

Alkoholfreie Getränke

| | |
|---------------|--------|
| Mineralwasser | |
| 0,25l..... | 3,00 € |
| 0,75l..... | 6,50 € |
| Coca-Cola | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Fanta | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Sprite | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Spezi | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Apfelschorle | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Bitter Lemon | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Ginger Ale | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |

Säfte und Nektar

| | |
|-----------------------|--------|
| Apfelsaft | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,80 € |
| Orangensaft | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,80 € |
| Kirschnektar | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,80 € |
| Johannisbeernektar | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,80 € |
| Bananen-Kirsch-Nektar | |
| 0,2l..... | 2,50 € |
| 0,4l..... | 4,80 € |

Kaffee und Heiße Getränke

| | |
|--------------------------------------------|--------|
| Espresso | |
| klein, schwarz, kräftig..... | 3,30 € |
| Espresso Macchiato | |
| mit einem Schuss Milch..... | 3,80 € |
| Kaffee schwarz | |
| frisch gemahlen aus ganzen Bohnen..... | 3,30 € |
| Schokokaffee | |
| mit einem Schuss Schokolade..... | 4,20 € |
| Cappuccino | |
| original italienisch..... | 4,20 € |
| Cappuccino spezial | |
| mit einem Schuss Schokolade..... | 4,50 € |
| Cafè au lait | |
| Milchkaffee..... | 4,20 € |
| Latte Macchiato | |
| Milchschaum mit einem Schuss Espresso..... | 4,80 € |
| Kakaotraum..... | 4,00 € |

Bier vom Fass

| | |
|------------------------|--------|
| Krombacher Pils (hell) | |
| 0,3l..... | 3,80 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Krombacher (dunkel) | |
| 0,3l..... | 3,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Krefelder | |
| 0,3l..... | 3,50 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Diesel | |
| 0,3l..... | 3,80 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |
| Radler | |
| 0,3l..... | 3,80 € |
| 0,4l..... | 4,90 € |

Flaschenbiere

| | |
|---------------------------------|--------|
| Krombacher Weizen (hell) | |
| 0,5l..... | 5,20 € |
| Krombacher Weizen (dunkel) | |
| 0,5l..... | 5,20 € |
| Kristallweizen | |
| 0,5l..... | 5,20 € |
| Krombacher Pils (alkoholfrei) | |
| 0,33l..... | 3,60 € |
| Krombacher Weizen (alkoholfrei) | |
| 0,5l..... | 5,20 € |

Digestif

| | |
|----------------------|--------|
| Kümmel | |
| 2cl | 3,00 € |
| Jägermeister | |
| 2cl | 3,00 € |
| Ramazotti | |
| 2cl | 3,00 € |
| Slivovic | |
| 2cl | 3,00 € |
| Julischka | |
| 2cl | 3,00 € |
| Hennessy Cognac | |
| 2cl | 4,80 € |
| Jack Daniels Whiskey | |
| 2cl | 3,50 € |
| Linie Aquavit | |
| 2cl | 3,50 € |
| Malteser Aquavit | |
| 2cl | 3,50 € |
| Williams Birne | |
| 2cl | 3,00 € |
| Grappa | |
| 2cl | 3,00 € |
| Fernet Branca | |
| 2cl | 3,00 € |
| Ouzo | |
| 2cl | 3,00 € |
| Sambucca | |
| 2cl | 3,00 € |

Offene Weine

Weisswein

| | |
|-------------------------------|--------|
| Pinot Grigio trocken | |
| 0,2l..... | 6,50 € |
| Riesling trocken | |
| Bio – Weingut Pflüger / Pfalz | |
| 0,2l..... | 6,80 € |
| Riesling halbtrocken | |
| Bio – Weingut Pflüger / Pfalz | |
| 0,2l..... | 6,80 € |
| Silvaner / Pfalz | |
| Lieblich | |
| 0,2l..... | 6,80 € |

Rosé

| | |
|-------------------|--------|
| Rose feinfruchtig | |
| Pfalz | |
| 0,2l..... | 6,80 € |

Rotwein

| | |
|---------------------------------|--------|
| Primitivo, trocken | |
| 0,2l..... | 6,80 € |
| Montepulciano d'Abruzzo trocken | |
| Italien | |
| 0,2l..... | 6,80 € |
| Malbec Mendoza | |
| Argentinien | |
| 0,2l..... | 7,50 € |
| Blauer Portugieser / Pfalz | |
| Halbtrocken | |
| 0,2l..... | 6,80 € |
| Kadarka Povadarie lieblich | |
| Mazedonien | |
| 0,2l..... | 6,50 € |

Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen haben wir für Sie in einer gesonderten Weinkarte zusammengestellt.

