



ACHTENDER

STARTER

Kleiner gemischter Salat 	mit mariniertes Rohkost und Hausdressing ^{g), e), f)}	6.8
Ziegenkäsepraline 	auf Rote Beete Carpaccio und Walnüssen ^{f)}	12.8
Friséesalat 	an Himbeerdressing, Pinienkerne und Feta-Crumble ²⁾	9.8
Burrata 	auf gegrillten Auberginen, Tomatensoße und Parmesan ^{f)}	14.8
Carpaccio vom Primebeef-Rind	mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen ^{f)}	17.8
Sashimi vom Tunfisch auf Curry-Kartoffelwürfel	mit Sesam und Mangochutney ^{m), d)}	18.8
Vitello tonnato	dünn geschnittene Kalbsscheiben mit Thunfischcreme ^{f)}	15.8

SALATVARIATIONEN

Großer gemischter Salat 	mit mariniertes Rohkost ^{g), c), f)}	12.8
Caesars Salat 	mit Knoblauch-CROUTONS, getrockneten Tomaten, Parmesanspähen ^{g), c), f)}	13.8
+ Putenbrust		5.8
+ Garnelen		7.5
+ Gemüse		4.8
+ gebackener Feta		4.8

SUPPEN

Thai-Kokossuppe 	leicht pikant mit Gemüse und Garnelen ^{f)}	8.8
Süßkartoffel-Ingwer Suppe ^{f)} 		7.8

FANG DES TAGES

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

ACHTENDERS LEIBGERICHTE

Zwiebelrostbraten (220g)	mit Bratkartoffeln, Filderkraut und Kalbsmaultasche ^{f)}	27.8
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat ^{e), g), h)}	23.8
Ossobuco alla Milanese	Beinscheiben vom Kalb mit Safran-Risotto ^{f), a)}	26.8
Saltimbocca alla Romana vom Butterfisch	mit Salbei und Parmaschinken an Stampfkartoffeln und Erbsengemüse ^{f), a)}	29.8
Kalbsbäckchen in Balsamico-Jus	mit Wasabi-Kartoffel-Püree, Karotten und Erbsen ^{f), c)}	29.8
Duett vom Iberico Schwein	aus Filet und Kotelett auf Portwein, Zitronenpolenta und Speckbohnen ^{f), e)}	34.8

PASTA

Pappardelle al Pesto Genovese con Burrata ^{1), i)}		17.8
Linguine Calabrese	mit Spianata Calabrese (leicht scharfe Salami) und Pecorinocremesauce ¹⁾	14.8
Spaghetti aus dem Parmesanlaib ¹⁾ 		12.8
	mit Schwarzem Trüffel ⁴⁾ 	4.0
Paccheri Gamberoni e ceci	mit Garnelen und Kichererbsen in einer Weißweinsoße mit Kirschtomaten ^{1), 2), c)}	17.9

ACHTENDER STEAKS

ANGUS BEEF TATAR NACH ART DES HAUSES	mit Salatbukett, Spiegelei und geröstetem Brot	
Kleine Portion 100g		16.8
Große Portion 180g		27.8
Prime Beef	von Rindern die 3-5 Monate vor der Schlachtung mit Weidegras, Mais und Heu gefüttert werden	
Roastbeef 220g		26.8
Filet 220g		33.8
Ribeye 300g		34.8
Irishes Hereford	die Rinder wachsen im freien an salziger Luft auf und ernähren sich ausschließlich von Klee, Wiesenkräutern und Gras	
Bone 550-600g		34.8
Tomahawk		Preis auf Anfrage

SAUCEN

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

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

BEILAGEN

Frische Pommes	4.2
Kartoffelpüree	4.8
Süßkartoffel Pommes	4.8
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{f)}	4.8
Getrüffelte Parmesan-Pommes ^{a) f)}	5.2
Saisonales Gemüse	4.8

ACHTENDER BURGER

VEGGIE BURGER 	Gemüsebratling ¹²⁾ mit Avocado (Guacamole), Tomate, Gurke ⁹⁾ , Rucola, Salatgarnitur und fluffigem Brioche Bun ^{a)}	10.8
PRIME BEEF CHEESEBURGER	180g gehacktes Prime Beef, Burger-Sauce ^{12) 2) c) g) a)} Salatgarnitur, Cheddar-Käse ¹⁾ und fluffigem Brioche Bun ^{a)}	13.8
NEW YORKER BURGER	180g saftiges Rindfleisch aus der Region, Pastrami ^{g) a)} geschmelzte Zwiebeln, Rucola, Tomate und Gorgonzolasauce ^{f)} , und fluffigem Brioche Bun ^{a)}	13.8

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

INHALTSSTOFFE

1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel 9) mit Nitritpökelsalz 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig 12) Säuerungsmittel 13) Stabilisatoren



User: Ahtender

Passwort: startwifi