

STARTER

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und unserem Hausdressing ^{g), c)}

5 . 8

Gebackene Austernpilze auf buntem Salat mit Honig-Senf-Dressing ^{g), f)}

10 . 9

Carpaccio vom Angusrind mit Rucola und Parmesan ^{f)}

14 . 8

Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit einer feinen Thunfischcreme ^{f), d)}

15 . 8

Burrata auf Rucola und große Datteltomaten ^{f)}

15 . 8

Thunfischtatar mit Wakame und Wasabi ^{d), f), j), 7)}

16 . 8

Achtenders Crossover Starter mit Salamina, Parmaschinken, Tatar, Hummus, Oliven, gegrillte Auberginen und Caprese

16 . 8

ACHTENDERS steak

ANGUS BEEF TATAR

Frisch zubereitet und nach Art des Hauses mit Salatbukett, Spiegelei und geröstetem Brot.

(Kleine Portion) 120g 18 . 8

(große Portion) 200g 27 . 8

PRIME BEEF

Die Rinder werden 3-5 Monate vor der Schlachtung mit Weidegras, Mais und Heu gefüttert.

ROASTBEEF 220g 22 . 8

FILET 220g 32 . 8

RIBEYE 300g 33 . 8

IRISCHES HEREFORD

Das Fleisch dieser Rinder ist sehr aromatisch im Geschmack. Die Rinder wachsen im Freien an salzhaltiger Luft auf. Sie ernähren sich ausschließlich von Klee, Wiesenkräutern und Gras.

T-BONE 550-600g 34 . 8

TOMAHAWK 1200g 89 . 0

saucen

Barbecuesauce ^{2) 8) 12) 13)} • Pfeffersauce ^{f)}

Chimichurri-Sauce • Bratenjus

Mango-Chili-Chutney ^{2) 3)}

Salatvariationen

Großer gemischter Salat mit gebratenem Gemüse und gebackenem Feta ^{g), c), f)}

15 . 6

Großer bunter Salat mit marinierter Rohkost ^{g), c)} und gebratener Hühnchenbrust

16 . 6

Caesars Salat mit Knobli-Croutons, getrockneten Tomaten, Garnelen und Parmesanspähe ^{d), c), g)}

17 . 6

SUPPEN

Thai-Kokossuppe leicht pikant mit Gemüseeinlage ^{f)}

6 . 8

Süßkartoffel Suppe ^{f)}

6 . 8

Rote Beete Suppe ^{f)}

6 . 8

BURGER

VEGGIE BURGER

Gemüsebratling ¹²⁾ mit Avocado, Tomate, Gurke ^{g)}, Rucola, und fluffigem Brioche Bun ^{a)}

8 . 8

PRIME BEEF CHEESEBURGER

180g gehacktes Prime Beef, Burger-Sauce ^{12), 2), c), g), a)}, Cheddar-Käse ¹⁾ und fluffigem Brioche Bun ^{a)}

10 . 8

ACHTENDER BURGER

180g gehacktes Hirschfleisch, Salat, Preiselbeermayo ^{c), g), 8), 12), f), a)} Tomate, Röstzwiebeln, und fluffigem Brioche Bun ^{a)}

10 . 8

NEW YORKER BURGER

180g saftiges Rindfleisch aus der Region, Pastrami ^{g)}, ^{a)}, geschmälzte Zwiebeln, Rucola, Tomate und Gorgonzolasauce ^{f)}, und fluffigem Brioche Bun ^{a)}

10 . 8

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes 4 . 8

Getrübte Parmesan-Pommes ^{a), f)} 4 . 8

Kartoffelpüree ^{f)} 4 . 8

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{f)} 4 . 8

Saisonales Gemüse 4 . 8

Blattspinat mit Zw. und Peperoncini ^{f)} 4 . 8

ALLERGENE

a) Glutenhaltiges Getreide (1-Weizen, 2-Hafer, 3-Roggen, 4-Gerste, 5-Dinkel)
b) Krebstiere • c) Eier • d) Fische • e) Erdnüsse • f) Milch, Lactose
g) Senf • h) Soja • i) Sulfid • j) Schalenfrüchte • k) Weichtiere
l) Sellerie • m) Sesamsamen • n) Lupinen

ACHTENDERS

LEIBGERICHTE

Wiener Schnitzel ^{c), g), a)} vom Kalbsrücken

(180g) mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

23 . 8

Wildfanggarnelen auf Paprika-Mais-Risotto ^{f), e)}

24 . 8

Saltimbocca ^{f), a)} alla Romana - Kalbsmedaillons mit Salbei, Parmaschinken dazu

Stampfkartoffel und Bohnen

26 . 8

Rostbraten vom Angusrind (220g) mit Filderkraut, Maultasche ^{f)}, Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

25 . 8

Pasta

Paprika-Mais-Risotto ^{f), e)}

13 . 9

Spaghetti aus dem Parmesanlaib ^{f)}

12 . 9

(mit schwarzer Trüffel +4 euro)

Gnocchi mit Spinat und Parmesanrahmsauce ^{f)}

13 . 9

Tagliatelle Salmone ^{f), d)}

13 . 9

Bavette mit Rinderspeck und leichter Pecorinocremesauce ^{f)}

14 . 9

FANG DES TAGES

Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Fang. Frisch und nach Ihren Wünschen zubereitet.

