

## KLASSIKER

### Victoria Grill Burger

Romana, Bacon, gebratene Zwiebeln, Tomate, Barbecue Sauce

**mit 200 gr. Dry-Aged Beef € 18,50**  
**zusätzlich mit Cheddar Käse Aufpreis € 1,50**

jeweils serviert mit Pommes allumettes

### Grill Burger „Rossini“

medium gebratenes Rinderfilet, gebratene Gänseleber,  
karamellisiertes Zwiebelchutney,  
Trüffelmayonnaise und Wildkräutersalat

**€ 26,50**

### Koreanisches Tatar vom Rinderfilet

mit Apfel, Sojamarinade, Koriander und Reiscracker

Vorspeise (100 gr.) **€ 14,90**  
Hauptgang (180 gr.) **€ 24,90**

### Original Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren und Pommes allumettes

**€ 19,90**

### Tagliata vom Roastbeef

mit Rucola, geschmolzenen Tomaten und Kräuterbutterbaguette

**€ 21,00**

### „Surf & Turf“

Simmentaler Roastbeef (150 gr.) und gebratene Gambas  
mit Kräuterbutterbaguette und verschiedenen Saucendips

**€ 26,00**

## AUFTAKT

### Gazpacho

mit gebratener Garnele

€ 8,50

### Zweierlei von der Melone

mit Serranoschinken und Ciabatta Cracker

€ 11,50

### Caesar Salad

Römersalat mit Bacon, Croûtons und Parmigiano Reggiano

€ 10,90

### Karamellisierter Ziegenkäse

auf Grapefruit- Radieschensalat und Knäckebrot

€ 11,50

### Tataki vom Thunfisch

auf scharfem Mangosalat mit Kimchi Sesam

€ 14,50

### Rucolasalat

mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

€ 9,50

### Tempura Gemüse

mit Misomayonnaise

als Vorspeise € 9,00

als Hauptgericht € 13,90

### Gebratene Knoblauchgambas

auf Salatbeet mit Sauce Aioli und Kräuterbutterbaguette

als Vorspeise (6 Stück) € 14,50

als Hauptgericht (12 Stück) € 29,00

### Tagliatelle

mit hausgemachtem Pesto, geschmolzenen Tomaten und Rucola € 14,50

## STEAKS

### US / Nebraska Beef

Rib Eye Gentleman's Cut ca. 230 gr. € 32,00

### Simmentaler Rind, Österreich

Roastbeef Lady's Cut ca. 180 gr. € 23,90  
Gentleman's Cut ca. 230 gr. € 27,90

### Charolais Rind, Frankreich

Filetsteak Lady's Cut ca. 180 gr. € 25,90  
Gentleman's Cut ca. 230 gr. € 32,00

### Deutsches Rind vom Metzger Glasstetter, Völkersbach

Entrecôte dry aged Lady's Cut ca. 180 gr. € 27,90  
25 Tage am Knochen gereift Gentleman's Cut ca. 230 gr. € 32,90

**Garstufen:** rare – sehr roh / medium – rosa / well done - durch

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen  
Kräuterbutterbaguette sowie Café de Paris-Butter**

### **Weitere Beilagen zur Wahl:**

Barbecuesauce oder Sauce Aioli € 1,50  
Pfeffersauce € 2,90  
Steaksalat € 4,20  
-Blattsalate, Paprika, Gurken, Tomaten und French Dressing-  
Süßkartoffelpommes € 2,90  
Pommes allumettes € 2,90  
Westernkartoffeln € 2,90  
Ofenkartoffel mit Sour Cream € 2,90  
Speckbohnen oder Grillgemüse **je € 2,90**

### **BEEF RIB aus der US Hochrippe**

Mit unserer Rinderrippe definieren wir den Genuss von Rippchen neu: Beef Rib hat einen unvergleichlichen Geschmack! Dunkles, aromatisches und 12 Std. schonend geschmortes Rindfleisch, verfeinert und mariniert mit BBQ Sauce – ein Geschmackserlebnis, das Sie beeindrucken wird.

**Dazu servieren wir Ihnen BBQ Sauce, Bratkartoffeln und gegrillten Mais**

mit Knochen ca. 350 gr. € 36,00

## SEAFOOD

**3 gebratene Jakobsmuscheln**  
mit Wokgemüse und Teriyakischaum € 20,00

**Gebrautes Lachsfilet**  
auf Kartoffel- Pak- Choi Gemüse in Teriyaki Sauce € 21,50

**½ ausgelöster Kanadischer Hummer**  
auf Thaispargel- Risotto mit Parmesanchip und Zitronenschaum € 32,90

