



*Kathleen's*  
TASTE OF STEAK

## UNSERE VORSPEISEN

Unsere aktuelle Tagessuppe	8,90 €
Rinderkraftbrühe	8,90 €
Burrata mit Cherrytomaten, Pesto und Ciabatta Brot	15,90 €
Carpaccio in Knoblauch-Kräutermarinade mit gehobelten Grana Padano	
- Bison Rind	21,90 €
- Wagyu F1 Rind	22,90 €

## UNSERE SALATE & ETWAS VEGETARISCHES

2-Jahreszeiten Salat	
Feldsalat Mix kombiniert mit roter Bete, getrockneten Früchten, Pistazien, Senf-Honig-Dressing und Ciabatta Brot	18,90 €
Caesar Salat	
Romana Herzen, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan und Originalem Caesar Dressing und Ciabatta Brot	17,90 €
Gebratene Spaghetti al Nero, Kirschtomaten, Trüffelrahm aus unserem Zyklonwok	24,90 €
<b><u>Wählbar mit:</u></b> Hähnchenstreifen	6,90 €
Rinderstreifen	7,90 €
Riesengarnelen	11,00 €

## FÜR UNSERE SCHNITZEL LIEBHABER

Paprika-Kräuterschnitzel vom Kalb, Steakhouse Pommes	24,90 €
Caprese Schnitzel vom Kalb überbacken, Steakhouse Pommes	26,90 €
Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale mit Steakhouse Pommes, Preiselbeeren	28,90 €

## BURGER AUS DEM HOLZKOHLEGRILL

*mit unseren hausgemachten Saucen*

Irischer Burger 230g im Grill Marked Burger, Tomaten, Bacon und Zwiebelringe	24,90 €
Färsen Beef Burger 200g im Rustikal Burger, Käse, Tomate	23,90 €
Black Challenge Burger 300g aus eigener Herstellung, vom arg. Premium Rind, Käse, Gewürzgurke, Zwiebeln	28,90 €

## AUS UNSEREM HERZSTÜCK, DEM KOPA HOLZKOHLEGRILL

Argentinisches Rinderfilet vom Premium Rind 250g	37,90 €
Argentinisches Rumpsteak vom Premium Rind 250g	29,90 €
T-Bone vom Irish Hereford Rind 800g	58,90 €
Wagyu F1 Ribeye DRY AGED 400g	69,90 €
US Beef Ribeye Tomahawk ca. 750g	78,90 €
Irishes Hereford Tomahawk ca. 1000g	75,90 €

**Bitte wählen Sie dazu:**

### BEILAGEN

Süßkartoffelpommes	5,90 €
Steakhouse Pommes	4,90 €
Drillinge mit Kräuterrahmdip	6,90 €
Backkartoffel mit Kräuterrahmdip	6,90 €
Salat mit Joghurtdressing	3,80 €
amerikanischer Krautsalat	4,50 €
Grüne Bohnen mit Bacon	5,50 €
Ciabatta Brot	4,00 €

### SAUCEN/BUTTER hausgemacht

Kräuterbutter	2,00 €	Pfeffersauce	4,50 €
Zwiebelbutter	2,00 €	BBQ Dip	3,00 €
Trüffelmayo	2,50 €		

NE  
S  
E  
I  
E  
P  
S

## UNSERE DESSERTS

Warmer Brownie mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Dessert im Glas tagesaktuell	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,90 €

## WARM UND LECKER

Cafe Crema	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppio	3,90 €
Espresso macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato mit Rum, Amaretto oder Baileys	6,90 €
Irish Coffee	6,50 €
Milchkaffee	4,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Heiße Schokolade mit Rum, Amaretto oder Baileys	6,90 €
SAMOVA BIO Tee (verschiedene Sorten)	3,80 €
Glühwein	5,00 €
Glühwein mit Rum, Amaretto	6,00 €

