



STARTER

Kleiner gemischter Salat 	
mit marinierter Rohkost und Hausdressing ^{g), e), f)}	6.8
Mango-Avocado-Mozzarella-Salat ²⁾ 	15.8
Burrata auf gebratenem grünem Spargel ^{f)} 	16.8
Carpaccio vom Primebeef-Rind	
mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen ^{f)}	18.8
Hausgebeizter Lachs	
auf Curry-Kartoffelwürfel mit Sesam und Mangochutney ^{m), d)}	18.8
Vitello tonnato	
dünn geschnittene Kalbsscheiben mit Thunfischcreme ^{f)}	16.8

SALATVARIATIONEN

Großer gemischter Salat 	
mit marinierter Rohkost ^{g), c), f)}	12.8
Caesars Salat	
mit Knoblauch-Croutons, getrockneten Tomaten, Parmesanspähnen ^{g), c), f)}	13.8
+ Putenbrust	6.8
+ gebackener Feta	4.8
+ Garnelen	7.8

SUPPEN

Thai-Kokossuppe	
leicht pikant mit Gemüse und Jakobsmuscheln ^{f), k)}	9.8
Spinatschaumsuppe 	
mit Creme Freshf ^{f), l), 9)}	7.9

FANG DES TAGES

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

ACHTENDERS LEIBGERICHTE

Zwiebelrostbraten	
mit Bratkartoffeln, gebratenem Filderkraut und Kalbsmaultasche ^{f), c), a)}	29.8
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	
mit Preiselbeeren und Kartoffel- Gurkensalat ^{e), g), h)}	26.8
Ossobuco Milanese	
dazu Risotto al Zafferano ^{f), a)}	27.8
Thunfischsteak auf Teriakygemüse	
mit Sesam und Drillingskartoffeln ^{f), a), b), d), e), f), g), h), j), m), l),}	33.8
Kalbsbäckchen in Balsamico-Jus	
mit Wasabi-Kartoffel-Püree, Karotten und Erbsen ^{f), c)}	32.8
Duett vom Iberico Schwein (Dry Age)	
dazu Zitronenpolenta und Speckbohnen ^{f), e)}	34.8

PASTA

Spaghetti alle Vongole ^{1), d)}	18.8
Linguine Calabrese	
mit Spianata Calabrese (leicht scharfe Salami) ¹⁾	14.8
Spaghetti aus dem Parmesanlaib ¹⁾ 	12.8
mit schwarzem Trüffel ⁴⁾	6.0
Paccheri Gamberoni e ceci	
mit Garnelen und Kichererbsen in einer Weißweinsöße mit Kirschtomaten ^{1), 2), c), k)}	18.9

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	36.8
IRISCHES HEREFORD	
die Rinder wachsen im freien an salziger Luft auf und ernähren sich ausschließlich von Klee, Wiesenkräutern und Gras	
T-Bone 550-600g	37.8
TOMAHAWK	Preis auf Anfrage

SAUCEN

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

BEILAGEN

Frische Pommes	4.8
Kartoffelpüree ^{f)}	5.2
Süßkartoffel Pommes	5.2
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{f)}	6.8
Getrüffelte Parmesan-Pommes ^{a) f)}	5.8
Saisonales Gemüse	6.8
Grillgemüse-Pfanne	6.8
Bratkartoffeln	5.8

ACHTENDER BURGER

Veggie Burger ^{a), f), g), 12)} 	
Gemüsebratling mit Avocado (Guacamole), Tomate, Gurke Rucola, Salatgarnitur und fluffigem Brioche Bun	11.8
Prime Beef Cheeseburger ^{12) 2) c) g) a) f) 1)}	
180g gehacktes Prime Beef, Burger-Sauce Salatgarnitur, Cheddarkäse und fluffigem Brioche Bun	14.8
New Yorker Burger ^{a), f), g)}	
180g saftiges Rindfleisch aus der Region, Beefbacon, geschmelzte Zwiebeln, Rucola, Tomate und Gorgonzolasauce, und fluffigem Brioche Bun	14.8

