.

klassisch (veg.) € 12,50

mit Huhn € 16,50

## Spicy Spitzkohl Curry (veg.) € 13,50

herzhaft gewürztes Curry (hot), Gemüse der Saison, Spitzkohl und Birne, dazu Basmati Duftreis.

## Linguini al aglio, olio e pepperoncino

klassisch (veg.) € 10,50

mit Riesen-Garnelen € 19,50

# BURGER

## Filet Burger €27,50

Kurz gebratene Rinderfilet-Scheiben, mit Cheddar Käse, Röstzwiebel, Tomaten, Salat mit hausgemachter Estragon Sauce, dazu Potato Wedges.

## Chicken Cheeseburger €15,50

BBQ Chicken, Tomate, Salat und hausgemachte Mango Salsa, dazu Potato Wedges.

## Rote Beete Burger (veg.) € 14,50

Veggie-Burger mit Schafskäse überbacken, Coleslaw-Salad, hausgemachter Asia Mayo, und frischem Kren.

# CHEF'S DELIGHT

## Pastrami-Sandwich € 15,50

6 Tage gepökelte, 12h auf Niedertemperatur gegarte und 6h im Smoker geräucherte Rinderbrust auf getoastetem Roggensandwich mit Dijonsenf-Dip, Pickles und Jalapenos.

## Smoked BBQ Spare Ribs € 17,50

herzhaft gewürzte Schweinsrippen mit knusprigem Knoblauchbaguette und Coleslaw-Salad.

## Filet Steak

Filet vom heimischen Rind, dazu gibt es Portwein-Jus, Potato Wedges und gebratenes Gemüse.

(250g) €44,50

(200g) €37,50

## Tages-Fisch 'en papillote' € 21,50

Filet vom Tagesfisch mit Zitronenthymian, Gemüse der Saison und Kartoffeln im Pergamentpapier gedämpft.

# A HAPPY ENDING

## Chocolate Brownie Deluxe € 7,50

Schoko-Brownie mit Bourbon-Vanille Gefrorenem und frischer Schlagsahne.