Aperitifs

| | |
|-------------------------------------------|--------|
| Prosecco 0,1l | 6,00 € |
| Prosecco Aperol 0,2l..... | 7,50 € |
| Kir mit Prosecco oder Weißwein 0,1l | 6,00 € |
| Martini Bianco oder Rosso 0,5cl | 6,00 € |
| Campari Orange 0,4cl..... | 6,00 € |
| Sherry-Creme (Sandermann) 0,5cl..... | 6,00 € |
| Lillet-Mix 0,2cl..... | 8,50 € |

Warme Vorspeisen

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 02. Tagessuppe | 7,50 € |
| 03. Panzerotti mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter | 6,80 € |
| 04. Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Cherry-Tomaten und Knoblauch-Kräuter-Creme..... | 14,00 € |
| 05. Schafskäse gebacken mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Honig-Cherry-Sauce..... | 11,50 € |

Kalte Vorspeisen

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 08. Französischer Ziegenkäse (lauwarm) mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Honig-Cherry-Sauce | 12,50 € |
| 09. Carpaccio di carne (vom Rind) Feldsalat, Parmesankäse und Zitrone | 14,00 € |
| 11. Tapas-Teller für 2 Personen | 18,00 € |
| 12. Tapas-Teller für 1 Person | 9,00 € |

Kleine Gerichte

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 21. Junior-Schnitzel vom Schwein (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes | 13,00 € |
| 22. Fish und Chips Lachsfilet paniert mit American Wedges und Sauerrahm-Dipp | 14,50 € |
| 23. Junior-Gaücho-Steak ca. 150g zartes Rumpsteak mit frischen Steak-Pommes | 19,00 € |

Salate

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 14. Schopska-Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Schafskäse und Balsamico-Dressing..... | 7,50 € |
| 15. Beilagensalat der Saison mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, und Orangen-Kräuter-Dressing | 6,50 € |
| 16. Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Parmesankäse, und Balsamico-Dressing..... | 11,50 € |
| 17. Salatteller „Ancho“ mit Schafskäse, Parmesan, Oliven, Kapern und Balsamico-Senf-Dressing | 16,50 € |
| 18. Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Senf-Dressing | 18,50 € |
| 19. Salatteller mit gebratenen Garnelen und Balsamico-Senf-Dressing | 19,00 € |

Pasta und Kartoffelspeisen

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 30. Panzerotti mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter | 12,60 € |
| 32. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung, frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl..... | 16,80 € |
| 33. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung & Rinderfillet Spitzen, frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl | 25,00 € |
| 34. Gnocchi mit frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl | 16,80 € |
| 35. Gnocchi mit Rinderfillet-Spitzen, frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl | 25,00 € |

Vom Lavastein-Grill

*Südamerkanische Steaks vom Black Angus-Rind (Rodeo-Ranch) – Purer Steakgenuss aus reiner Weidehaltung, gewöhnlich medium gebraten, nach Wunsch auch rare-englisch oder ganz durchgebraten (well done)
Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.*

Steakplatte für 2 Personen

44. Rumpsteak, Filet, Duroc-Schweinefilet und Bacon (ca. 600g) mit Speckbohnen, Djuvec-Reis, frischen Steak-Pommes und Kräuterbutter 69,00 €

Bife „Angusto“ Rumpsteak (mit feinem Fettrand)

45. Mediano 200g 24,50 €

46. Grande 300g 32,00 €

Bife de Lomo Rinderfilet

47. Pegueno 200g 26,00 €

48. Grande 250g 31,00 €

Chateaubriand für 2 Personen

49. Rinderfilet am Stück gegrillt ca. 500g (nicht durchgebraten erhältlich) mit grünen Speckbohnen, frischen Steak-Pommes, Djuvec-Reis, Pfeffer- und Champignon-Rahmsauce 79,00 €

