

Vorspeisen

Rindercarpaccio 18
Frisch geklopfte Rinderfiletscheiben, mariniert mit Limetten Öl, gehackte Schalotten, Kapernäpfel, Tellycherry - Pfeffer

Anti Pasti Spezialität 14
Gegrillter, mediterraner Gemüsemix mit Pesto, Bresaola, Parmaschinken, Parmesanschuppen und geröstete Pinienkernen

Salate

Ceasar Salat 10,5
Marinierte Römersalatherzen mit Ceasardressing, getrocknete Tomaten, Parmesan und geröstete Weißbrot Würfel

Wahlweise mit Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust 16,5

Salat von gemischten Bitterblättern und Wurzelgemüse

Als kleiner Starter 5,5

Oder großen Single 11,5

Spicy Style mit scharfen Rinderstreifen 18,5

Vital Style mit gegrillter Hähnchenbrust und Kernen 18

Elsässer Kräuter Wurstsalat 10,5
Marinierte Lyoner und Käse Streifen, angemacht mit sauren Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern

Suppen

Schaumsuppe von Roter Beete mit Zitronengras 5,5

``Clear Oxtail`` Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry 6,5

Vegetarisch und Vegan

Tagliatelle in leichter Basilikum Pestocreame, mit Kirschtomaten und Ruccola 10,5

Chilli sin Carne 11
Klassisch zubereitet, modern serviert mit gebratenem Räuchertofu und Kartoffelstroh

Gnocci al Limone 11,5
Angeschwenkte Kartoffelgnocci mit gerösteten Zwiebeln und Zitronen- Tomatenragout

Around the World

Berliner Currywurst Angebratene Rote in Berliner Currysauce, Pommes, Ketchup und Mayonnaise	11
Wrap Tijuana Gefüllt mit gebratenen Rindfleischstreifen, Salat, Tomaten, Gurken, Mais und Sour Cream an kleiner Salatgarnitur	12,5
Clubsandwich ``Classic`` Drei Lagen Toast mit gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Salat, Gurke und Tomaten, dazu Spicy Wedges und Sour Cream Dip	13,5
Pulled Pork – der Slowfood Trend aus Amerika- Slow gegaarte Schweineschulter, cremig gerührt und serviert auf Ruccola und Apfelchutney im Laugenbun, dazu Cole Slaw	15,5
Black Cheese Burger 180g reiner Rindfleisch Patty, gegrillt, Barbecue Sauce, Salat, Gurke, Tomate, Bacon und kross gebackene Zwiebeln dazu Süßkartoffelchips	17
Red Crispy Chicken Burger Krosse Hähnchenbrust im Cornflakes Mantel, Senf Sour Cream, Ruccola, Gurken und getrocknete Tomaten	17
Aurelia Fire Stick Spicy Grillspieß mit Rind, Hähnchen und Schwein, gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18
Schwäbischer Schlemmerteller Gratinierte Schweinefilets mit Champignon Rahmsauce und Butterspätzle	19,5

Grillcorner 800 Grad

21 Tage gereiftes, ausschließlich Deutsches Premium Beef aus artgerechter Haltung sowie nachhaltigen und kontrollierten Verarbeitungsbetrieben.

Rumpsteak	
Ladie´s Cut 200 g	24
Gentleman´s Cut 300g	32
Rib Eye Steak	
Ladie´s Cut 200g	22,5
Gentleman´s Cut 300g	29,5
Filetsteak	
Ladie´s Cut 200g	33

-Zu allen Steaks servieren wir Café de Paris Butter-

Steak Sides

Mediterranes Gemüse	4,5
Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,5
Süßkartoffelchips	4,5
Pommes Frites	4
Rosmarinkartoffeln	4

Sweet Finish

Zweierlei Mousse au Chocolate mit Kernölen verfeinert	7,5
Kleines Creme Brûlée	4,5

Cold as Ice

Kugel Eis nach Wahl	2
Gemischtes Eis – Schoko, Vanille und Erdbeereis	5,5
Wahlweise mit Sahne	0,5
Nut Cup	8,5
Drei Kugeln Haselnusseis mit Nusskernen, Sahne und Ahornsirup	
Berry Punch	7,5
Waldbeersorbet mit Prosecco angegossen	