

## Vorspeisen/Salate

PARMASCHINKEN GRAN RESERVA 100 gr. Frisch aufgeschnitten   Kalmata Oliven	10
JACOBSMUSCHEL UND GARNELE Erbсенmus	15
BABY LEAF SALAT Entenleber   Kumquat   Walusskrokant	15
ZIEGENKÄSE VOM GRILL Rauchpaprika   Auberginenkaviar	13
ZUCHINIPFLANZERL Kichererbsen   Kürbis   Salat (vegan)	13

## Steak

RIB EYE   dry age Herkunft Bayern	300gr	28
OCHSENFILET Herkunft Bayern auch als 400gr. oder 600gr. möglich	200gr	26
GRILL-SPIEß Rinder-Hüftsteak   Gemüse		18

## Beilagen

KARTOFFEL-BLUECHEESEGRATIN	4
SALAT MIT BALSAMICODRESSING	4
STEAKHOUSE POMMES	4
GRILLGEMÜSE	4

## Saucen

KALBSJUS/KRÄUTERBUTTER

# CALEO

## Hauptgang

GEKOCHTES RINDFLEISCH Asiافond   Ramennudeln	17
CLASSIC BURGER Irish Beef (200g) Steakhouse Kartoffeln	17
BEEF TARTAR Heubutter   Grillbrot 90gr./180gr.	15/28
WIENER SCHNITZEL   Nord-Kalb Bamberger Hörnchen   Zitrone	22

## Fisch

ZANDERFILET Toskana Gemüse	19
Loup de Mer (Atlantik / MSC Standard) Bamberger Hörnchen	23
HALBER ATLANTIK HUMMER Tomaten.Spaghetti   Krustentier-Gemüsejus	38

## Suppen

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO Mandelmilch   Ingwer (vegan)	6
RINDERKRAFTBRÜHE Ochsenmark   Palatschinken	6

## Vegetarisch

ZITRONENTAGLIATELLE (Hausgemacht) Steinpilze	12
MEZZALUNE (Hausgemacht) Kürbis   Geschäumte Heubutter	12
KÜRBIS-RISOTTO Blauschimmel   Kandierte Walnüsse	12

## Dessert

APFEL-BIRNENTARTE (Hausgemacht) Malz-Eis	7
TOPFENKNÖDL (Hausgemacht) Waldbeeren	7
KÄSE VOM VIKTUALIENMARKT Zwiebelmarmelade   Orangensenf	12

Sie können uns auch gerne für Caterings/Weihnachtsfeiern oder andere Anlässe buchen!