Bife „Ancho“

50. Entrecôte (fr.) Rib-Eye (engl.) 250g 28,50 €

T-Bone-Steak

51. Rumpsteak und Filetstück am Knochen wie gewachsen, 500g 35,00 €

Anchos Surf & Turf

52. Rinderfilet 250g mit einer Riesengarnele, gebraten, mit Schale (ohne Kopf) 36,50 €

Beilagen

340. Süßkartoffel-Pommes 6,50 €

350. Folien-Kartoffeln mit Sauerrahm 6,50 €

351. Frische Steak-Pommes 5,50 €

352. American Wedges 5,50 €

354. Grüne Bohnen mit Speck 5,50 €

355. Sauerrahm 3,00 €

356. Saisongemüse 6,50 €

357. Rotwein-Pfeffersauce 3,50 €

358. Champignon-Rahmsauce 3,50 €

359. Biogemüse-Reis (Djuvec) 5,50 €

360. Kräuterbutter 1,80 €

361. Sweet & Spicy-Dipp 1,80 €

Verschiedenes

75. Chicken-Steak vom Grill zwei zarte Hähnchenbrustfilets mit Rotwein-Pfeffersauce und American Wedges 18,50 €

76. Wiener Schnitzel vom Kalb (Kalbsrücken) mit frischen Steak-Pommes 23,90 €

77. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes 16,50 €

78. Champignon-Rahmschnitzel vom Schwein (Oberschale) mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu frische Steak-Pommes 17,50 €

Verschiedenes

73. Lammfilet ca. 280g
(Neuseeland|Rodeo-Ranch) vom Grill,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und
Rotwein-Pfeffersauce 33,50 €
79. Grillteller „Premium“
Duroc-Schweinemedallions, Angus-Rind,
Putenfilet und Bacon, dazu Djuvec-Reis,
frische Steak-Pommes,
Ajvar und Zwiebeln 28,00 €
80. Saltimbocca Ancho
Kalbsschnitzel (Natur) gefüllt mit Parmaschinken
und Salbei, in feiner Weißweinsauce
und American Wedges 24,50 €
81. Putenbrust-Filet-gegrillt (ca. 300g)
mit Champignon-Rahmsauce
und American Wedges 19,50 €
82. Schweinemedallions
von Thüringer Duroc-Schweinen,
mit Pfeffersauce und
frischen Steak-Pommes 24,80 €

Fisch

61. Lachs-Filet
mit einem Spritzer Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 24,50 €
62. Riesengarnelen
mit einem Spritzer Knoblauch-Kräutersauce,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 32,00 €

63. Fish and Chips
Lachsfilet paniert, mit American Wedges
und Sauerrahm-Dipp 23,50 €

Dessert

85. Affogato,
aromatischer Espresso
trifft auf cremiges Vanilleeis 6,00 €
86. Beschwipster Affogato,
aromatischer Espresso, cremiges Vanilleeis
und ein Schuss Amaretto 8,00 €
87. Vanille Eis
mit Schokoladensauce 6,50 €

Selbstgemacht

88. Zitronen-Sorbet (je Kugel) 3,00 €
90. Tiramisu
kleine Portion 6,50 €
91. Tiramisu
große Portion 9,80 €
92. Schokokuchen mit weichem Kern
dazu eine Kugel Vanille-Eis 7,90 €
93. Heißer Apfelstrudel ca. 160g
mit Vanille-Eis 8,20 €
94. Dessert-Kombination
für 2 Personen 19,50 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 01. mit Farbstoff (en) | 08. mit Milcheiweiß |
| 02. mit Konservierungsstoff (en) | 09. koffeinhaltig |
| 03. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 04. mit Geschmacksverstärker (n) | 11. gewachst |
| 05. mit Schwefeldioxid | 12. mit Taurin |
| 06. mit Schwärzungsmittel | 13. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 07. mit Phosphat | 14. mit Süßungsmittel |

Kennzeichnung Allergene

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20. Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan- Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Para- nüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse |
| 21. Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc. | 28. Sellerie |
| 22. Eier | 29. Senf |
| 23. Fisch | 30. Sesamsamen |
| 24. Erdnüsse | 31. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter) |
| 25. Soja | 32. Süßlupinen |
| 26. Milch (einschließlich Laktose) | 33. Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.) |
| 27. Schalenfrüchte, namentlich | |

Über die in unsere Speisen enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.
Eine Schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.