

Vorspeisen

1. Knoblauchbrot *A,N

Knusprig & würzig

6,90€

2. Bruschetta *G,O,E,1,4

mit italienischem Brot ,herrlich knusprig, gesund und tomatig (3 Stk.)

7,90€

3. Carpaccio *G,O,E,1,4

aus rohem Rindfleisch

13,90€

Suppen

4. Tomatensuppe *G,L,O,3,4

mit frischem Basilikum und Sahne

6,90€

5. Knoblauchsuppe *A,F,G,L

nach Art des Hauses

6,90€

/

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Ensaladas – Salate

6. Gemischter Salat mit Croutons *A,G

frischer Salat, mit hausgemachter Balsamico-Vinaigrette

kl. 6,90€ gr. 9,90€

7. Wählen Sie Extras zu Ihrem gemischten Salat

*Thunfisch, Hähnchenfiletstreifen *F*

*oder Feta/Büffelmozzarella *G*

jeweils 6,90€

8. Salat „Am Stern“ nach Art des Hauses *A,G

Rucola, Gurken, Tomaten, Granatapfel, Wallnüsse, gefüllte Peperoni und gefüllte Weinblätter in Olivenöl und hausgemachter Sauce aus Granatapfel

kl. 9,90€ gr. 15,90€

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal

*Entdecken Sie den echten Geschmack Argentiniens!
Zartes, saftiges Rindfleisch von freilaufenden Rindern!*

Steaks auf Lavasteinen gegrillt

9. Hüftsteak ... sehr mager, zart & saftig

200g Lady's Cut 15,90€

300g Gentlemen's Cut 19,90€

400g Master's Cut 24,90€

10. Rumpsteak ... das Traditionelle mit einem Fettrand

200g Lady's Cut 19,90€

300g Gentlemen's Cut 25,90€

400g Master's Cut 31,90€

11. Entrecôte ... das Steak für Kenner

200g Lady's Cut 21,90€

300g Gentlemen's Cut 28,90€

400g Master's Cut 34,90€

12. Filetsteak ... das Beste vom Rind

200g Lady's Cut 25,90€

300g Gentlemen's Cut 26,90€

400g Master's Cut 36,90€

13. Zartes Lammfilet 200g 22,50€

Lammfilet 300g - 29,50 €

14. Lammspieß nach türkischer Art

mit Bulgur oder Steakhouse-Pommes und Salatbeilage

26,50€

15. Gemischter Grillteller auf Lavastein

Hähnchenfilet, Lamm-, Rump- und Hüftsteak

38,50€

*Alle angebotenen Steaks werden nach Ihren Wünschen gegrillt Englisch, Medium und
Medium rare oder Well done*

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

16. Hähnchenspieß nach türkischer Art

mit Bulgur oder Steakhouse-Pommes und Salatbeilage

19,90€

17. Lammkarree (5 Stück) auf Lavastein

mit Steakhouse-Pommes

31,50€

18. Schweinemedalions mit Steakhouse-Pommes

21,50€

19. T-Bone Steak ca.500g mit Steakhouse-Pommes

Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt.

44,90€

20. Hähnchenbrustfilet mit Steakhouse-Pommes

Vollfleischige Hähnchenbrustfilets aus deutscher Schlachtung in Top-Qualität.

20,50€

21. Steak-Fajitas (Mexikanisch)

auf Gemüsebett in heißer Pfanne serviert

wählen Sie:

mit zartem Hähnchenbrustfilet 22,90€

mit gegrilltem Rinderhüftsteak 24,90€

mit saftigem Kalbsteak 25,90€

mit gebratenen Tiger Garnelen 33,90€

Alle Fajita-Gerichte werden nach typisch mexikanischer Art

mit jeweils 2 Tortillas und Sourcream serviert

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Wählen Sie dazu Ihre Beilagen selbst!