## KALT UND ERFRISCHEND

<b>Fritz:</b> Kola, Kola ohne Zucker, Kola Zero, Limo Orange, Limo Zitrone, Limo Apfel-Kirsch-Holunder, Misch-Masch, Bio Traubenschorle, Apfelschorle, Bio Rhabarberschorle, Melone, Anjola	0,33 l	3,60 €		
Granini Apfelsaft	0,20 l	3,20 €		
Granini Orangensaft	0,20 l	3,20 €		
Frisch gepresster Orangensaft	0,30 l	5,50 €	0,40 l	7,00 €
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,60 €		
<b>Schweppes:</b> Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	3,20 €		
Golfer	0,30 l	3,00 €	0,40 l	4,00 €
Wasser Flasche Carolinen feinperlig, still	0,25 l	3,00 €	0,75 l	7,50 €

## UNSERE BIERE

Veltins vom Fass	0,30 l	3,80 €	0,50 l	5,70 €
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €		
Veltins Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €		
Veltins Malzbier	0,33 l	3,50 €		
Maisels Weisse vom Faß	0,30 l	3,80 €	0,50 l	5,70 €
Maisels alkoholfrei	0,50 l	5,20 €		
Grevensteiner naturtrüb vom Faß	0,30 l	3,80 €	0,50 l	5,70 €

## SPRITZIG UND FRECH

Hugo Spritz	0,20 l	7,90 €	Chinchilla	0,20 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,90 €	Geldermann Blanche	0,20 l	8,90 €
Campari Orange	0,20 l	7,90 €	Geldermann Brut/Rosé	0,20 l	9,80 €
Lillet Spritz	0,20 l	7,90 €	Baby Piper Champagne	0,20 l	35,00 €

## 2CL KURZ UND SPANNEND

Korn	3,00 €	Hennessy	5,30 €
Jägermeister	3,30 €	Remy Martin	5,00 €
Fernet Branca	3,30 €	Baileys	5,00 €
Linie Aquavit	4,20 €	Grappa la Trentina	6,50 €
Malteser	4,20 €	Grappa 18 Lune	6,50 €
Sambuca	4,20 €	Siggis Feuerwasser	3,80 €
Ramazotti	4,20 €		

G E T R Ä N K E



# LANTENHAMMER

*Destillerie seit 1928*

## AUS DER DESTELLERIE LANTENHAMMER 2cl

Haselnussbrand	7,50 €	Holzfass Obstbrand	7,50 €
Blutorangenbrand	7,50 €	Marillenbrand	7,50 €
Mirabellenbrand	7,50 €	Williamsbirnenbrand	7,50 €
Waldhimbeerbrand	8,50 €	Wildkirschbrand	8,50 €

Johannisbeer Likör	6,50 €	Marillen Likör	6,50 €
Eierlikör	6,50 €	Kaffee Likör	6,50 €
Schoko Haselnuss Likör	6,50 €	Orangen Likör	6,50 €
Mirabellenlikör	6,50 €		

Bavarka Bavarian Vodka	5,50 €	Rumult Selection Cuba	12,00 €
------------------------	--------	-----------------------	---------

## LONGDRINK AUS DER DESTELLERIE LANTENHAMMER

Josef 1928 Bavarian Sloe Gin	8,90 €	Josef 1928 Bavarian Blue Gin	8,90 €
------------------------------	--------	------------------------------	--------

GETRÄNKE



*Für alle Sinne....*

SLYRS Single Malt Whisky Classic 43 % Vol.	2 cl	7,90 €
SLYRS Vanilla & Honig Liqueur 30% Vol.	2 cl	8,90 €
SLYRS Single Malt Whisky Peat 43 %	2 cl	9,90 €
SLYRS Single Malt Whisky Fifty-One 51% Vol.	2 cl	12,00 €
SLYRS Single Malt Whisky Aged 12 Years 43% Vol.	2 cl	15,00 €
SLYRS Eierlikör 20% Vol.	2 cl	7,90 €

GETRÄNKE

## WEISSWEIN OFFEN

**Allendorf Riesling QbA trocken** 0,20 l 7,90 €

Weingut Allendorf, Rheingau

Dezenter Duft nach frisch aufgeschnittenen Äpfeln.

Feines Spiel auf der Zunge mit verspieltem Körper.

Im Trinkfluss zeigt sich die ganze Frucht und Finesse des Rieslings.

**„Laguna Secca“ Chardonnay, Bianco Sicilia DOC** 0,20 l 7,20 €

Mandarossa, Sizilien, Italien

Der „Laguna Secca“ ist ein sehr gefälliger Chardonnay mit

ein Bukett, das an Orangenschalen und reife Kaktusfeigen erinnert.

