

Salatvariationen

Caesars Salat mit Knobli-CROUTONS, getrocknete Tomaten und ParmesanspäHnen ^{9), c)}

13.8

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

15.8

Großer bunter Salat mit mariniertem Rohkost ^{g), c)} und gebratenem Hühnchenbrustfilet

16.8

SUPPEN

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

8.8

Süßkartoffel Suppe ^{f)}

6.8

ACHTENDERS Steak

ANGUS BEEF TATAR

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

(kleine Portion) 100g 17.8

(große Portion) 180g 27.8

PRIME BEEF

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

ROASTBEEF 220g 26.8

FILET 220g 33.8

RIBEYE 300g 34.8

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

Saucen

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

Chimichurri-Sauce • Bratenjus

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

STARTER

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und unserem Hausdressing ^{9), c)}

5.8

Parmiggiana Auberginenaufbau mit Tomaten und Mozzarella

11.8

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Walnüssen und Fetacrumble

12.9

Burrata auf Bresaula und Kirschtomaten

14.8

Carpaccio vom Prime Beef mit Rucola und Parmesan ^{f)}

17.8

Thunfischtatar auf Mangochutney mit Wakame und Wasabischaum

18.8

Achtenders Vorspeisenvariation (Burrata, Parmiggiana und Thunfischtatar ^{f), j), 7)}

17.8

BURGER

VEGGIE BURGER

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

9.8

PRIME BEEF CHEESEBURGER

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

12.8

NEW YORKER BURGER

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

12.8

BEILAGEN

Frische Pommes 3.8

Süßkartoffel-Pommes 4.8

Getrüffelte Parmesan-Pommes ^{a), f)} 4.8

Kartoffelpüree ^{f)} 4.8

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{f)} 4.8

Saisonales Gemüse 4.8

Bratkartoffeln 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

Risotto alla Milanese

Safranrisotto mit ParmesanspäHnen ^{c), g), a)}

12.8

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (180g)

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat ^{c), g), a)}

23.8

Saltimbocca alla Romana vom Butterfisch

Butterfischmakrele mit Salbei, Parmaschinken in einer Weißweinsauce dazu Stampfkartoffeln und grüne Erbsen ^{f), a)}

27.8

Kalbsbäckchen mit Wasabipüree

und Karoten-Erbsengemüse ^{c), f)}

28.8

Duett vom Iberico Schwein

Filet und Kotelett Portweinjus dazu Zitronenpolenta und Speckbohnen ^{f), e)}

32.8

Pasta

Spaghetti aus dem Parmesanlaib ^{f)}

12.8

(mit schwarzer Trüffel +4 euro)

Linguine Calabrese mit Spianata

Calabrese und leichter Pecorinocremsauce

13.8

Papardelle al Pesto Genovesi con Ricotta

Breite Bandnudeln mit Basilikumpeste und Frischkäse

14.9

Strozzapreti al Ragù di Vitello

Frische Spiralnudeln mit Kalbragout-Morchelragout

16.8

FANG DES TAGES

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

Süßer Abschluss

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis

8.9

Vanille-Schokolade „Surprise“ mit Keks-Crumble und heißer Schokisauce

8.9



Benutzer: Achtender
Passwort: startwifi

Gutschein
schenken

Verschenken Sie einen
Essensgutschein

ALLE PREISE IN
euro INKL. MWST.
OHNE TRINGELD

ACHTENDER.NET



Salat variations

Caesar salad with garlic croutons,
dried tomatoes and grated parmesan ^{g), c)}
13.8

Large mixed salad
with baked feta ^{g), c), f)}
15.8

Large colourful salad with marinated raw
vegetables ^{g), c)} and fried chicken breast filet
16.6

SOUPS

Thai coconut soup, slightly spicy,
garnished with prawns ^{f)}
8.8

Sweet potato soup ^{f)}
6.8

ACHTENDERS steak

ABERDEEN ANGUS BEEF TARTARE

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

(small portion) 100g 17.8
(large portion) 180g 27.8

PRIME BEEF

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

ROASTBEEF 220g 26.8
FILET 220g 33.8
RIBEYE 300g 34.8

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

sauces

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

STARTER

Small mixed salad with raw fruit/vegetables
and our house dressing ^{g), c)}
5.8

Parmiggiana aubergine casserole with
tomatoes and mozzarella
11.8

Beetroot Carpaccio with lamb's lettuce,
walnuts and feta crumble
12.9

Burrata on bresaola and
cherry tomatoes
14.8

Carpaccio of prime beef with rucola
and parmesan ^{f)}
17.8

Tuna tartare on mango chutney with
wakame and wasabi mousse ^{d), f), j), 7)}
18.8

Achtender's mixed starter (Burrata,
Parmiggiana and tuna tartare ^{f), j), 7)}
17.8

BURGERS

VEGGIE BURGER

Vegetable burger ¹²⁾ with avocado,
tomato, cucumber ^{g)}, rocket,
and a fluffy brioche bun ^{a)}
9.8

PRIME BEEF CHEESEBURGER

180g minced prime beef, burger
sauce ^{12), 2), c), g), a)}, cheddar cheese ¹⁾
and a fluffy brioche bun ^{a)}
12.8

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)}
12.8

SIDES

Freshly fried chips (fries) 3.8

Chips (fries) made from sweet potato 4.8

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

Potato purée ^{f)} 4.8

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

Seasonal vegetables 4.8

Pan-fried potatoes ^{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

ACHTENDER'S

FAVOURITE DISHES

Risotto alla Milanese

Saffron risotto with grated parmesan ^{c), g), a)}
12.8

Wiener Schnitzel made from saddle of

veal (180g) with cranberries and
potato-cucumber salad ^{c), g), a)}
23.8

Saltimbocca alla Romana made from

butterfish Butterfish mackerel with sage
and Parma ham in a white wine sauce with
smashed potatoes and green peas ^{f), a)}
27.8

Veal cheeks with wasabi puree,

carrots and peas ^{c), f)}
28.8

Iberico pork duo

Filet and cutlet in port wine gravy with
lemon polenta and beans with bacon ^{f), e)}
32.8

Pasta

Spaghetti served from a wheel of
hollowed-out parmesan cheese ^{f)}

12.8

(mit schwarzer Trüffel +4 euro)

Linguine Calabrese with Spianata Calabrese
in a light creamed Pecorino sauce

13.8

Papardelle al Pesto Genovesi con Ricotta

Chunky tagliatelle with basil pesto and
cream cheese

14.9

Strozzapreti al Ragù di Vitello Fresh fusilli
with veal and morel ragout

16.8

CATCH OF THE DAY

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

dessert

Warm chocolate cake with
vanilla ice cream

8.9

Chocolate vanilla "surprise" with biscuit
crumble and hot chocolate sauce

8.9



User: Achtender
Password: startwifi



Make a present and
take meal voucher

ALL PRICES IN
euro INCL. VAT
WITHOUT TIP

ACHTENDER.NET