<i>Backkartoffel</i>	<i>5,90€</i>	<i>Saucen</i>	
<i>Steakhouse-Pommes *A1</i>	<i>5,500€</i>	<i>Kräuter Sauerrahm-Sauce</i>	<i>2,90€</i>
<i>Kartoffelecken *A</i>	<i>4,90€</i>	<i>Grüne Pfeffer-Sauce *A,F,G,L,3</i>	<i>3,60€</i>
<i>Grüne Bohnen in Butter geschwenkt</i>	<i>5,90€</i>	<i>Avocado-Sauce *A,F,L,3</i>	<i>4,80€</i>
<i>Röstzwiebeln</i>	<i>5,90€</i>	<i>Champignon- Sauce *A,M,3</i>	<i>3,20€</i>
<i>Süßkartoffel Pommes</i>	<i>6,50€</i>	<i>Gorgonzola-Sauce *A,C,F,G,L,M</i>	<i>3,80€</i>
<i>Gebratene Pimentos</i>	<i>5,90€</i>	<i>Kräuterbutter oder Knoblauchbutter</i>	<i>2,20€</i>
<i>Kroketten</i>	<i>4,80€</i>	<i>Steakhaus-Sauce nach Art des Hauses</i>	<i>3,50€</i>
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>6,50€</i>	<i>Knoblauchsauce *A,C,F,G,L,M</i>	<i>3,60€</i>
<i>Rosmarinkartoffeln</i>	<i>5,90€</i>	<i>Mexikanische Salsa</i>	<i>3,50€</i>

Aus deutscher Küche

22. Bauernfrühstück mit drei Eiern

*Die Rede ist von einem Bauernfrühstück, das aus gebratenen Kartoffelscheiben,
Schinken oder Speck, Zwiebel sowie Ei besteht.*

15,90€

23. Hamburger Schnitzel

*... ist ein echter Klassiker: zartes Schweineschnitzel, knusprig gebraten und mit
Spiegelei oben drauf, mit Champignonsauce und Steakhouse-Pommes*

19,90€

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.*

Fisch

*Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln mit frischem Dill
und einem frischen Rucola Salat serviert*

24. Dorade

auf Lavastein gegrillt

29,50€

25. Frische Forelle aus der Region

auf Lavastein gegrillt

26,50€

26. Zanderfilet

zart & knusprig gebraten

27,50€

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.

Pasta

27. Pasta mit Hähnchenfilet-Streifen *A,F,G

& Pfannengemüse

16,90€

28. Spaghetti Bolognese

... mit Basilikum garniert und Parmesan darüber

15,90€

29. Spaghetti Carbonara

klassische Spaghetti à la Carbonara mit feinem Speck

16,90€

Kinderkarte

30. Fischstäbchen 5 Stk. *A,D

mit Pommes und Ketchup **11,90€**

31. Hähnchen-Nuggets 6 Stk. *A,C,F

mit Pommes und Ketchup **12,90€**

32. Nudeln mit Tomaten-Sauce *A,L,O,3,4 **6,90€**

33. Hamburger(120g) mit Schinken, saurer Gurke, Tomaten

mit Pommes oder Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise **14,90€**

34. Cheeseburger(120g) mit Bouton und Käse, saure Gurke, Tomaten

mit Pommes oder Kartoffelecken, Ketchup und Mayonnaise **16,90€**

**Angaben zu den Abkürzungen für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite in dieser Speisekarte.*

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal

Getränke

Selters classic, medium oder naturell	0,25l	2,70€
	0,75l	7,70€
Schweppes Bitter Lemon *2	0,2l 3,10€	0,4l 4,90€
Schweppes Tonic Waters *2	0,2l 3,10€	0,4l 4,90€
Schweppes Ginger Ale *1	0,2l 3,10€	0,4l 4,90€
Vita Malz	0,33l	3,20€
Bauer Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsaf, KiBa	0,2l	3,20€
	0,4l	4,50€
Saftschorle	0,2l	3,10€
	0,4l	4,50€
Pepsi Cola	0,2l	2,80€
	0,4l	4,30€
Fanta	0,2l	2,80€
	0,4l	4,30€
7Up	0,2l	2,80€
	0,4l	4,30€
Cola Light	0,2l	2,80€
	0,4l	4,30€
Spezi	0,2l	2,80€
	0,4l	4,30€

Warme Getränke

Affogato al caffè (mit Vanille-Eis Kugel)	4,20€
Espresso *5	2,80€
Espresso doppio *5	3,60€
Kaffee Crema *5	3,20€
Tee (Sorten nach Anfrage)	2,80€
Frischer Tee mit Minze, Orange, Ingwer	4,20€
Heißer Grog	4,80€
Cappuccino *G,5	4,20€
Latte Macchiato *G,5	4,20€
Heiße Schokolade	3,90€