In Geschmack zeigen sich intensive Frucht und eine angenehme Säure.

**„Bundschuh“ Grauburgunder, trocken** 0,20 l 7,20 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Aromen von Melone, Rosinen und Zitrusfrüchten, Noten von grünen Bohnen

und Paprikaschoten, Abgang ein nussiges, cremiges Finish.

## ROTWEIN OFFEN

**„Lifili“ Primitivo Salento IGP** 0,20 l 6,90 €

Aómani, Apulien, Italien

Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur.

Harmonie in Kombination mit langem Nachhall.

**Nero d'Ávola Rosso Sicilie DOC** 0,20 l 7,20 €

Mandarossa, Sizilien, Italien

Sehr gefälliger, sortenreiner Nero d'Ávola mit einem klaren

Bouquet von Schwarzkirchen, Pflaumen- und roten Maulbeerennoten.

Im Geschmack sehr weich mit einer ausgewogenen sortentypischen Säure.

**„Halbstück“ trocken** 0,20 l 7,20 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Cuvée aus im großen Holzfass gereiftem Cabernet Sauvignon, Merlot und

Barbera. Nuancen von Brombeere und Holunder, kräftiges Fruchtaroma.

## ROSÉ OFFEN

**Bodensee Spätburgunder Rosé, VDP** 0,20 l 8,50 €

Gutswein, Weingut Markgraf von Baden, Baden Bodensee

Helle Lachsrosé. Bukett von roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere.

Frisch und fruchtig.

**Greta feinherb** 0,20 l 7,20 €

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Aromen von roten Beeren, Erdbeere und Himbeere, Sahne-Kirsch und Pflaumensorbet,

leichte Süße, fruchtig, unkompliziert mit feiner Restsüße.





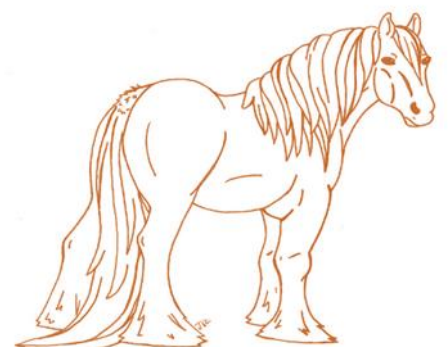
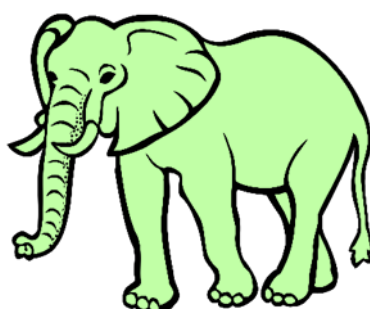
## FÜR UNSERE KLEINEN GENIESSER

Hausgemachte Hähnchennuggets, Pommes, Mayo/Ketchup	9,90 €
Spaghetti Bolognese und geriebenen Käse	8,90 €
Kleines Kalbsschnitzel, Pommes, Mayo/Ketchup	11,90 €

**Räuberteller:** Ein leerer Teller und Du darfst von Mama und Papa klauen :)

## Nachtisch

Kleines Eis mit bunter Überraschung	6,90 €
-------------------------------------	--------



**TAGESAKTUELLE STEAKS**  
**DRY AGED**  
**GEREIF, EINGELEGT UND EINFACH LECKER**

**GERNE BERATEN WIR SIE BEI IHRER AUSWAHL!**

**Haben Sie Wünsche, dann sprechen Sie uns gerne an.**

### **Liebe Gäste**

Seit dem 13. Dezember 2014 sind wir verpflichtet Sie über Allergene in unseren Speisen und Getränken zu informieren. In unterschiedlicher Art und Form werden folgende Zutaten und Stoffe in unserer Küche verwendet und auch gelagert: Eier, Erdnüsse, Fisch, Gluten haltiges Getreide, Krebstiere, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid, Sulphite und Weichtiere.

Es ist nicht auszuschließen das diese Lebensmittel auch mit anderen Lebensmitteln in Berührung gekommen sein können. Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns an!

Mit großer Sorgfalt werden wir für Sie ein geeignetes Gericht zusammenzustellen.