süßer abschluss

Drei Kugeln Eis aus der Region

6 . 5

Crème Caramel mit Tahiti Vanille und einer Kugel Sorbet

7 . 8

Vanille-Schokolade „Surprise“ mit Crumble und heißer Schokisauce

8 . 5



Benutzer: Achtender
Passwort: startwifi

Gutschein
schenken

Verschenken Sie einen
Essensgutschein

ALLE PREISE IN
euro INKL. MWST.
OHNE TRINGELD

ACHTENDER.NET



STARTER

Small mixed salad with raw fruit/vegetables and our house dressing ^{g), c)}

5.8

Baked oyster mushrooms on a colourful salad with honey-mustard dressing ^{g), f)}

10.9

Carpaccio of Aberdeen Angus beef with rocket and parmesan ^{f)}

14.8

Vitello Tonnato - slices of veal in a fine, creamy tuna sauce ^{f), d)}

15.8

Burrata on rocket and large datterini tomatoes ^{f)}

15.8

Tuna tartare with wakame and wasabi ^{d), f), j), 7)}

16.8

Achtender's crossover starter with salamina, parma ham, tartare, hummus, olives, grilled aubergine

16.8

Salat variations

Large mixed salad with roast vegetables and baked feta ^{g), c), f)}

15.6

Large, colourful salad with marinated raw fruit/vegetables ^{g), c)} and grilled chicken breast

16.6

Caesar salad with garlic croutons, dried tomatoes, shrimp and Parmesan shavings ^{d), c), g)}

17.6

SOUPS

Thai coconut soup, slightly spicy, garnished with vegetables ^{f)}

6.8

Sweet potato soup ^{f)}

6.8

Beetroot soup ^{f)}

6.8

ACHTENDER'S FAVOURITE DISHES

Wiener Schnitzel ^{c), g), a)} made from saddle of veal (180g) with cranberries and potato-cucumber salad

23.8

Wild-caught shrimp on corn risotto with bell pepper ^{f), e)}

24.8

Saltimbocca ^{f), a)} alla Romana - veal medallions with sage and parma ham, accompanied by mashed potatoes and beans

26.8

Roast joint of Aberdeen Angus beef (220g) with sweetheart cabbage, swabian ravioli ^{f)}, fried potatoes and roasted onions

25.8

Pasta

Corn risotto with bell pepper ^{f), e)}

13.9

Spaghetti from the Parmesan loaf ^{f)}

12.9

(mit schwarzer Trüffel +4 euro)

Gnocchi with spinach and creamy Parmesan sauce ^{f)}

13.9

Tagliatelle with smoked salmon ^{f), d)}

13.9

Bavette (pasta) with beef bacon and light pecorino cream sauce ^{f)}

14.9

CATCH OF THE DAY

Ask about our fresh daily catch. Freshly prepared according to your wishes.

😊 sweet finish

Three scoops of ice cream from this region

6.5

Crème caramel with Tahitian Vanilla and a scoop of sorbet

7.8

Chocolate vanilla "surprise" with crumble and hot chocolate sauce

8.5

ACHTENDERS steak

ABERDEEN ANGUS BEEF TARTARE

Freshly prepared in the house style with salad bouquet, fried egg and toasted bread.

(small portion) 120g 18.8
(large portion) 200g 27.8

PRIME BEEF

The cattle are fed on pasture, corn and hay for 3-5 months before slaughter.

ROASTBEEF 220g 22.8
FILET 220g 32.8
RIBEYE 300g 33.8

IRISCHES HEREFORD

Meat from these cattle has a very rich flavour. The cattle are reared in salty, open air. They eat only clover, meadow herbs and grass.

T-BONE 550-600g 34.8
TOMAHAWK 1200g 89.0

sauces

Barbecue sauce ^{2) 8) 12) 13)} • Pepper sauce ^{f)}
Chimichurri sauce • Gravy
Mango-chili chutney ^{2) 3)}

BURGER

VEGGIE BURGER

Vegetable burger ¹²⁾ with avocado, tomato, cucumber ^{g)}, rocket, and a fluffy brioche bun ^{a)}

8.8

PRIME BEEF CHEESEBURGER

180g minced prime beef, burger sauce ^{12), 2), c), g), a)}, cheddar cheese ¹⁾ and a fluffy brioche bun ^{a)}

10.8

ACHTENDER BURGER

180g minced venison, salad, cranberry mayonnaise sauce ^{c), g), 8), 12), f), a)}, tomato, roasted onions and a fluffy brioche bun ^{a)}

10.8

NEW YORKER BURGER

180g juicy steak from the region, pastrami ^{g), a)}, caramelised onions, rocket, tomato and gorgonzola sauce ^{f)}, and a fluffy brioche bun ^{a)}

10.8

SIDES

Chips (fries) made from sweet potato 4.8

Truffled Parmesan chips (fries) ^{a), f)} 4.8

Mashed potatoes ^{f)} 4.8

Baked potato with herbed sour cream ^{f)} 4.8

Seasonal vegetables 4.8

Leaf spinach with onions and peperoncini ^{f)} 4.8

ALLERGENS

a) Cereals containing gluten (1-Wheat, 2-Oats, 3-Rye, 4-Barley, 5-Spelt)
b) Crustaceans • c) Eggs • d) Fish • e) Peanuts • f) Milk, lactose
g) Mustard • h) Soya • i) Sulphite • j) Nuts • k) Molluscs • l) Celery
m) Sesame seeds • n) Lupins

INGREDIENTS

1) with colourants • 2) with preservatives • 3) with anti-oxidants
4) sulphurated • 5) with flavour enhancers • 6) with colour retention agents
7) with phosphates • 8) with sweeteners • 9) with nitrite pickling salt
10) containing quinine • 11) contains caffeine • 12) acidifying agents • 13) stabilisers



User: Achtender
Passwor: startwifi



Make a present and take meal voucher

ALL PRICES IN
euro INCL. VAT
WITHOUT TIP

ACHTENDER.NET