Biere

Radeberger (vom Fass)	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Allgäuer Büble Hell (vom Fass)	0,3l	3,90€
	0,5l	5,20€
Radeberger alkoholfrei	0,33l	3,50€
Kristall-Weizen	0,5l	5,20€
Allgäuer Büble Hefe-Weizen	0,5l	5,20€
Allgäuer Büble Hefe-Weizen alkoholfrei	0,5l	5,20€

Wein - Rotwein

Lambrusco (lieblich) *0

fruchtig frisch, aromatisch und angenehm

0,2l	5,10€
0,75l	18,00€

Montepulciano *0

Romeo Taraborellis „einfacher“ Montepulciano

0,2l	7,90€
0,75l	27,00€

*erhielt dreimal in Folge den Oskar für sein grandioses
Preis-Genuss-Verhältnis. Sehr aromatisch Trocken*

Las Leñas Argentinischer-Wein *0

0,2l	6,90€
0,75l	26,00€

*Glänzendes Rubinrot. Harmonisches Buket, angenehmer
Taningehalt, Trocken/fruchtig*

Catena Malbec

0,2l	8,90€
0,75l	28,00€

Wein Stil: kräftig & würzig Geschmack: trocken

Wein-Weißwein

Pinot Grigio (trocken) *0

0,2l 6,90€

0,75l 25,00€

*Im Geschmack angenehm mild und trocken,
von zartem Mandelanklang.*

Frizzantino (lieblich) *0

0,2l 6,50€

0,75l 24,00€

*Vino Frizzante Amabile,
Italienischer weißer Perlwein,*

Las Leñas Argentinischer-Wein *0

0,2l 7,90€

0,75l 27,00€

Leicht, frisch, angenehme Säure. Trocken.

Catena Zapata - Alamos Torrontes

Wein aus Argentinien. Trocken. (Enthält Sulfite)

0,2l 8,90€

0,75l 31,00€

Florale- & Zitrus Note aus Torrontes.

Am Gaumen saftig und blumig frisch.

Rotwein- oder Weißweinschorle *0

0,2l 6,90€

¼ Weinkaraffe⁰ 13,00€

1/5 Weinkaraffe⁰ 19,00€

Aperitifs und Mixgetränke

Aperol Spritz	0,2l	7,90€
Campari Orange oder Soda	0,2l	7,90€
Cuba Libre	0,2l	7,90€
Jack Daniel's-Cola	0,2l	7,50€
Jim Beam-Cola	0,2l	7,00€
Gin Tonik	0,2l	7,00€
Havana-Cola	0,2l	7,00€
Lillet	0,2l	7,50€
Martini, weiss oder rot	0,5cl	6,50€
Prosecco	0,1l	6,90€
Wodka-Cola	0,2l	6,50€
Wodka-Orange	0,2l	6,50€

Liköre und Spirituosen

Amaretto	0,2cl	2,90€
Amaro Averna	0,2cl	2,90€
Don Papa Rum	0,2cl	4,10€
Fernet Branca	0,2cl	3,50€
Gin	0,2cl	3,50€
Grappa	0,2cl	3,10€
Jack Daniel's Whisky	0,2cl	3,90€
Jägermeister	0,2cl	2,90€
Jim Beam Whisky	0,2cl	3,50€
Jubiläum Aquavit	0,2cl	3,10€
Julischka	0,2cl	3,50€
Malteser Kreuz	0,2cl	3,10€
Obst Edelbrand	0,2cl	3,90€
Ouso	0,2cl	2,20€
Ramazotti	0,2cl	2,90€
Raki	0,2cl	3,50€
Rum hell oder dunkel	0,2cl	3,50€
Sambuca	0,2cl	3,10€
Wodka Absolut	0,2cl	2,90€

*Speisen und Getränke können folgende Allergene bzw.
Zusatzstoffe enthalten:*

- A* Gluten haltiges Getreide
- B* Krebstiere- und -erzeugnisse
- C* Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D* Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E* Erdnüsse und -Erzeugnisse
- F* Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse
- G* Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H* Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L* Sellerie und -Erzeugnisse
- M* Senf und Senferzeugnisse
- N* Sesam-Samen und -Erzeugnisse
- O* Schwefeldioxid und -Erzeugnisse
- P* Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R* Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische & daraus hergestellte Erzeugnisse
- 1* Farbstoffe
- 2* Chinin
- 3* Konservierungsstoffe
- 4* Antioxidationsmittel
- 5* Koffein

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte
können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer
Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*