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



STARTERS

Small mixed salad 	
with marinated crudités and our signature dressing ^{g,e,f}	6.8
Mango-Avocado-Mozzarella-Salad ² 	15.8
Burrata on fried green asparagus ^f 	16.8
Carpaccio of prime beef	
with rocket, parmesan and pine nuts ^f	18.8
House pickled salmon on diced curried potatoes	
with sesame and mango chutney ^{m,d}	18.8
Vitello tonnato of thinly sliced veal	
with cream of tuna ^f	16.8

OUR SALADS

Large mixed salad 	
with marinated crudités ^{g,c,f}	12.8
Caesars salad	
with garlic croutons, sundried tomatoes, flakes of parmesan ^{g,c,f}	13.8
+ turkey breast	6.8
+ baked feta	4.8
+ Prawns	7.8

SOUPS

Thai coconut soup	
slightly spicy, garnished with vegetables and scallops ^{f,k}	9.8
Spinach Foam Soup ^{a,f} 	7.9

CATCH OF THE DAY

Ask about our fresh daily catch. Freshly prepared just for you.

ACHTENDERS SPECIALS

Roast beef	
with onions and fried potatoes, local herbs and veal-filled ravioli ^{f,c,a}	29.8
„Wiener Schnitzel“ made from saddle of veal	
Viennese-style saddle of veal with cranberries and potato-cucumber salad ^{e,g,h}	26.8
Ossobuco alla Milanese Sliced leg of veal	
with saffron risotto ^f	28.8
Tuna steak on teriyaki vegetables	
with sesame seeds and Drillinge potatoes ^{f,a,b,d,e,f,g,h,j,i,m}	33.8
Veal cheeks in balsamic jus	
with smashed potato, carrots and peas ^{f,c}	32.8
Iberico pork (Dry Age)	
Fillet and cutlet in a port wine sauce, lemon polenta and beans with bacon ^{f,e}	34.8

PASTA DISHES

Spaghetti alle Vongole ^{1,d}	18.8
Linguine Calabrese	
with Spianata Calabrese (slightly spicy salami) ¹	14.8
Spaghetti served from a wheel of hollowed-out Parmesan cheese ¹ 	12.8
with black truffle ⁴	6.0
Pasta tubes served	
with prawns and chickpeas in a white wine sauce with cherry tomatoes ^{1,2,c,k}	18.9

ACHTENDER STEAKS

OUR SIGNATURE ANGUS BEEF TARTARE GARNISHED	
with salad, fried egg and toast	
Small portion 100g	16.8
Large portion 180g	27.8
PRIME BEEF	
from cattle fed on pasture, corn and hay for 3-5 months before slaughter	
Roast beef 220g	26.8
Filet 220g	33.8
Ribeye 300g	36.8
IRISH HEREFORD	
the cattle are reared outdoors in a salty atmosphere and feed purely on clover, meadow herbs and grass	
T-Bone 550-600g	37.8
Tomahawk	Price on request

SAUCES

Barbecue sauce ^{2) 8) 12) 13)} , Pepper sauce ^{f), a)}
Chimichurri ^{2) 3)} , Jus ^{f), a)}

SIDES

Frehly fried chips	4.8
Potato puree ^{f)}	5.2
Sweet potato chips	5.2
Jacket potato with herbed sour cream ^{f)}	6.8
Truffled parmesan chips ^{a) f)}	5.8
Seasonal vegetables	6.8
Grilled Vegetables	6.8
Roasted Potatoes	5.8

ACHTENDERS BURGERS

VEGGIE BURGER ^{a), f), g), 12)} 	
Vegetable burger with avocado (guacamole), tomato, cucumber, rocket, salad garnish and a fluffy brioche bun	11,8
PRIME BEEF CHEESEBURGER ^{12) 2) c) g) a) f) 1)} ,	
180g minced prime beef, burger sauce salad garnish, cheddar cheese served in a fluffy brioche bun	14.8
NEW YORKER BURGER ^{a), f), g)}	
180g juicy steak from the region, pastrami caramelised onions, rocket, tomato and gorgonzola sauce served in a fluffy brioche bun	14.8